

I CIOCCOLATINI DI COQUI

RICETTE RACCOLTE DA CHANDRA

PALLINE DI CIOCCOLATA BIANCA (SIMIL RAFFAELLO)

250 gr di cioccolata bianca, 100 gr di panna fresca, 30 gr di burro, 3 gocce di essenza di vanillina
100 gr di nocciole tostate o mandorle pelate 100 gr di cocco grattugiato Mettere in un tegame la panna, il burro, la vaniglia e lasciar intiepidire per pochi minuti (4 circa) a fuoco lento, mescolando bene per amalgamare il tutto. Tritare finemente il cioccolato ed unirlo, fuori fuoco, alla panna. Mescolare bene. Mettere in frigorifero a raffreddare bene per almeno 6-7 ore (meglio se li si lavora il giorno dopo). Prendere parte del composto con un cucchiaino e fare velocemente delle palline, inserirvi la nocciola o la mandorla e passare nel cocco, quindi nei pirottini di carta. Riporre in frigorifero e prima di servirli lasciarli a temperatura ambiente un pochino. In frigorifero si conservano benissimo almeno per una settimana. Ne vengono almeno una trentina.

DI ELENA DI GIOVANNI:

CIOCCOLATINI ALL'UVETTA E NOCCIOLE

Per 35-40 cioccolatini: 120 gr di cioccolata al latte (buona), 180 gr di cioccolata fondente 70%, 3 cucchiaini colmi di zucchero a velo, un pugnone di uvetta ammollata nel rum, 10-15 nocciole.

Tritare finemente il cioccolato, porlo su un bagnomaria già caldo a fuoco lentissimo e coprire, lasciando sciogliere. Dopo poco, spegnere il bagnomaria e lasciare che il cioccolato si fonda senza fiamma (prezioso consiglio di Porzia). Nel frattempo, scolare l'uvetta su carta assorbente. Quando il cioccolato sarà ben sciolto, dividetelo a metà avendo cura di non sprecarne. Rimettete una parte sul bagnomaria spento e coperto, per mantenerlo morbido. Alla prima parte aggiungete l'uvetta, mescolate bene. Riempite delicatamente degli stampini in silicone da cioccolatini a mezza sfera, livellate. Se non si dispone di questi stampini, si possono usare dei pirottini piccoli piccoli, da cioccolatini, messi doppi per resistere al calore del cioccolato. Tuttavia, con gli stampi in silicone si assicura la lucentezza del cioccolatino finale. Con i pirottini, inoltre, per non ottenere cioccolatini troppo grandi, arrivare a circa mezzo cm dal bordo.

Prendere l'altra metà di composto e riempire altri stampini (o pirottini) lasciando circa 4 millimetri di livello dal bordo. Inserire al centro una nocciola e con il dorso di un coltello livellare bene. Lasciar freddare diverse ore, e poi assaggiare abbondantemente.

TARTUFI DI CIOCCOLATO

300 gr. di cioccolato fondente
250 ml. di panna fresca
2-3 cucchiaini di brandy
100 gr di granella di nocciole
Vanillina, poco zucchero
cacao amaro

Tagliare a pezzettini piccoli il cioccolato, aggiungere due cucchiaini rasi di zucchero a velo. Ponete sul fuoco una casseruola antiaderente con la panna e una bustina di vanillina. Fate scaldare a fuoco moderato e pochi secondi prima che giunga a bollore mettete il cioccolato tritato. Lasciate 3 minuti sul fuoco continuando ad amalgamare con un cucchiaino di legno, togliete dal fuoco e aggiungete il brandy (io ho messo amaretto di saronno). Mescolate bene fino ad ottenere una pasta omogenea e liquida, aggiungete le nocciole e lasciate riposare in frigo tutta la notte o circa 5 ore. La mattina dopo, formate delle palline (poco meno che delle noci, o più piccole a seconda dei gusti), fatele rotolare nel cacao amaro e mettetele in pirottini di carta. Si conservano bene in frigo.

CIOCCOLATINI MUESLI E PINOLI

200 GR di cioccolato fondente (70% è meglio), 50 gr di pinoli, 100 gr di muesli alla frutta, 3-4 cucchiaini di zucchero a velo vanigliato, pirottini.

