

## **Black passion: fondant al 70% e peperoncino, fragole macerate e chantilly**



### **Ingredienti**

#### per il Fondant:

300 gr di cioccolato fondente 70%

30 gr di maizena

150 gr di burro leggermente salato

100 gr di zucchero

3 uova

scorza d'arancia

un pizzico di polvere di peperoncino (a piacere)

#### per la finitura:

½ l di latte fresco intero

250 ml di panna fresca

130 gr di zucchero semolato

4 tuorli d'uovo allevati a terra

1 baccello di vaniglia (facoltativo) non utilizzare aromatizzanti

60 gr di farina 00 setacciata

Fragole

## **Procedimento**

### Per il fondant:

In una casseruola unire il burro con il cioccolato tritato e fondere il tutto a bagnomaria.

Lasciare intiepidire e semi montare le uova con lo zucchero e poi unire la maizena setacciata.

Mescolare poco alla volta i due composti per avere un miscuglio liscio ed omogeneo.

Rivestire uno stampo da plumcake con la carta da forno, tagliata a striscia per lungo e poi imburrarla o infarinarla e versare dentro il composto.

Infornare a forno preriscaldato a 170°C per circa 40/45 minuti in forno statico; per controllare la cottura infilare uno stecchino che deve uscire umido, ma pulito.

Controllare che si sia creata una crosticina sopra il fondant, spegnere il forno e lasciare raffreddare completamente prima di toglierlo dallo stampo e tagliarlo.

### Per la finitura:

Portare ad ebollizione dolcemente e lentamente latte e panna con il baccello di vaniglia, tagliato in due per lungo, raschiando i semi e facendoli infondere.

Nel frattempo, montare i tuorli con lo zucchero, non appena diventa leggermente spumoso, aggiungere la farina setacciata e poi stemperare con poco latte caldo.

Quando il composto diventa omogeneo, versare il latte e portare ad ebollizione dolcemente in una casseruola d'acciaio, girare con la frusta, senza far attaccare sul fondo, fino a che non si osservano due-tre bolle sulla superficie e si addensa.

Poi versare direttamente in una teglia fredda e far raffreddare velocemente, ponendo la pellicola adagiata a contatto, in modo da non far creare la pellicola in superficie della crema stessa.

Far raffreddare in frigorifero; successivamente aggiungere la panna, precedentemente montata e mescolare dolcemente dal basso verso l'alto per non farla smontare.

Per finire, aggiungere a piacere le fragole, precedentemente bucate con la forchetta, spolverate con due cucchiaini di zucchero e lasciare macerare in frigorifero ricoperte dalla pellicola, poi tagliarle a pezzi e servire con il suo sciroppo.