



un cavalletto al cioccolato



crostate

Crostata alla liquirizia, salsa al caffè



ganache al cioccolato:

panna fresca, 370ml

cioccolato fondente, 300g

Portare la panna a ebollizione e versarla sul cioccolato spezzettato. Mescolare bene fino a quando il cioccolato sarà completamente sciolto. Lasciar raffreddare un po' prima di usare.

ganache al cioccolato bianco e liquirizia

panna fresca, 200g

cioccolato bianco, 400g

liquirizia in polvere, 15g

Portare la panna a ebollizione e versarla sul cioccolato spezzettato. Mescolare bene fino a quando il cioccolato sarà completamente sciolto. Aggiungere la polvere di liquirizia e mescolare bene fino a ottenere una ganache omogenea.

la crostata

Rivestire una teglia da crostata con la **pasta frolla** (200g di farina, 75d zucchero a velo, 75g burro morbido, 2 tuorli, 2 cucchiai d'acqua fredda), coprirla con carta da cucina e legumi secchi, cuocere a bianco per circa 8 minuti a 180°, togliere la carta e cuocere per un altro paio di minuti. Far raffreddare la crostata e riempirla ai due terzi con la ganache al cioccolato bianco. Mettere la teglia al frigo per mezz'ora e riprenderla quando la ganache sarà diventata solida. Riempire la crostata con la ganache fondente e rimettere al frigo. Portare la crostata a temperatura ambiente prima di servire.

salsa al caffè

vaniglia, 1 stecca

latte, 300ml

caffè macinato, 1 cucchiaio

zucchero, 1 cucchiaio

tuorli, 2

cognac, 2 cucchiai

Mettere la stecca di vaniglia, tagliata nel senso della lunghezza, il latte, il caffè e lo zucchero in un pentolino e scaldare a fuoco basso. Portare a bollore, togliere dal fuoco e lasciar in infusione, coprendo, per 15 minuti. Togliere la stecca di vaniglia. Sbattere i tuorli con una frusta, aggiungere poco latte prelevato nel pentolino, mescolare bene e versare i tuorli nel pentolino. Mescolare con un cucchiaio di legno, su fiamma bassissima, fino a ottenere una crema. Aggiungere il cognac fuori da fuoco.

Crostata con ganache al latte e caramello salato



ganache al cioccolato:

panna fresca 150g
cioccolato al latte 300g

caramello:

zucchero 150g
acqua 1dl
panna fresca 1,5dl
burro salato (meglio un demi-sel francese, se lo trovate) 70g

Preparare la ganache portando la panna a ebollizione e versandola sul cioccolato spezzettato. Mescolare fino a ottenere un composto omogeneo. Versare questa ganache nel guscio di pasta frolla freddo, e lasciar riposare al frigorifero finché la ganache si sia rappresa. Preparare il caramello scaldando, a fuoco basso e in un pentolino a fondo spesso, lo zucchero con l'acqua, fino a quando lo zucchero si sarà sciolto. Aumentare poi la fiamma fino a quando lo sciroppo diventerà dorato (non farlo diventare troppo scuro, il sapore del caramello dipende interamente di questa fase). Togliere dal fuoco e, stando attento agli schizzi, aggiungere la panna e il burro. Rimettere su fuoco basso e far cuocere mescolando per 5 minuti. Far raffreddare il caramello e versarlo sulla ganache rappresa. Mettere il tutto al frigorifero per un paio di ore. Servire eventualmente con una semplicissima salsa inglese alla vaniglia.

Crostatine alla crema di lamponi



per la pasta frolla:

farina 500g
burro 250g
zucchero a velo 250g
uova 3
lievito per dolci 10g
aroma di vaniglia

per la crema di lamponi:

latte 100g
panna fresca 100g
lamponi 50g
zucchero 25g
tuorli 3
cioccolato fondente 170g

Preparare la frolla: Setacciare la farina col lievito. Far sciogliere il burro e mescolarlo con lo zucchero. Aggiungere le uova uno a uno, incorporare poi la farina e l'aroma di vaniglia. Impastare per ottenere un'impasto liscio, avvolgere di pellicola e far riposare per mezz'ora al frigorifero. Stendere la frolla a 3mm di spessore, con un tagliapasta ritagliare dei dischi e foderarne degli stampini da crostatina. Bucherellare il fondo, far riposare per 20 minuti e cuocere a 160° per 15 minuti.

