

DOLCI E DESSERT

Sorbetto di pompelmo rosa nel cioccolato

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

40 min

■ Ingredienti per 6 persone

PER IL SORBETTO

Succo di pompelmo rosa	500 g
Zucchero semolato	250 g

PER I BICCHIERINI DI CIOCCOLATO E LA GUARNIZIONE

Cioccolato fondente	300 g
Uva bianca	alcuni chicchi
Albume d'uovo	1
Zucchero semolato	
Pistacchi	

■ Preparazione

- 1 Prima di iniziare questa ricetta, preparate con la carta da forno 12 bicchierini: per farli facilmente, utilizzate un bicchiere medio-piccolo, avvolgetelo con la carta e fermate quest'ultima con un giro di nastro adesivo, poi staccate il bicchierino ottenuto e ripetete l'operazione.
- 2 Temperate quindi il cioccolato: tagliuzzatelo, fatelo fondere a bagnomaria, riscaldandolo fino a 45 gradi, poi toglietelo, lavorandolo con un cucchiaino di legno fatelo raffreddare fino a 22 gradi, quindi scaldatelo nuovamente a bagnomaria fino a 28 gradi (cioccolato temperato).
- 3 A questo punto, pennellate più volte l'esterno dei bicchierini di carta con il cioccolato preparato, rivestendoli di uno strato piuttosto spesso; è preferibile, dopo ogni passata, far rapprendere il cioccolato prima di pennellarlo con altro ancora morbido.
- 4 Alla fine, quando lo strato di cioccolato avrà raggiunto lo spessore di 2-3 millimetri, conservate i bicchierini in luogo fresco fino al momento di utilizzarli (sarà preferibile prepararli un giorno prima).
- 5 Per il sorbetto (da fare quasi al momento), mescolate il succo di pompelmo con lo zucchero, quindi versate il tutto nella gelatiera e avviate l'apparecchio.

- 6 Brinate intanto i chicchi d'uva, cioè pennellateli di albume e passateli nello zucchero. Quando il sorbetto sarà pronto, staccate i bicchierini dalla carta, tirando quest'ultima verso l'esterno.
- 7 Riempiteli quindi di sorbetto al pompelmo, guarniteli con i chicchi d'uva brinati, un trito di pistacchi e portateli immediatamente in tavola.