Mettere i pinoli a tostare sotto al grill del forno. Lasciarli intiepidire e mescolare al muesli. Aggiungere poi lo zucchero a velo. Nel frattempo, sciogliere a bagnomaria il cioccolato, finché sia bello lucido e morbido.

Aspettare 5 minuti mescolando il cioccolato e poi amalgamare a muesli e pinoli.

Mescolare bene il tutto.

Versare con un cucchiaino il composto in pirottini da cioccolatino, riempiendo per 2/3. Lasciar freddare una notte in luogo fresco (io li ho messi in taverna).

Ne vengono circa 30.

CIOCCOLATINI GOLOSI

350 gr di cioccolato fondente, 200 gr di latte condensato, 30 gr di burro, 150 gr di zucchero a velo, 150 gr di nocciole tostate, 100 gr di uvetta, essenza di vaniglia.

Tritare molto finemente il cioccolato, metterlo in un bagnomaria con il burro a fiocchetti e il latte condensato.

Mescolare finché il tutto non sarà ben amalgamato (circa 10-15 minuti).

Poi, trasferire il tutto in una pentola antiaderente e aggiungere lo zucchero e la vaniglia. A fuoco lento, mescolare e far cuocere un po' finché il tutto tende a rapprendersi un po', ad acquistare consistenza. Aggiungere le nocciole e l'uvetta e proseguire per altri 5 minuti. Imburrare uno stampo rettangolare (meglio quelli usa e getta) da circa 20 cm, rivestire la base con un quadrato di carta forno e versare il composto, livellando bene. Porre a freddare e poi in frigo per almeno 4-5 ore. Tagliare poi a quadretti e mettere in pirottini di carta.

Fatemi sapere se piacciono anche a voi! MIA

CIOCCOLATINI RIPIENI

Per circa 16 cioccolatini: 140 gr di cioccolata bianca, 30 gr di mandorle con la pelle, 3 cucchiaini di Grand Marnier, poco albume non montato, 1 cucchiaino raso di zucchero, 50 gr di pan di spagna rafferma (o pandoro o panettone, con le raccomandazioni di cui sopra: in ogni caso privato della crosticina), una cucchiainata di arancia candita a cubetti piccolissimi (io ho usato le scorzette di arancia candite, ovviamente non ricoperte di cioccolato, ricetta di Irma).

Inoltre: stampo per i cioccolatini. Io ne ho usato uno di silicone di forma emisferica consigliatomi da Elena Di Giovanni, eccezionale.

Porre su un bagnomaria dolcissimo il cioccolato bianco e farlo sciogliere. Nel frattempo mettere nel boccale del mixer le mandorle con la buccia, lo zucchero, il pan di spagna sbriciolato, il liquore e azionare brevemente in modo da avere un composto un po' grossolano. Metterlo in una ciotola e aggiungervi poco albume (io ne ho messi circa 3 cucchiaini), quel tanto che basta per avere un composto ben lavorabile. Aggiungere l'arancia a cubetti e mescolare bene. Rivestire uno stampo per cioccolatini con il cioccolato bianco, ruotando bene lo stampo stesso in modo che il cioccolato formi come una specie di guscio in ogni singolo stampino. Con le dimensioni dei miei stampini ho riempito 16 'semisfere', usando un po' più della metà del cioccolato. Conservare sul bagnomaria il cioccolato restante, sempre a fuoco leggerissimo. Porre i gusci a solidificare. Quando sono pronti, mettere al centro di ogni involucro una nocciolina di ripieno, avendo cura non arrivare fino al bordo dello stampino e pressandolo con delicatezza. Colare sopra il ripieno il cioccolato tenuto a bagnomaria, arrivando questa volta fino all'orlo dello stampo: costituirà la base del cioccolatino una volta sformato. Far solidificare in luogo fresco.

Il fidanzato goloso suggerisce di porre al centro della pallina di ripieno anche mezza mandorla...

Alessandra Cartuccia

CIOCCOLATINI ALLA PASTA DI MANDORLE

Ingr. 220 gr di cioccolato al latte, 50 gr di pasta di mandorle, 5-6 amaretti friabili, qualche goccia di rum. Inoltre: stampini in silicone per cioccolatini.