Preparare la crema: far sciogliere 120g di cioccolato. Con una forchetta, ridurre i lamponi in purea. Far bollire il latte con la crema e lo zucchero. Aggiungerci il puré di lamponi poi i tuorli, far addensare la crema, mescolando, su fuoco basso. Versare questa crema sul cioccolato fuso, mescolare e far raffreddare. Far sciogliere i 50g di cioccolato rimasti e spennellarne il fondo delle crostatine. Lasciar indurire, poi versare la crema nelle crostatine. Decorare con qualche lampone e delle scaglette di cioccolato.



torte cioccolatose

Chocolate decadence



Uova 6

Cioccolato fondente al 70% (*Toscana Black* di Amedei) 370g

Zucchero 255g

Burro 250g

Acqua 155ml

Montare le uova con 85g di zucchero. Nel frattempo, in un pentolino e a fiamma bassa, sciogliere lo zucchero rimanente nell'acqua. Quando l'acqua raggiunge l'ebollizione, aggiungere il cioccolato a pezzettini e farlo sciogliere sempre a fiamma bassa. Togliere dal fuoco, unire il burro a tocchetti e mescolare bene finché non sia sciolto. Incorporare il composto di uova.

Rivestire il fondo di uno stampo a bordo amovibile (21 cm) con un disco di carta da forno, versarci il composto e infornare a 170° per circa 45 minuti. Tenere una notte al fresco prima di servire (sempre se ce la fate a non aggredirlo subito...)

Gateau Opéra



per la base:

burro, 60g

uova, 5

albumi, 5

zucchero, 200g

mandorle, 130g, tritate finemente

farina, 50g

sale, una presa

cacao, due cucchiari (per spolverizzare)

per la ganache al cioccolato:

panna fresca, 370ml

cioccolato fondente, 300g

rum, un cucchiaino

per la crema al burro:

burro, 300g

zucchero, 300g

acqua, 1dl

tuorli, 3

per lo sciroppo:

zucchero, 100g

acqua, 120ml

rum, 60ml

Preparare la base:

Riscaldare il forno a 160° e imbrattare una tortiera di 23cm di diametro (meglio coprirne il fondo con carta da forno). Far sciogliere il burro. Sbattere le uova intere con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Montare a neve gli albumi. Mescolare le mandorle, la farina e il sale e incorporare questo composto a quello delle uova. Aggiungere poi il burro e, infine, delicatamente, gli albumi montati a neve. Versare il composto nella tortiera e infornare per una trentina di minuti (la torta deve rapprendere e dorarsi - non aprire il forno durante la cottura!). Lasciar raffreddare.

Preparare la ganache:

Portare a ebollizione la panna su fiamma bassa. Versare la panna calda sul cioccolato spezzettato, coprire e lasciar riposare per 5 minuti. Mescolare fino a quando il cioccolato si sarà completamente sciolto. Aggiungere il rum e lasciar raffreddare completamente, mescolando ogni tanto.

Preparare la crema a burro:

Cuocere lo zucchero con l'acqua e portare a 120°. Nel frattempo, sbattere i tuorli e montarli. Versare lo sciroppo a filo sui tuorli, continuando a mescolare a buona velocità, montare fino a quando la crema sarà quasi fredda. Aggiungere poi il burro, un po' alla volta, e montare ancora a velocità sostenuta per almeno 5 minuti.

Preparare lo sciroppo:

Portare a ebollizione lo zucchero con l'acqua. Lasciar raffreddare e aggiungere il rum.

Montare la torta:

Tagliare la torta fredda orizzontalmente, in 3 fette. Versare un terzo dello sciroppo sul primo disco e spalmarlo generosamente con la crema al burro. Coprire con il secondo disco, versare un terzo di sciroppo anche su questo e spalmarlo con ganache al cioccolato. Coprire con l'ultimo disco, versare lo sciroppo rimasto e spalmare

la ganache sulla superficie e lungo il bordo della torta. Spolverizzare con il cacao prima che la ganache si rapprenda. Tenere in frigo 1 ora prima di servire.

