

# Cook it®

Tu, protagonista in cucina a 360°

## Cuori croccanti con mousse di ganache al caramello salato

INGREDIENTI - Per 2 persone.

150 g di cioccolato fondente 70% - 150 g di cioccolato bianco - 200 ml di panna fresca  
aroma vaniglia q.b. - petali di rosa e di violetta canditi

Per la salsa al caramello: 125 gr di zucchero semolato - 40 ml di acqua - 1 cucchiaino di glucosio  
(facoltativo) - 150 ml di panna fresca - 50 gr di burro - 1/2 cucchiaino di sale rosa o fleur de sel

PREPARAZIONE- sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria.- disegnare su foglio di carta da forno 8 cuori di 10 cm di diametro.- girare la carta forno e riempire i cuori con il cioccolato fuso tiepido con l'aiuto di un cucchiaio, lasciarli raffreddare e porre nel frigo.

- per la salsa al caramello unire l'acqua, lo zucchero e il glucosio in una casseruola dal fondo spesso. Accendere il fuoco e portare a bollore, poi abbassare la fiamma e lasciare cuocere fino a quando non avrà raggiunto un colore ambrato. Intanto scaldare bene la panna e tagliare il burro a pezzetti. Una volta pronto il caramello, toglierlo dal fuoco e unire la panna, poca alla volta, mescolando e facendo attenzione ad eventuali schizzi bollenti (scaldare la panna serve proprio per minimizzare questo rischio). Aggiungere il sale e il burro e mescolare velocemente il tutto. Versare in un vaso a chiusura ermetica e una volta freddo conservare in frigorifero.

- scaldare 100 ml. di panna senza far bollire, togliere dal fuoco e aggiungere la vaniglia e il cioccolato bianco tritato, mescolare fino al completo scioglimento e far raffreddare. Passare in frigorifero e dopo qualche ora aggiungere 4 cucchiaini colmi di salsa al caramello montare la ganache con le fruste; montare la restante panna e aggiungerla mescolando delicatamente con una spatola dal basso verso l'alto. Trasferire la mousse in un sac-à poche.- togliere accuratamente i cuori di cioccolato fondente dalla carta- adagiare 2 cuori sui piatti e coprirli con la mousse, appoggiare sopra altri 2 cuori, procedere così altre 2 volte- decorare gli ultimi 2 cuori con i petali di fiori canditi e porre nel frigo fino al momento di servire