Fondere a bagnomaria il cioccolato, avendo cura che la ciotola che lo contiene non tocchi l'acqua in ebollizione.

Togliere dal fuoco e mescolare bene.

Far aderire il cioccolato in maniera omogenea al fondo e alle pareti degli stampini selezionati, senza creare uno strato troppo consistente.

Lasciar freddare i gusci e, nel frattempo, preparare il ripieno.

Amalgamare alla pasta di mandorle poco rum e, in seguito, gli amaretti finemente sbriciolati. Mescolare bene il tutto. Porre una pallina schiacciata di questo ripieno al centro dei gusci di cioccolato.

Riprendere il cioccolato temperato, che nel frattempo si sarà tenuto in caldo su un bagnomaria caldo col fuoco spento. Versare il cioccolato necessario a ricoprire i cioccolatini, livellare bene e lasciar freddare.

DA PINELLA

CIOCCOLATINI TIPO BACI

Preparatevi una ganache:

Crema Ganache (fate poi le proporzioni):

1kg e 1/2 di cioccolato fondente

1/2 kg di panna

una tazzina da caffè di buon liquore

Solito procedimento per fare la ganache: panna bollente, cioccolato in infusione e quando si raffredda, aggiungere il liquore.

Baci

1/2 kg di crema ganache preparata come sopra.

1 etto di pasta nocciola (la trovate nelle drogherie oppure alla Metro)

1 etto di granella di nocciole

Impastare insieme tutti questi ingredienti aggiungendo pochissimo liquore dolce. sistemare sul tavolo un foglio di carta forno. Prendere il composto a cucchiaini e modellare delle palline. Sistemare una nocciola sopra la pallina cercando di farla aderire bene alla pasta. Mettere in frigo per un paio d'ore oppure in freezer per meno tempo.

Sciogliere il cioccolato da copertura cercando di temperarlo bene, se possibile. Altrimenti, scioglierne solo metà e aggiungere poi la restante parte per abbassare la temperatura. Prendere i baci con una forchettina e intingerli nel cioccolato. Cercare di scuotere l'eccesso e poi metterli ad asciugare. Quando sono ben solidificati, con un paio di forbicine piccole, togliere l'eccesso dalla base del cioccolato e sistemarli in pirottini di carta.

Nota: La nocciola si può inserire invece che sulla sommità all'interno della pallina. Poi si richiude come una polpettina. Oppure si può mettere all'interno una ciliegina candita.

CIOCCOLATINI TIPO POCKET COFFEE

Prendere uno stampo per cioccolatini, magari quelli rettangolari. Sciogliere il cioccolato e versarlo dentro lo stampo. Scuotere l'eccesso e lasciarlo asciugare molto bene.

Nel frattempo, lavorare dello zucchero al velo con un po' di liquore al caffè e fare una sorta di glassa liquida. Aggiungere una bustina di caffè liofilizzato. A questo punto prendere lo stampo, versarci dentro un po' della glassa al caffè, fino a 1/3 della capienza e mettere in congelatore. Quando si è tutto ben solidificato, prendere altra cioccolata fusa e ricoprire tutta la parte superiore dello stampo. Livellare bene con una spatola e far indurire. Quindi, staccare i cioccolatini e disporli in pirottini di carta.

I CIOCCOLATINI TIPO MON CHÈRI

Sciogliere del cioccolato fondente e versarlo dentro uno stampo per cioccolatini. togliere l'eccesso e metterlo ad asciugare. Nel frattempo, prendere dello zucchero al velo e scioglielo con un po' di sciroppo di maraschino, in maniera da avere una sorta di pasta fondente. Quando lo stampo è pronto, fare delle palline con questa pasta di zucchero e metterle una all'interno dei singoli stampini. Quindi, mettere una ciliegina sotto spirito in ogni vaschettina con un po' del liquore delle ciliegie. A questo punto si mette tutto in congelatore in modo che si solidifichi un po' per poi versare uno strato di cioccolato fuso sopra; oppure si prende una lastrina di polietilene (sapete quella specie di materiale che si usa per le finestre) o anche una lastrina di vetro delle dimensioni all'incirca dello stampo, lo si riveste di abbondante cioccolato fuso e poi, velocemente, lo si fa combaciare con lo stampo.