Lemon & chocolate cheesecake



ricotta 300g
yogurt greco 300g
biscotti *digestive* 200g
uova 3
cioccolato fondente 150g
zucchero 100g
burro 80g
cacao amaro 40g
limone non trattato 1
sale

Tritare i biscotti e mescolarci il burro fuso. Distribuire questo composto in uno stampo a cerniera (22cm) rivestito con carta da forno. Premere bene e far riposare al freddo per 30 minuti. Intanto far sciogliere il cioccolato. Sgusciare le uova separando i tuorli dagli albumi: lavorare i tuorli con lo zucchero e montare gli albumi con un pizzico di sale. Al composto di tuorli, aggiungere la ricotta, lo yogurt, il cioccolato fuso, il cacao, la scorza grattugiata del limone e gli albumi montati a neve. Versare sopra la base di biscotti e infornare a 160° per una cinquantina di minuti. Far intiepidire e tenere al frigorifero per un paio di ore prima di servire. Decorare con fettine di limone cotte per 10 minuti in uno sciroppo 1/1 acqua/zucchero.

Moelleux au chocolat



Far sciogliere 200 g di cioccolato fondente con 200 g di burro, a bagno maria (o, per gli eretici, al microonde), mescolare bene, incorporare 250 g di zucchero e, uno a uno, 5 uova. Finire incorporando un cucchiaio di farina e mescolare fino a ottenere un impasto bello liscio. Versare in una tortiera con bordo amovibile e cuocere a 190 grado per mezz'oretta. Al centro la torta rimarrà quasi liquida. Farla riposare per una notte al frigorifero.

La Sachertorte



la torta di base:

uova 5

olio di semi d'arachidi 160g

zucchero 150g

farina 75g

cacao 40g

farina di mandorle 20g

lievito una bustina (16g)

sale una presa

la glassatura:

cioccolato fondente (65%) 380g

panna fresca 125g

zucchero 30g

marmellata di albicocche 400g

Preparare la torta (meglio se il giorno prima) : Separare i tuorli dagli albumi, unire lo zucchero e il sale ai tuorli e montarli con una frusta finché il composto diventi bianco. Aggiungere l'olio a filo sbattendo di continuo. In una ciotola, setacciare la farina, il cacao e il lievito, unire infine la farina di mandorla. Montare gli albumi a neve, incorporarne metà al composto di tuorli. Aggiungere poi le farine, mescolare bene e finire incorporando gli albumi rimasti, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto. Imburrare uno stampo a cerniera (24cm), spolverare di farina e versarci l'impasto. Infornare a 180° per 50 minuti. Riprendere la torta e tagliarla a metà con un coltello seghettato. Intanto far sciogliere il cioccolato a bagnomaria. Scaldare la marmellata in un pentolino. Farcire la torta con metà della marmellata e chiuderla. Passare il restante della marmellata al colino e spalmarne la superficie e i bordi della torta. Preparare uno sciroppo con 30g di zucchero e 20g di acqua. Scaldare la panna senza farla bollire e incorporarla allo sciroppo. Aggiungere a questo composto il cioccolato fuso, mescolare vigorosamente. Appoggiare la torta su un disco di carta dello stesso diametro e appoggiare il tutto su una ciotola (in modo che l'eccesso di glassa possa colare via). Versare la glassa al cioccolato sulla torta e livellare con una spatola. Mettere la torta al frigorifero. Per la scritta, preparare una ganache con 100g di cioccolato e 50g di panna fresca (far bollire la panna, versarla sul cioccolato e mescolare bene), e versare il tutto in un sac à poche.

