



## MOUSSE AL CIOCCOLATO CON MELE



[CaRAFiN](#)

Questa ricetta è stata ideata da:

[Giuseppe Gagliardi](#)

### Ingredienti

#### Mousse al cioccolato

600 g Panna montata lucida  
525 g Cioccolato fondente 55%  
400 g Base semifreddo Carafin (vedi ricetta)

#### Mele flambé

600 g Mele a cubetti  
100 g Zucchero Vagliato Fine  
100 g Burro  
50 g Rhum Jamaica 70° vol.  
1/2 Baccello di vaniglia

#### Pan di spagna al Carafin

600 g Uova  
500 g Zucchero Carafin  
150 g Tuorli  
500 g Farina 00  
1 Baccello di vaniglia

#### Bagna al rhum

250 g Acqua  
250 g Zucchero Cristallo Fine  
100 g Rhum Jamaica 70° vol.

## Procedimento

- 1. Mousse al cioccolato**

Amalgamate una parte di panna (circa 1/3 ), precedentemente montata, al cioccolato fuso a 50°C; miscelate con la frusta ed aggiungete un po' alla volta la pate a bombe.  
Una volta ottenuto un composto omogeneo, incorporate delicatamente la restante panna servendosi di una marisa.
- 2. Mele flambé**

Private le mele di buccia e torsolo, quindi tagliatele a cubetti. Fate caramellare lo zucchero a secco, decuocete con il burro, aggiungete le mele, la polpa di vaniglia e bagnate con il rhum. Fate evaporare.
- 3. Pan di spagna al Carafin**

Scaldare le uova con lo zucchero a 40°C, montatele in planetaria e, a metà montata, incorporate i tuorli a filo ed aggiungete anche la polpa di vaniglia. Incorporate a pioggia la farina setacciata. Riempite gli stampi precedentemente unti e infarinati. Cuocete a 190°C.
- 4. Bagna al rhum**

Scaldare l'acqua con lo zucchero fino a 80°C. Lasciatela poi raffreddare fino a 30°C ed incorporate il rhum.