È un passaggio un po' rischioso, perché il problema è che il cioccolato per fare la chiusura del cioccolatino si deve rapprendere in fretta senza che venga bagnato dal liquido all'interno del cioccolatino. Infine, si fanno asciugare si toglie la lastrina se la si è usata e poi si staccano i cioccolatini

ROCHER CASALINGHI

INGR. per la crema di nocciole: 100 gr di cioccolato fondente, 100 gr di cioccolato al latte, 110 gr di nocciole tostate e prive di pelle, 80 ml di olio di semi di mais buono, 160 gr di zucchero, 200 ml di latte parzialm. Scremato.

INGR per i cioccolatini: una decina di wafer alla nocciola, nocciole intere (circa 30), altri 100-130 gr di cioccolato fondente.

Per fare questi cioccolatini, che confesso erano un esperimento come la crostata al dulce de leche (devo togliermi il vizio di fare esperimenti per i raduni...), io uso la crema di nocciole (diciamo simil nutella, come consistenza) fatta in casa.

La faccio col Bimby, ma direi che la si puo' tranquillamente fare anche con l'aiuto di un robot da cucina normale.

Mettere nel tritatutto le nocciole e lo zucchero, ridurle in farina. Poi aggiungere il cioccolato a pezzi e tritare bene il tutto, così si amalgamano i tre prodotti ridotti in polvere. Mettere in un tegame antiaderente a fuoco molto basso il latte e l'olio, aggiungere subito gli altri ingredienti amalgamando bene e mescolando di continuo. Cuocere a 50 gradi, non di più, per 5-6 minuti sempre mescolando bene. Invasare. Si conserva bene per circa un mese, di più non so.

Per i nostri cioccolatini, dovrete far freddare bene la crema e poi metterla in freezer per circa 20 minuti.

Si sarà così indurita e vi permetterà di formare delle palline, schiacciarle, porre al centro una nocciola e richiuderle. Poi, passarle nei wafer sbriciolati grossolanamente. Attenzione a non far scaldare troppo le mani, altrimenti il tutto diventa difficile.

A questo punto, le palline formate e ricoperte di wafer dovranno fare un altro breve soggiorno in freezer, per circa 15 minuti.

Nel frattempo, fate fondere dolcemente a bagnomaria il cioccolato da copertura.

Togliete dal bagnomaria, mescolate bene e fate intiepidire.

Estraete i cioccolatini dal congelatore, passateli velocemente nel cioccolato fuso con l'aiuto di due forchette, fate scolare il cioccolato in eccesso e ponete su carta forno ad asciugare.

E il gioco è fatto.

E queste invece di Sonia Giusti(CI)

Il procedimento per i cioccolatini è lo stesso per tutti cambiano solo le dosi e gli ingredienti. Alcune precisazioni:

- sciogliere sempre il cioccolato a bagnomaria
- i pirottini per fare le scodelline di cioccolato si possono usare benissimo quelli di carta (si trovano in cartoleria) solo che non sono riutilizzabili
- la panna prima di essere usata si porta a ebollizione anche se non è necessario ma più sicuro se si vogliono conservare per più giorni
- Per decorare i cioccolatini è molto d'effetto il decoro a tema. Per esempio: su cioccolatini al caffè mettere un chicco di caffè, su quelli alle nocciole un pezzettino di nocciola, etc..
- Sconsiglio di fare cioccolatini in stagioni calde perché non si riesce a manipolare bene la pasta e soprattutto fare le scodelline di cioccolato è impossibile perché si sciolgono al contatto con le dita calde
- Il cioccolato da usare è quello spesso da fondere ma va benissimo uno qualsiasi purchè con una buona percentuale di pasta di cacao
- Ricordarsi che in questi dolci più che mai vale la regola "anche l'occhio vuole la sua parte" quindi attenzione ai particolari: pirottini colorati, scodelline di cioccolato ben fatte, glassa ben suddivisa sul cioccolatino, etc...
- La panna a cui si fa riferimento nelle ricette è chiaramente quella da montare non quella da cucina!