Tortino di castagne, sedano rapa e cioccolato



per la base

uova 5

zucchero a velo 125g

farina 100g

fecola di patate 25g

vino Pedro Ximenez 1 bicchierino

per la mousse di castagne

sedano rapa 80g

purea di castagne 100g

latte 350g

burro 50g

vaniglia una stecca

tuorli 2

zucchero 100g

gelatina 3 fogli

amaretto 1 bicchierino

panna fresca 300g

sale una presa

per la mousse di cioccolato

cioccolato fondente 70% 180g

olio d'oliva extravergine 125ml

tuorli 3

albumi 3

zucchero 110g

panna fresca 200g

per la glassa al cioccolato

acqua 100ml

cioccolato fondente 100g

zucchero 80g

panna fresca 50ml

cacao non zuccherato 60g

1 - Préparer la base : lavorare i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Montare gli albumi a neve e incorporarli delicatamente. Aggiungere la farina e la fecola setacciate, mescolare. Versare l'impasto in uno stampo a bordo amovibile (26cm), imburrato e infarinato. Cuocere al forno a 180° per 30 minuti. Lasciar raffreddare completamente poi ritagliare 6 dischi spessi 1 cm e grandi quanto gli anelli di cui disponete per il montaggio dei dolcetti.

2 - Preparare la mousse di cioccolato: far sciogliere il cioccolato a bagnomaria, incorporare l'olio. Lavorare i tuorli con lo zucchero e incorporarli. Montare infine, separatamente, gli albumi e la panna a neve e incorporare pure quelli, delicatamente, al composto di cioccolato.

3 - Cominciare il montaggio dei tortini: disporre le basi di pasta negli anelli, spruzzarli col vino e versarci sopra uno strato di mousse al cioccolato. Mettere al frigorifero per un paio di ore finché la mousse si sia ripresa.

4 - Preparare la mousse di castagne: sbucciare il sedano rapa e tagliarlo a dadini. In un padellino, portare a ebollizione il latte con il sedano rapa, la stecca di vaniglia aperta, l'amaretto e il burro. Far cuocere a fuoco basso per 10 minuti. Aggiungere quindi la purea di castagne, passare il tutto al mixer poi al colino. Mettere la gelatina in acqua fredda poi incorporarla a questo composto ancora tiepido. Lavorare i tuorli con lo zucchero e una presa di sale e incorporarli. Montare la panna e incorporarla delicatamente al composto. Coprire con della pellicola e mettere al frigorifero per una decina di minuti.

5 - Finire il montaggio aggiungendo negli anelli uno strato di mousse di castagne. Rimettere al frigorifero finché il tutto si sia ben rappreso.

6 - Preparare la glassa: far bollire la panna con l'acqua e lo zucchero. Far sciogliere il cioccolato a bagnomaria insieme al cacao e incorporarci il liquido. Togliere i tortini dagli anelli e versarci la glassa al cioccolato, aiutandosi con una spatola, rimettere il tutto al frigo finché la glassa non si sia rappresa.



cookies, muffins & co

Cookies con cioccolato, noci & sciroppo d'acero



farina, 280g
burro salato, 170g
zucchero di canna, 150g
uovo, 1
sciroppo d'acero, 2 cucchiari
gocce di cioccolato fondente, 60g
noci, 40g

Mescolare il burro ammorbidito con lo zucchero, fino a ottenere una crema chiara e morbida. Aggiungere l'uovo e lo sciroppo d'acero e mescolare ancora. Incorporare poi la farina, le gocce di cioccolato e le noci tritate grossolanamente. Dividere il composto in due parti e formare dei cilindri di circa 4cm di diametro. Avvolgerli con pellicole e farli riposare nel frigo per almeno 5 ore.

Riscaldare il forno a 180°, affettare i cilindri a fette spesso mezzo centimetro. Porre i biscotti crudi su una teglia da forno rivestita con carta da forno, avendo cura di lasciare un po' di spazio tra ogni biscotto. Cuocere per circa 15 minuti, fino a quando i bordi dei biscotti saranno dorati. Far raffreddare su una griglia.

