

## Roques de xocolata amb taronja



**Racions:** 8

### Taula d'ingredients:

200 g xocolata negra postres

250 g palet d'ametlla crua

25 g almívar

8 rodanxa taronja confitada (opcional)

### Passos d'elaboració:

PAS 1 / Posar el palet d'ametlla en un bol i afegir l'almívar. Remenar i repartir en una placa de forn amb paper de coure  
PAS 2 / Coure al forn a 180° amb el ventilador uns 10 o 15 minuts, segons el forn. Controlar per evitar que es cremi i, si és necessari, obrir el forn i remenar amb una espàtula, ja que les ametlles que queden als marges de la placa es fan abans. Deixar refredar una mica i engrunar amb les mans, separant tot el que puguem les ametlles. Reservar  
PAS 3 / Tallar la taronja confitada en daus petits i esbandir sota el raig de l'aigua en un colador per retirar el confit, que és molt enganxós. Escórrer i eixugar en paper de cuina  
PAS 4 / Fondre la xocolata en un bol al microones a potència mitja-alta en intervals de, com a màxim, un minut. Remenar la xocolata i repetir l'operació fins que estigui ben fosa. Fer servir intervals de de temps més petits al final, d'uns 30 segons com a molt  
PAS 5 / Opcionalment, tot i que és molt recomanable, temperar la xocolata. Aquesta operació consisteix en, abans de fer-la servir, baixar la temperatura a uns 30° per cristal·litzar-la. D'aquesta manera, quan solidifiqui completament, agafarà la brillantor típica de la xocolata i el seu tacte setinat, i no es fondrà tan fàcilment a les mans. El temperat es sol fer abocant la xocolata sobre el marbre, que és fred, i remenant sense parar una estona, segons la quantitat de xocolata i la temperatura ambient. Les primeres vegades és complicat, però us animo a

provar-ho perquè els resultats es noten i en altres postres és imprescindible aquesta operació PAS 6 / Afegir les ametlles i la taronja a la xocolata i remenar. PAS 7 / Fer les roques amb un parell de culleretes i deixar refredar. Si heu temperat la xocolata, solidificaran en un parell de minuts i seran brillants i setinades, i les podreu tocar amb les mans sense que es fonguin

**Classificació per temps:** Baix

**Classificació per preu:** Assequible

**Classificació per dificultat:** Normal

---

**URL d'origen:** <http://culinaris.tv/receptes/roques-de-xocolata-amb-taronja>