

Gelat BOMBA DE TARONJA i XOCOLATA - Recepta 8

Segons en Roger la proporció ideal està en mantenir entre un 15%-20% de sucre i un 15%-20% de matèria grassa

	<u>Gelat de taronja</u>
2	taronges
3	ous
300 ml	crema de llet de 35%
150 grs	sucre glaç
	<u>Farcit de xocolata</u>
125 grs	xocolata de cobertura
4 cullerades	crema de llet de 35%

- Posar a refredar amb antelació el motllo on posarem el gelat. Ha d'estar fred quan muntem el gelat.
- Ratllar la pell de les taronges i RESERVAR
- Esprémer les taronges i reservar el suc
- Separar es rovells de les clares
- Deixatar els rovells amb 75 grs de sucre fins que blanquegi i sigui ben escumós.
- Muntar les clares a punt de neu i anar-hi afegint l'altra meitat del sucre
- En un altra bol muntem lleugerament la crema de llet i després hi anem afegint el suc de taronja
- Ara anirem incorporant la nata muntada al bol dels rovells, a poc a poc
- Després hi afegirem les clares a punt de neu, incorporant-les a poc a poc i remenant amb una espàtula manual
- Deixar-ho tapat al congelador fins que s'hagi endurit.
- Desfer la xocolata al bany maria i afegir-hi les quatre cullerades de crema de llet líquida. Remenar bé i deixar refredar
- Per preparar el gelat agafarem un motllo (ha d'estar FRED) i cobrim el fons i les parets amb gelat de taronja (una part, n'ha de quedar per cobrir-lo)
- Bolquem la xocolata al motllo. ATENCIÓ: Ha d'estar FREDA
- Acabem d'omplir el motllo amb el gelat
- Tapar el motllo amb paper film a tocar del gelat
- Deixar-lo al congelador un mínim de 4 hores
- Posar la bandeja o el plat on el servirem al congelador 1 hora abans de preparar el gelat
- Desemmotllar al damunt d'un plat fred
- Per decorar el gelat podem posar-hi unes tires fines de pell de taronja o unes fulles de xocolata

Per fer unes fulles de xocolata de decoració

- Netejar i rentar les fulles naturals
- Desfer xocolata en un pot
- Amb un pinzell pintar les fulles amb una capa espesa de xocolata
- Deixar refredar sobre paper de forn
- Quan siguin fredes es retira la fulla natural