Ricette:

PIROTTINI DI CIOCCOLATO

Scaldare il cioccolato fondente e metterne un cucchiaino in ogni pirottino. Ruotarli in modo da far aderire il cioccolato sulle pareti. Metterli in frigo per un paio di minuti. Togliere il pirottino è la cosa + difficile perché si rischia che le pareti sottili di cioccolato si rompano ma non è impossibile, ci vuole solo un pò di pratica! Questi si usano come contenitori dei cioccolatini o possono essere riempiti con panna o creme.

CIOCCOLATINI AL CAFFÈ

70 gr panna
100 gr di cioccolato fondente
100 gr di cioccolato al latte
5 cucchiaini di caffè solubile
decorazione: cacao in polvere e chicchi di caffè

Scaldare la panna e scioglierci il caffè solubile. Dopo l'ebollizione togliere dal fuoco e aggiungerci i due tipi di cioccolato precedentemente fuso a bagnomaria. Mescolare per rendere omogeneo il tutto. Lasciare raffreddare finché la massa non ha raggiunto una consistenza adeguata da poter formare palline con le mani. Rotolarle nel cacao, metterci un chicco di caffè sopra ognuno e metterle nel pirottino.

CIOCCOLATINI AL MIELE (i miei preferiti!!!)

100 gr panna
180 gr cioccolato fondente
120 gr cioccolato al latte
80 gr di miele
decorazione: cacao in polvere
Scaldare la panna e aggiungere i due tipi di cioccolato fusi e il miele. Invece di fare palline io li faccio ovali (sempre aiutandomi con le mani). Rotolarli nel cacao.

CIOCCOLATINI AL RUM

100 gr di panna
160 gr di cioccolato fondente
120 gr cioccolato al latte
rum (io ne metto 4 cucchiaini ma qui dipende dai gusti)
un pezzettino di burro (20gr)
decorazione: cioccolato fondente

Scaldare la panna con il burro. Aggiungerci i due cioccolati fusi e il rum. Colare la massa ancora calda in una pirofilina rettangolare o quadrata rivestita da carta da forno. Far raffreddare e, aiutandosi con un coltello bagnato, tagliare la massa in rettangoli piccolini.

Far fondere il cioccolato fondente e immergerci i cioccolatini. Farli colare del cioccolato in eccesso su un piatto o una gratella.

Se avete tempo e voglia io continuo il decoro così : faccio un cono con della carta da forno e la riempio con cioccolato bianco fuso e dalla boccuccia molto piccola scrivo o traccio linee sulla glassa... effetto assicurato! Per un amico musicista avevo disegnato sui cioccolatini le note o la chiave di violino...

CIOCCOLATINI AL COCCO

3 cucchiaini (ma non sono sicura perché vado a occhio) di scaglie di cocco
200 gr di cioccolato bianco
80 gr di panna
30 gr di pan di Spagna sbriciolato(io uso i plumcake in commercio)
decorazione: scagliette di cocco

Scaldare la panna e aggiungerci il cocco. Fuori dal fuoco aggiungerci il cioccolato bianco e il pandispanna. Far raffreddare l'impasto (ci vorrà un po' di + che con gli altri) e fare le palline. Rotolarle nel cocco.

FIAMME

200 gr di panna
200 gr di cioccolato fondente
25 biscotti secchi
1 pacco di glassa cameo (si trova nei supermercati)

Mettere la panna e il cioccolato in un pentolino e sciogliere piano piano. Far raffreddare e quando arriva + o meno a temperatura ambiente(un'oretta) montare con la frusta finché non diventa marrone chiaro e spumosa . Questa è la ricetta pari pari per la crema ganache che si usa per farcire torte.

I biscotti secchi vengono tagliati a cerchi aiutandosi con una formina per biscotti. Sopra questi dischi viene messa

la crema fatta uscire dalla sac- à- poche. Quando sono freddi colarci sopra la glassa seguendo le istruzioni sulla busta.

