



Scodelline di cioccolato con sorbetto al mandarino - [Visualizza sul sito](#)  
di veronich

dolce - dolci al cioccolato - spicchi e succo di mandarino

Ingredienti: (dose per 8 persone)

succo di mandarino g 750 - cioccolato fondente g 300 - zucchero g 200 - zucchero a velo - spicchi di mandarino caramellati

Mescolate lo zucchero con il succo di mandarino, poi versate il composto nella gelatiera e avviate l'apparecchio; appena il sorbetto sarà pronto, passatelo in freezer. Temperate il cioccolato: riducetelo a scaglie, raccoglietelo in una ciotola, scaldatelo a bagnomaria fino a 50°C, poi versatelo su un piano di marmo e, lavorandolo con una spatola, fatelo raffreddare fino a 27°C; riscaldatelo a bagnomaria fino a 32°C (cioccolato temperato). Colatene una quantità in una ciotolina di vetro (di cm 8) e ruotandola fate in modo che il cioccolato la rivesta completamente con uno strato di mm 2-3 di spessore, quindi scolate via il cioccolato in eccesso. Fate lo stesso lavoro con le altre ciotoline (8 in tutto), quindi mettetele capovolte in un luogo fresco e asciutto per far asciugare il cioccolato. Sformate le scodelline e riempitele con il sorbetto; guarnite con spicchi di mandarino e zucchero a velo, poi servite.