

Croquembouche all'arancia e cioccolato



ingredienti

15 bignè ([leggi la ricetta](#))
 40 g di cioccolato fondente
 40 g di panna fresca
 4 cucchiaini di caramello denso ([leggi la ricetta](#))
 crema all'arancia

per la crema all'arancia

125 ml di latte
 25 g di zucchero

un cucchiaio di farina
 un tuorlo
 mezza arancia piccola, non trattata

per la decorazione

perle di zucchero argentate
 la scorza di mezza arancia, non trattata

PREPARAZIONE

45 min

COTTURA

10 min

TEMPO TOTALE

55 min

procedimento

2-3 persone

Preparare la crema all'arancia, seguendo il procedimento indicato [QUI](#), quindi far raffreddare con la pellicola a contatto. Quando sarà raffreddata, trasferire la crema all'arancia in una tasca da pasticceria con beccuccio per farcitura, quindi riempire ogni bignè, forando la parte inferiore.

Nel frattempo, preparare la glassa al cioccolato. Tritare grossolanamente il cioccolato e trasferirlo in un pentolino, unire quindi la panna fresca e far fondere a bagnomaria, mescolando fino a che non si otterrà un composto omogeneo. Far intiepidire e trasferire in una tasca da pasticceria con bocchetta liscia.

Disporre i bignè su una griglia, avendo cura di posizionare al di sotto un recipiente per raccogliere gli esuberi di glassa, quindi distribuire la glassa al cioccolato sui bignè, disegnando virtualmente delle linee ravvicinate. Far consolidare al fresco, eventualmente in frigorifero per circa 15 minuti.

Trascorso questo tempo, disporre i bignè su un piatto da portata, formando un primo livello; con una forchetta, prelevare un po' di caramello, che dovrà essere denso e pastoso, e distribuirlo sulle cime dei bignè. Questo passaggio è importante, poichè il caramello servirà da collante per il secondo livello dei bignè. Disporre un secondo strato di bignè, ed allo stesso modo distribuire un po' di caramello sui bignè; inoltre, per "legare" bene la struttura, fasciarla con i fili di caramello, partendo dal basso e continuando a circondare il dolce salendo. Disporre quindi l'ultimo bignè sulla sommità del croquembouche all'arancia e cioccolato e legare nuovamente la struttura con i fili di caramello.

Distribuire infine le perle di zucchero argentate e le scorze d'arancia passate con il rigalimoni. Far rassodare in frigorifero fino al momento del consumo.