CIOCCOLATINI ALLE NOCCIOLE

100 gr di panna
150 gr di cioccolato fondente
150 gr di cioccolato al latte
decorazione: granella di nocciole

Scaldare la panna e aggiungerci i due tipi di cioccolato fusi e la granella di nocciola. Io di solito li metto nei pirottini di cioccolato per presentarli.

olga pipitone
Milano

Allora, trattasi di cioccolatini da mettere in freezer, buonissimi e sempre pronti all'uso (restano abbastanza morbidi, ma se preferite tirateli fuori un minuto prima di mangiarli). Occhio che con questa dose ne vengono tantissimi, diciamo che dimezzandola otterrete circa 4 vaschette. Ultimo consiglio: il cioccolato ed il cacao devono essere buoni, mi raccomando, la bontà del cioccolatino sta tutta lì.

Saluti cari a tutti quanti

CUBETTI DI CIOCCOLATO DA FREEZER

Far bollire 325 g di cioccolato fondente in 1 litro d'acqua. Aggiungere, mescolando, 125 g di cacao amaro in polvere e 225 g di zucchero. Far bollire 4 minuti, raffreddare e versare nelle vaschette per i cubetti di ghiaccio.

PRALINARE

Ingredienti:

100 gr. di nocciole o altra frutta secca;
25 gr. di acqua
50 gr. di zucchero

Si mette in un recipiente di acciaio acqua e zucchero.

Si porta senza mai mescolare fino alla prima bolla (120°)- (se non si ha il termometro la prima bolla è grande come quella che fanno la resina sugli alberi)

A questo punto si aggiunge la frutta secca, è fredda e blocca la cottura, si gira e si separa, la frutta diventa sabbia (sablè) (non si conservano in frigo come tutte le cose lavorate con lo zucchero).

Si rimette sul fuoco e si mescola continuamente, si devono caramellare.

Trasferire le nocciole caramellate su un vassoio o una teglia di acciaio leggermente unta con olio di semi, e aiutati da un cucchiaio si stendono, si separano e si lasciano raffreddare.

GIANDUIOTTI

Ingredienti:

•• gr. 160 di nocciole pralinate
•• gr. 40 di mandorle pralinate
•• gr. 150 di cioccolato al latte (non serve temperato)

per foderare gli stampini da gianduiotto:

gr. 200 di cioccolato al latte (questo deve essere temperato)

Temperare 200 gr. di cioccolato al latte e foderare gli stampini, far freddare.

Far sciogliere a bagnomaria il cioccolato tritato grossolanamente, aggiungerVi le nocciole e le mandorle pralinate tritate finemente e ridotte in pasta.

Riempire gli stampini foderati, e farli raffreddare in luogo fresco, (non in frigo) coprirli infine, richiudendoli con uno strato di cioccolato temperato.

TEMPERAGGIO DEL CIOCCOLATO AL LATTE

Si porta fuso (a bagnomaria) alla temperatura di 45°.

Lo si fredda mettendo la bastardella (o altra casseruola) dentro un recipiente pieno di acqua e ghiaccio (attenzione che non vada nemmeno una goccia di acqua nel cioccolato), e si porta ad una temperatura di 26°.

Lo si scalda di nuovo fino a 29°. E' pronto da versare nello stampo dei cioccolatini.

NOTE

Se i cioccolatini escono dallo stampo presentandosi marmorizzati significa che la copertura non è stata sufficientemente lavorata.

Se i cioccolatini assumono rapidamente un colore biancastro significa che non sono state rispettate le temperature

durante la preparazione.

Cioccolato temperato in stampo temperato : Esce un cioccolatino perfetto.

BOUNTY

200 gr di cocco essiccato
100 gr di zucchero a velo
1 bustina di vanillina
burro, 100 gr

frulli tutto nel mixer creando una specie di pasta, ci fai le palline le metti in congelatore e poi prepari la glassa

300 gr di cioccolato al latte
100 gr di burro
sciolti a bagnomaria
quando le palline sono gelate le immergi nella glassa e poi una griglia
vedrai che il contrasto freddo-caldo farà indurire subito la glassa
le sistemi nei pirottini di carta.

RICETTE DI MAGDA

Quelle che ti metto di seguito le avevo provate diversi anni fa e non avevo temperato nulla, come nella prima che ti ho postato.

A)

Avevo in casa della pasta di mandorle e ne avevo fatte delle palline in cui infilai uno stuzzicadenti.
Dopo aver sciolto il cioccolato a bagnomaria semplicemente ho pucciato la pasta di mandorle.