Cookies con cioccolato e pistacchi



burro 225g
zucchero a velo 175g
zucchero di canna 175g
uova 3
farina 250g
cioccolato fondete (gocce) 100g
pistacchi di bronte (non salati) 100g
lievito per dolci 1 cucchiaino
sale una presa

Mescolare il burro fuso con lo zucchero a velo e lo zucchero di canna. Aggiungere le uova uno a uno, mescolare bene. In un'altra ciotola, mescolare la farina, il lievito e il sale, e aggiungere il tutto al composto con le uova. Aggiungere infine i pistacchi e le gocce di cioccolato. Far rassodare leggermente questo impasto al frigorifero per 15 minuti. Versarlo poi su 2 fogli di pellicola e chiudere formando due salsicciotti del diametro di 3-4cm. Riporre il tutto al frigo per un'oretta, poi togliere la pellicola, affettare l'impasto (a fettine spesse 1 cm) e disporre i biscotti su una teglia da forno ricoperta con carta da forno lasciando parecchio spazio fra di loro. Infornare a 190° per una decina di minuti. Lasciar raffreddare.

Cookies nocciole e cioccolato



burro 225g
zucchero 150g
cassonade (o zucchero di canna) 150g
uova 2
farina 250g
cioccolato fondete (gocce) 100g
nocciole tostate 100g
lievito per dolci 1 cucchiaino
sale una presa

Setacciare la farina con il sale e il lievito. Aggiungere lo zucchero, il burro fuso e le uova, mescolare bene. Incorporare infine le nocciole tritate grossolanamente e le gocce di cioccolato. Far rassodare il composto in frigorifero per una decina di minuti e deporre dei mucchietti di impasto (aiutandosi con due cucchiaini) su una teglia da forno rivestita con carta da forno. Cuocere a 180° per una decina di minuti.

Chocolate & zucchini muffins



zucchine (medie) 2
cioccolato (gocce) 100g
farina 200g
farina integrale 75g
zucchero 80g
zucchero di canna 70g
uova 2
olio 50g
latte 160g
estratto di vaniglia un cucchiaino
lievito per dolci un cucchiaio
zenzero macinato mezzo cucchiaino
sale mezzo cucchiaino

A quanto pare, tutto il trucco per fare dei muffin buoni sta nell'assemblaggio degli ingredienti: da una parte si amalgama tutto ciò che è secco, dall'altra tutto quello che è umido e per ultimo si amalgamano secco e umido. Quindi:
Mescolare in un primo recipiente le farine, lo zucchero bianco, il lievito, lo zenzero e il sale. In un secondo recipiente, sbattere le uova con lo zucchero di canna, aggiungere poi l'olio e sbattere fino a ottenere un composto pallido. Aggiungere infine il latte a filo e l'estratto di vaniglia. Lavare le zucchine, grattugiarle e aggiungerle nel composto umido così come le gocce di cioccolato, aggiungere infine il composto secco. Mescolare bene, brevemente, e versare l'impasto in teglie da muffin senza riempirle del tutto. Infornare a 180° per 20-25 minuti finché siano gonfi e dorati.

Brownies con le noci



zucchero 225g
cioccolato fondente 120g
burro 90g
uova 2
farina 90g
noci 50g

Far sciogliere il burro con il cioccolato, a bagno maria oppure al microonde. Mescolare bene, e aggiungere le uova sbattute, poi la farina e lo zucchero. Mescolare rapidamente e con delicatezze, poi incorporare le noci spezzettate. Rivestire una teglia con carta da forno (tondo, 21cm oppure quadrato 20cm), cuocere per mezz'ora a 180°. La parte superiore dev'essere croccante. Lasciare raffreddare prima di sformare.



cioccolato al cucchiaino

Mousse con limone & cioccolato bianco



panna fresca 5dl
cioccolato bianco 170g
zucchero 70g
limoni 1
uova 3
gelatina 2 foglioline
limoncello 3 cucchiaini
mirtilli 200g

Mettere la gelatina a bagno in acqua fredda. Lavorare i tuorli con lo zucchero finché il composto diventi chiaro. Aggiungere il cioccolato fatto sciogliere a bagnomaria e mescolare bene. Montare gli albumi e incorporarli. Strizzare la gelatina, far scaldare il limoncello in un pentolino, spegnere e aggiungere la gelatina e farla sciogliere mescolando. Aggiungere la gelatina al composto dei tuorli, mescolare bene, e aggiungere la scorza grattugiata del limone. Montare infine la panna e incorporarla. Versare la mousse in bicchieri e metterle al frigo per almeno 5 ore. Servire con i mirtilli.

