

Il Salame di Cioccolato

Alcuni di voi mi hanno chiesto come fare un vero salame di cioccolato. Di recente ho avuto l'occasione di poterne realizzare uno per dei colleghi. C'è da dire che di ricette del salame di cioccolato se ne trovano tante sul web e per alcune, secondo il mio punto di vista, la grammatura degli ingredienti non è proprio così equilibrata. Difatti ho avuto modo di testarne qualcuna con il risultato di ottenere un composto troppo burroso e quindi molle (stile tipo mousse), oppure troppo zuccherato risultando così pesante all'assaggio.

Ora, alcune ricette prevedono il cioccolato fuso ed altre il cacao in polvere. La differenza sostanziale sta nel fatto che il cacao in polvere possiede un forte potere assorbente. Se si usa il cioccolato fuso consiglio di abbassare la quantità di burro di almeno 50 gr.

Un'altra grande distinzione è l'uso delle uova. La ricetta tradizionale richiede l'uso delle uova a crudo, mentre esistono comunque delle versioni senza. E' importante ricordarlo specialmente a chi non può mangiare uova a crudo (nel salame di cioccolato l'uovo non viene cotto).

Ci sono alcune cose fondamentali da tenere in mente per ottenere un buon salame di cioccolato e che non si sbriciola:

1. lo zucchero: dev'essere a velo
2. i biscotti: devono essere quelli secchi e facilmente inzuppabili (un esempio perfetto sono quelli classici della Oro Saiwa)
3. il cioccolato: fondente e minimo al 50% se non di più (consiglio di non superare comunque l'85%)
4. il riposo: fondamentale per ottenere un buon salame al taglio. Il salame va messo in freezer per una notte; poi messo in frigo e tolto mezz'ora prima di mangiarlo. In questo modo il biscotto al suo interno assorbirà la giusta quantità di umidità e consentirà un taglio

perfetto.

Ingredienti:

- 200 gr di burro ammorbidito
- 120 gr di zucchero a velo vanigliato
- 180 gr di biscotti secchi tipo gli Oro Saiwa classici (o nella variante con gli amaretti)
- 80 gr di cacao amaro in polvere
- 70 gr di mandorle a scaglie (già sgusciate e pelate)
- 1 tappo di Rhum di buona qualità (sconsiglio l'uso delle fialette)
- 2 tuorli d'uovo

Procedimento:

Per prima cosa spaccate i biscotti. Potete eventualmente inserirli in un mixer tritatutto per ridurli in pezzettini piccoli ma senza polverizzarli. Mettete da parte.



In una ciotola capiente lavorate il burro con lo zucchero a velo fino ad ottenere una crema soffice. Unire i tuorli uno alla volta e amalgamare.



Aggiungete il cacao e mescolare. Aggiungete il Rhum e mescolare.

Per ultimi versate nel composto i biscotti a pezzettini e le mandorle. Amalgamare il tutto con molta cura e disponete il composto per lungo su di una carta da forno dandogli la forma di un salame.



Avvolgete il salame con la carta da forno e chiudete le due estremità.



Mettete il salame a riposare nel freezer per almeno due ore.

Trascorse le due ore riprendete il salame, scartatelo e cospargetelo con dello zucchero a velo vanigliato. Con le dita distribuite lo zucchero a velo su tutto il salame per dargli quell'aspetto tipico e rustico.



Potete usare anche lo spago alimentare per dare un tocco più realistico.



Riponetelo al fresco nel frigorifero (non nel freezer, a meno che non dobbiate conservarlo a lungo. Nel freezer può restare fino ad un massimo di due mesi.)

Consiglio di tagliare e gustare il salame di cioccolato il giorno dopo, togliendolo 15 minuti prima dal frigorifero.

Alla prossima,
Charles