Le Cioccolatosine

Con la pasta frolla si possono fare tante cose. Una delle mie varianti preferite è quella al cacao. Il cacao amaro in polvere dona all’impasto una consistenza diversa ed oserei dire un pò più asciutta rispetto alla classica frolla, ma soprattutto ci regala quell’irresistibile gusto di cioccolato che abbinato alle creme ne esalta e ne completa il sapore mistico ed arcaico. Le Cioccolatosine sono semplici crostatine al cacao farcite con della ganache al cioccolato scuro e decorate con della cioccolata bianca. Insomma… un full immersion nel cioccolato.

Ingredienti:

- 230 grammi di farina 00
- 125 grammi di zucchero a velo vaniglinato
- 70 grammi di fecola di patate
- 170 grammi di burro quasi fuso
- 3 tuorli
- 3 cucchiai di cacao amaro in polvere
- 200 grammi di cioccolato fondente in blocco
- 150 ml di panna liquida
- cioccolato bianco quanto basta per decorare

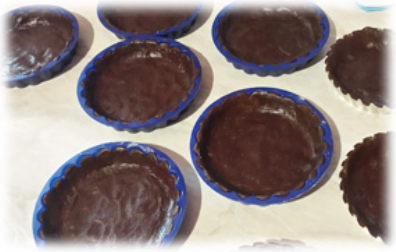
Preparazione:

In una ciotola capiente versateci la farina, lo zucchero a velo, la fecola e il cacao in polvere. Mischiate il tutto con una frusta. Incorporate i tuorli sbattuti in precedenza e il burro quasi fuso. Impastate il tutto amalgamando bene gli ingredienti. Fatene una palla e copritela con della pellicola trasparente. Ponete la pasta frolla al cacao in frigorifero a riposare per circa 30 minuti.

Trascorsa la mezz’ora riprendete la pasta frolla e iniziate a lavorarla con le mani. Prendete degli stampi per crostatine e versateci un pezzetto di pasta frolla. Cercate di stenderla in

maniera omogenea e facendo attenzione a non renderla troppo sottile:

Bucherellate la pasta aiutandovi con uno stuzzicadente o con la forchetta. Infornate le crostatine a 180° C per circa 15 minuti. Controllate sempre la cottura in base al vostro tipo di forno. Saranno pronte quando risulteranno ben asciutte.



Nel frattempo che le crostatine si raffreddano preparate la ganache al cioccolato.

Spezzettate il cioccolato fondente e scioglietelo a bagno-maria. Aggiungetevi la panna liquida e mescolate in maniera tale da emulsionare il tutto. Una volta che la panna si è unita bene al cioccolato la ganache sarà pronta. Versatela ancora calda nelle crostatine.

Per la decorazione: sciogliete a bagno-maria del cioccolato bianco, versatelo in una sac à poche monouso e tagliatene la punta (fate attenzione a non tagliarne troppa se no la punta risulterà eccessivamente grossa per decorare in maniera precisa). Adesso sbizzarritevi con la fantasia!

Ultimate le decorazioni lasciate riposate le cioccolatosine finché la ganache non si sarà raffreddata del tutto, ottenendo così una consistenza medio-dura (tipo cremino).

…

Charles