

Un dolce Tic-Tac



In questo mondo **frenetico** e **stressante** dove tutto è esasperato all'ennesima potenza e persino il pranzo o la cena spesso non sono più momenti di relax ed aggregazione, ma semplici atti di nutrimento prendiamoci **qualche minuto per rilassarci e godere** di uno dei piaceri della vita: i **dolci**.

Cinque minuti di calma per gustare questo dolce. Cosa sono cinque minuti in fondo? Un sospiro nella vita di oggi, fidatevi dopo vi sentirete decisamente meglio.

Ecco, la mia **mousse allo zafferano** e cioccolato fondente serve proprio a questo. Era da tempo che pensavo ad un dolce dove poter usare una delle mie spezie preferite... e questo è quello che ho creato.

Con un cucchiaino in due gesti (**tic e tac**) rompi la cupola e scopri ciò che contiene ;)

La ricetta di oggi mi permette di partecipare all'iniziativa di **Gluten free Travel & Living**, il [100% Gluten Free \(fri\)Day](#)



Un dolce Tic-Tac



impiattamento

Ingredienti per due persone

Per la semisfera:

60 grammi di cioccolato fondente 75%;

20 grammi di cioccolato al latte.

Per la mousse allo zafferano:

0,2 grammi di [Zafferano Zaffiro](#) (oppure 1 bustina di altro zafferano);

200 millilitri di panna fresca;

50 grammi di zucchero;

2 tuorli.

Per la granella:

30 grammi di pistacchi;

2 biscotti secchi tipo Digestive senza glutine;

zucchero di canna q.b.

Per la composizione:

4 ciliegie;

foglioline di menta.

*in caso di **celiachia** tutti gli ingredienti a rischio devono essere necessariamente **certificati senza glutine**

Procedimento

La semisfera:

Temperate il cioccolato fondente e poi con un pennello riempite gli stampi ricoprendoli con il cioccolato su tutta la superficie.

Per temperare il cioccolato scioglietene due terzi a bagnomaria (oppure in microonde a cinquanta gradi) il restante tritatelo finemente con il coltello ed unitelo a quello sciolto amalgamandolo con una spatola. Semplicissimo vero? Grazie alla nostra amica pasticciera **Viola Iacono** che mi ha suggerito il metodo più semplice e veloce!

Ora lasciate raffreddare gli stampi a temperatura ambiente in un luogo fresco, oppure (visto il caldo di questo periodo) in frigorifero per cinque o dieci minuti. Una volta solidificato il cioccolato potrete delicatamente togliere le semisfere dallo stampo.

Sciogliete adesso a bagnomaria il cioccolato al latte (non è necessario temperarlo questa volta) e una volta raffreddato leggermente macchiate le sfere di fondente e fatele riposare in frigorifero per qualche minuto.

La mousse:

Montate i tuorli con lo zucchero, cuoceteli delicatamente per quattro minuti a bagno maria e fate raffreddare. Quindi montate la panna con lo zafferano sciolto precedentemente all'interno.

Ora amalgamate delicatamente tutto con movimenti dal basso verso l'alto, inserite il composto in una sac à poche e fate riposare in frigorifero.

La granella:

Tritate a coltello pistacchi e biscotti in modo grossolano. Aggiungetevi un po' di zucchero di canna integrale e mescolate il mix.

Le composizione:

In un piatto fondo posizionate al centro un po' di mousse e copritela con la semisfera di cioccolato. Aggiungete la granella lungo il bordo esterno, le ciliegie denocciate e qualche fogliolina di menta.