Mousse au chocolat



cioccolato fondente 150g
uova 5

Far sciogliere il cioccolato spezzettato (meglio a bagno maria). Separare i tuorli dagli albumi. Fuori dal fuoco, aggiungere i tuorli, un a uno, al cioccolato. Montare gli albumi a neve e incorporarli delicatamente al composto di cioccolato. Versare la mousse in ciotoline e metterla al frigo per almeno 2 ore prima di consumare.

Mousse di cioccolato con olio d'oliva pianogrillo



cioccolato fondente 70% 100g
olio d'oliva particella 34 pianogrillo 30g
zucchero 60g
tuorli 3
albumi 4
fior di sale una presa

Far sciogliere il cioccolato a bagnomaria. Aggiungere l'olio e mescolare. Lavorare i tuorli con lo zucchero e il sale, aggiungerci il composto di cioccolato. Incorporare infine gli albumi montati, versare la mousse in ciotoline e lasciar riposare al frigorifero per un paio di ore. Servire con un goccio di olio e qualche cristallo di fior di sale.

Crème brûlée ai brownies



Brownies raffermiti 300g
latte 50cl
tuorli 3
zucchero 50g
zucchero di canna 6 cucchiari
rum 1 cucchiaino
cannella 1 cucchiaino

Versare il latte in un pentolino e sbriciolarci i brownies, portare a ebollizione e passare il tutto al mixer. In una ciotola, lavorare i tuorli con lo zucchero, versarci sopra il latte caldo, mescolare bene e riversare nel pentolino, scaldando a fuoco basso finché la crema si addensi. Aggiungere il rum e la cannella. Versare la crema in ramequins individuali e infornare a bagnomaria, 150° per un'oretta. Lasciar raffreddare completamente, versare un cucchiaino di zucchero di canna su ogni crema e passare i ramequins sotto al grill finché lo zucchero si sia caramellato.

Petits pots au chocolat



cioccolato fondente 70% 100g
panna 280ml
tuorli 2
zucchero 2 cucchiari
vaniglia una stecca

Scaldare la panna, con la stecca di vaniglia aperta, fino a ebollizione, spegnere, togliere la stecca di vaniglia e incorporare il cioccolato sminuzzato, mescolando fino a scioglimento. Con una frusta, lavorare i tuorli con lo zucchero e versarci la crema al cioccolato, mescolando bene. Versare questo composto in quattro vasetti di vetro resistenti al calore (vanno bene anche le tazze da caffè), sistemarli in una teglia e riempirla d'acqua bollente (deve stare a metà altezza dei recipienti). Infornare a 140° e cuocere per un'ora. A cottura ultimata, togliere dal forno e far raffreddare la crema per almeno 3 ore.

Pavé au chocolat



cioccolato fondente 400g

burro 125g

tuorli 4

zucchero a velo 75g

panna fresca 50cl

Far sciogliere insieme il burro e il cioccolato (al microonde o a bagno maria). Sbattere i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro. Mescolare questi due composti. Montare infine la panna e aggiungerla. Foderare degli stampini con della pellicola trasparente e fare rapprendere in frigorifero per 5 o 6 ore.

Parfait di gianduia, pere al gratin e salsa al Rum



per il parfait al gianduia

gianduia 100g
uova 2
tuorlo 1
zucchero 65g
brandy 1 cucchiaio
panna fresca 75ml
pere 2
zucchero di canna 4 cucchiaini
caffè in polvere un pizzico

per la crema inglese

latte 250ml
tuorli 2
zucchero 60g
vaniglia mezza stecca
rum 1 cucchiaio

Preparare i parfait : Far sciogliere il gianduia a bagnomaria. Montare le uova e il tuorlo aggiungendo a filo uno sciroppo a 120° preparato con lo zucchero e 100g di acqua, mescolare di continuo. Aggiungere il caffè in polvere e il brandy. Far raffreddare questo zabaione. Nel frattempo montare la panna. Incorporare il gianduia sciolto allo zabaione, far raffreddare e incorporare la panna montata. Versare questo composto in 4 stampini e mettere il tutto al congelatore.

