Semiesferas de chocolate con naranja



Consejo del chef

Puedes decorar el postre con una suprema de naranja o naranja confitada y servirlo con un sorbete o helado vegetal. También se puede preparar con antelación y congelarlo sin el glaseado. Sácalo del congelador un par de horas antes y si te apetece dale un toque de microondas antes de servir.

Raciones para 6

- ❏ 140gr
Harina de trigo o espelta
- ❏ 120gr
Azúcar moreno (u otro endulzante que no sea líquido)
- ❏ 40gr
Cacao en polvo
- ❏ 10gr
Maicena o mermelada de naranja
- ❏ 5gr
Bicarbonato
- ❏ 7gr
Levadura en polvo
- ❏ 5gr
Sal
- ❏ 80gr
aceite de girasol
- ❏ 170gr
Zumo naranja
- ❏ Ralladura de naranja opcional
- ❏ Pizca de canela
- ❏ Pizca jengibre rallado
- ❏ 90gr
Chocolate blanco
- ❏ 60gr
Zumo de naranja (para el núcleo)
- ❏ 95gr
Leche de soja
- ❏ 30gr
Margarina
- ❏ 20gr
Ázucar
- ❏ Una gotita de colorante naranja opcional

1. Para preparar el núcleo de naranja, pon la leche y el zumo de naranja en un cazo junto con el azúcar. Cuando rompa a hervir, vierte sobre el chocolate blanco y la margarina. Remueve para que se funda el chocolate y tritura con la batidora.

2. Reparte la masa en una cubitera o si no tienes, directamente en un tupper y congela. Si escoges la última opción, una vez congelado usa una cuchara para hacer bolitas.

3. Mezcla en un bol todos los ingredientes secos. Incorpora los líquidos a los secos y mezcla bien para que no queden grumos. Deja reposar la masa unos minutos.

4. Llena los moldes de semiesfera hasta la mitad, coloca el núcleo de naranja y termina de llenar con el resto de masa. Puedes usar otro tipo de moldes o hacerlo en formato tarta si lo prefieres.

5. Hornea a 180ºC durante 28 minutos aproximadamente. Pincha con un palillo el bizcocho, si sale limpio es que está listo. Una vez estén los bizcochos bien fríos, desmolda y coloca sobre una rejilla.

6. Prepara el glaseado fundiendo el chocolate junto al aceite al baño María. Glasea los bizcochos y espera unos minutos a que cristalice.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/semiesferas-de-chocolate-con-naranja/