

I cioccolatini di Charles (1° terzina)

I cioccolatini sono dei piccoli prodotti di cioccolateria che soddisfano le piccole ma intense golosità di un amante del cioccolato in generale. Esistono diverse varianti del cioccolatino, ripieno e non. I ripieni possono essere alla crema, al liquore, alla frutta e molto spesso sono guarniti con frutta secca, come le nocciole tritate e le mandorle.

Oggi vi presento il mio primo gruppo di cioccolatini. Presenterò man mano e a gruppi di 3 le varianti dei miei cioccolatini fatti in casa.

Per preparare i vostri cioccolatini fatti in casa vi occorrono degli stampini in silicone che si trovano facilmente in commercio. Inoltre una buona qualità del cioccolato giocherà a vostro favore. C'è inoltre chi tempera il cioccolato e chi invece preferisce scioglierlo semplicemente a bagnomaria e adoperarlo fin da subito. La lucentezza è data molto spesso dal temperamento. Raccomando di adoperare tavolette di cioccolato dal 45% al 70% di cacao (non di più). Per i miei cioccolatini prediligo quelli con il 50% di cacao ottenendo ottimi risultati.

Attenzione: gli stampini in silicone non sono rigidi come quelli professionali in policarbonato e che hanno anche una superficie molto liscia, pertanto fate attenzione a stendere bene il cioccolato in ogni punto dello stampino e a non creare bolle d'aria. Inoltre devono essere ben puliti e non utilizzate strofinacci in cotone per l'asciugatura in quanto lascerebbero micropeli sulla superficie dello stampo. Infine fate sempre in modo che il ripieno sia sempre il più centrato possibile in modo che non sgorga dai bordi del cioccolatino.

E' un lavoro minuzioso ma che vi porterà delle soddisfazioni.

Siete pronti? Armatevi e via... fondiamo sto cioccolato!

1° TERZINA:

1. Cioccolatini al cioccolato fondente con ripieno di marmellata di lamponi fatta in casa (stampo CUORE)
2. Cioccolatini al cioccolato bianco con ripieno di Nutella (stampo FIORE)
3. Cioccolatini al cioccolato fondente e bianco con ripieno di crema al latte (stampo QUADRATO)

Ingredienti per 45 cioccolatini (15 per tipo)

- 230 grammi di cioccolato fondente
- 200 grammi di cioccolato bianco
- marmellata di lamponi
- latte condensato
- Nutella

Preparazione

Fondete a bagnomaria e in due diverse bastardelle il cioccolato fondente e quello bianco. Mescolate il cioccolato utilizzando una spatolina. Attenzione: la bastardella non deve toccare l'acqua del bagnomaria. Appena vedete che si sta sciogliendo spegnete il fuoco e continuate a girare il cioccolato. In questo modo manterrete la lucentezza.

Per la variante n° 1:

Versate del cioccolato fondente negli stampini a cuore (ne basta poco, 1/4 della capienza del cioccolatino). Dopodiché versateci al centro di ognuno della marmellata di lamponi aiutandovi con una sac a poche o una siringa in silicone con punta rotonda larga. Ricoprite infine con dell'altro cioccolato fondente.

Per la variante n° 2:

Versate del cioccolato bianco negli stampini a fiore (sempre

poco per 1/4 della capienza del cioccolatino). Dopodiché versate al centro di ognuno della Nutella leggermente riscaldata. Ricoprite infine con dell'altro cioccolato bianco. Tenetene un pochino da parte poiché vi servirà per ultimare i cioccolatini quadrati (variante n° 3). Potete utilizzare una siringa in silicone per distribuire la Nutella. Attenzione: fate in modo che il ripieno sia sempre il più centrato possibile in modo che non sgorga dai bordi del cioccolatino.

Per la variante n° 3:

Versate del cioccolato fondente negli stampini a quadrato (ne basta poco, 1/4 della capienza del cioccolatino). Dopodiché versate al centro di ognuno del latte condensato facendo attenzione a non sbordare troppo. Potete anche cuocerlo leggermente a fuoco basso per addensarlo un pò di più prima di versarlo nel cioccolatino. Ricoprite con dell'altro cioccolato fondente ed infine con del cioccolato bianco restante.

Lasciate raffreddare i cioccolatini fino alla loro completa rimozione dagli stampini in silicone.

Non metteteli in frigorifero perché prenderebbero dell'umidità.



Charles