B)

Oppure puoi tritare delle noci in maniera grossolana e poi buttarle nel cioccolato sciolto a bagnomaria.
Dopo di che aiutandoti con un cucchiaino depositi come delle palline su della carta da forno e le lasci raffreddare

Avevo fatto lo stesso con il cocco liofilizzato, ma non erano buoni come quelli con le noci.

CIOCCOLATINI ALLE CASTAGNE di Fongoli

Cioccolato fondente gr.200
burro ammorbidito gr80
panna liquida gr.40
pasta di marroni canditi gr.250
zucchero al velo gr.180
granella fine di mandorle tostate gr.100
polvere di cacao.

Sciogliere il cioccolato aggiungendo il burro, la panna, la pasta di marroni e le mandorle tritate.

Sul tavolo già spolverizzato di zucchero al velo versate l'impasto, formate dei cilindretti, tagliateli alla distanza di circa 10 cm. e dategli la forma di una piccola piramide.

Lasciare indurire, copriteli leggermente con del fondente di copertura e passarli in polvere di cacao e zucchero al velo.

CIOCCOLATINI DELL'AMORE di Fabio Fongoli

Qualche tempo prima della preparazione si prepara il peperoncino. Prendete il peperoncino e mettetelo a macerare in una piccola bottiglia in cui ci sia dell'alcool puro, oppure con del liquore dolce ad alta gradazione.

Ora passiamo agli ingredienti:

100 gr di miele non cristallizzato preferibilmente amaro
100 gr di panna da cucina
50 gr di burro
450 gr di cioccolata al latte

cioccolato fondente di copertura(io ne ho usato 200 gr)

In un recipiente portate alla temperatura di circa 60/80° la panna e il miele, spegnete il fuoco e aggiungete burro e cioccolata, l'estratto di peperoncino quanto basta!

Quando il composto si è solidificato stendetelo su un piano con uno spessore di 2 cm. circa, tagliate a listarelle e ancora in maniera di avere delle barrette di 1 cm per 3 cm, immergetele nel fondente e lasciate solidificare.

Vorrei precisare che i cioccolatini che ho preparato io erano più liquidi, perché avevo gli stampi con l'amorino, pertanto chi è in possesso di stampi ne tenga conto.

I CIOCCOLATINI DI ROSSANINA

Ho fatto un po' di ganache (bianca, al latte, al fondente e gianduia) aromatizzandole con liquori (cointreau, rum, crème cacao), con caffè o con vaniglia.

Ho fatto riposare gli impasti in ciotoline diverse in frigo, poi li ho formati a forma di cioccolatino, e li ho ricoperti. Alcuni con cioccolato fondente e cocco, altri con nocciole tritate, altri con noci tritate, altri ancora con mandorle sfilettate, con cioccolata poi decorata con cioccolato bianco... ho fatto le pallozze (o i salamini) e le ho lasciate in frigo per un tempo che variava da mezz'ora a quattro ore. Ma va bene anche una giornata. In questo modo le pallozze induriscono un po' esternamente e quando le tuffo nel cioccolato fuso non si sfanno.

Tutti i cioccolatini sono stati passati prima nel cioccolato fuso poi, eventualmente, nella decorazione (granella nocciole, granella noci, etc.)

Quelli quadrati sono stati fatti stendendo la pasta tra due fogli di carta forno, e tagliandola a pezzetti. Poi di nuovo in frigo e solidificare. Tuffati i quadretti nel cioccolato, messi su carta forno ed infine spolverizzati di cocco. Stessa cosa per gli altri spolverizzati con trucioli di cacao al 99%.

RICETTA DI SILVIETTA

TARTUFI AL CIOCCOLATO

per ogni 100g di cioccolato fondente:

25g di burro

35g di zucchero a velo

2-3 cucchiaini di caffè molto forte

zucchero semolato

cacao in polvere

Fate fondere burro e cioccolato in un pentolino, poi aggiungete lo zucchero a velo e il caffè e amalgamate.

Mettete in freezer finché il composto non si rapprende. Formate delle palline di composto e rotolatele in zucchero e cacao mescolati in parti uguali. Sistemate in pirottini di carta e conservate in frigo.

Anziché aggiungere il caffè potete unire liquore o aromi a piacere o una spolverata di peperoncino.