Preparare le pere: sbuciarle e tagliarle a spicchi, intagliandole come se fossero ventagli, lasciando però intera la punta. Mettere le pere in una teglia da forno, cospargerle con lo zucchero di canna e infornare a 200° finché lo zucchero si caramellizza.

Preparare la crema inglese: scaldare il latte con la stecca di vaniglia aperta. Sbattere i tuorli con lo zucchero, aggiungere il latte caldo a filo (tolta la stecca), mescolare bene. Riversare tutto in un pentolino e far addensare la crema a fuoco basso (finché veli il cucchiaio). Aggiungere il rum e passare il tutto al colino. Impiattare versando la crema a specchio, aggiungere un parfait e due spicchi di pera.



cioccolatini & affini

Tartufi alla liquirizia



per una 50tina di tartufini: portare a ebollizione 150g di panna fresca con 75g di burro. In una ciotola capiente, spezzare 400g di cioccolato bianco, versarci la panna calda sopra e coprire per una decina di minuti. Dopo questo tempo, scoperchiare e mescolare bene fino a ottenere un composto liscio. Aggiungere un tuorlo e 10g di liquirizia in polvere (incorporare la liquirizia poco a poco ch  tende a formare dei grumi nell'impasto). Mettere questa ganache al frigorifero per 12 ore. Dopodich , formare delle palline (con le mani) e rimettere al freddo per un paio di ore (o al congelatore per 30 minuti). Far sciogliere a bagno maria 500g di cioccolato fondente (55%), tuffarci le palline di ganache e passarle subito dopo in un piatto nel quale avrete versato 200g di cacao amaro in polvere. Rimettere i tartufi al fresco per un'oretta prima di consumarli.

Tartufi alle spezie ayurvediche



per una cinquantina di tartufi:

cioccolato al latte 350g

panna fresca 170g

yogi tea classic 1 cucchiaio abbondante

cioccolato fondente 400g

cacao amaro in polvere 150g

Versare le spezie nella panna, portare a ebollizione, spegnere il fuoco, coprire e lasciare in infuso per 15 minuti. Trascorso questo tempo, scaldare la panna di nuovo, e versarla, attraverso un colino, sul cioccolato al latte spezzettato. Mescolare fino a quando tutto il cioccolato si sarà sciolto. Far riposare questa ganache al frigorifero per un paio di ore.

Riprendere la ganache, con un cucchiaino, ricavarne delle palline. Far sciogliere il cioccolato fondente a bagno maria e passare le palline di ganache una prima volta nel cioccolato fuso. Deposare i tartufini su una teglia rivestita con carta da forno e aspettare che si asciughino prima di passarle una seconda volta nel cioccolato fondente, passandole subito dopo nel cacao in polvere. Far riposare questi tartufi per almeno mezz'ora al fresco prima di servirli.

Tartufi al peperoncino



cioccolato fondente 70% 300g
panna fresca 300g
miele 60g
burro 70g
peperoncino in polvere q.b.
cioccolato fondente 300g
cacao amaro in polvere 100g

Far sciogliere il cioccolato a bagnomaria. Portare a ebollizione la panna con il miele e versarla in 3 volte sul cioccolato fuso, mescolando bene. Aggiungere infine il burro a temperatura ambiente e mescolare ancora. A questo punto aggiungere il peperoncino (non posso darvi la dose che tutto dipende da quanto è piccante quello che usate voi, io ne avrò messo un cucchiaino abbondante, comunque sia, aggiungere una punta alla volta e assaggiare fino ad arrivare all'intensità piccante che vi piace).

Lasciar riposare questa ganache al fresco finché sia ripresa. Formare con la ganache soda delle palline grosse quanto una nocciola (per i cuoricini basta dare la ganache ancora liquida negli stampini da ghiaccioli ikea :-)) e riporre al fresco. Far sciogliere il cioccolato fondente, passarci le palline di ganache, far sgocciolare e passare nel cacao in polvere. Far rassodare prima di servire.

Macarons au chocolat



albumi 20cl
cacao in polvere 50g
zucchero a velo 380g
farina di mandorle 125g

per la ganache:
panna 15cl
cioccolato fondente 250g
burro 20g

Scaldare il forno a 200. Mescolare lo zucchero e la farina di mandorle. Aggiungere il cacao e setacciare l'insieme. Montare gli albumi a neve con un pizzico di sale. Aggiungere man mano il primo composto agli albumi. Coprire una teglia da forno con un foglio di carta da forno e, con un sac à poche, deporci dei mucchietti di impasto, lasciando alcuni centimetri tra ogni biscotto. Far cuocere tra 12 e 15 minuti (stando molto attento a non bruciarli).

Preparare la ganache facendo bollire la panna e versandola sul cioccolato spezzettato. Aggiungere il burro e mescolare bene fino a ottenere una crema omogenea. Con un sac à poche disporre uno strato spesso di ganache al centro di un biscottino (senza coprirlo del tutto), porci sopra un secondo biscotto e premere leggermente. Conservare al fresco.

Macarons con cioccolato bianco e lamponi



polpa di lamponi 90g
panna fresca 100g
cioccolato bianco di copertura (Ivoire, Valrhona) 210g
zucchero a velo 150g
farina di mandorle 150g
zucchero semolato 150g
albumi 120g
colorante alimentare rosso

Portare la panna a ebollizione e versarla sul cioccolato spezzettato. Coprire per 10 minuti, aggiungere poi la polpa di lamponi, mescolare bene e mettere a raffreddare.

Setacciare insieme lo zucchero a velo e la farina di mandorle. Cuocere uno sciroppo con 50g d'acqua e lo zucchero semolato, portarlo a 110°. Montare 60g di albumi con 15g di zucchero, poi aggiungere lo sciroppo a filo e continuare a battere l'insieme fino a quando la maryse (si chiama così) sarà completamente fredda. A questo punto aggiungere un cucchiaino di colorante e i 60g di albumi non montati. Aggiungere lo zucchero e la farina di mandorle setacciata, mescolare bene e versare tutto quanto nel sac à poche. Su una teglia da forno rivestita di carta da forno, disegnare i macarons con la poche e lasciarli riposare per 45 minuti. Infornare a 140° per 12-15 minuti. Quando i macarons saranno freddi, incollarli con un po' di ganache ai lamponi.

Cedrettines



Fare i canditi: tagliare la scorza (in questo caso, listarelle) lasciando circa 2 mm di bianco; mettere le scorzette in una pentola con abbondante acqua fredda e portare lentamente a ebollizione. Lasciar sobbollire per 5 minuti, far raffreddare le scorzette nell'acqua di cottura poi sgocciolarle e trasferirle in una pentola che le contenga esattamente nel fondo. Misurare dell'acqua, pesarla e coprirla le scorzette. Cuocere a fuoco basso fino a quando le scorzette saranno morbide. Aggiungere tanto zucchero quanto era il peso dell'acqua, mescolare su fuoco basso finché si sarà sciolto lo zucchero e far bollire per un minuto. Togliere dal fuoco e lasciar riposare per 24 ore. Porre di nuovo sul fuoco, far sobbollire per 5 minuti e far riposare per altre 24 ore. Dopodiché, far bollire di nuovo per alcuni minuti, sgocciolare le scorzette e farle asciugare su una graticola per un paio di ore. A questo punto, visto che il tempo delle pastiere era ormai passato, ho pensato a un altro uso di questa scorzette candite. Da sempre, amo molto le *orangettes*, delle listarelle di scorza di arancio candita e passate nel cioccolato fondente. Ho quindi pensato bene fare la stessa cosa col cedro, passando le scorzette candite per due volte nel cioccolato fondente a 55% (riscaldato a bagnomaria o al microonde). Basta far cadere la scorzetta nel cioccolato fuso e ripescarla con una forchetta, farla sgocciolare un po' e porla ad asciugare su una graticola o un foglio di carta da cucina.