

CIOCCOLATINI PERUGINA

- RICETTA -

Squagliate il cioccolato a bagnomaria mescolando continuamente oppure al microonde a media potenza per 1 minuto, la temperatura del cioccolato deve essere di 30°/32° C.

Se il cioccolato arriva a 36°C occorre fare il temperaggio per evitare che non rimanga attaccato agli stampini.

Temperaggio: versate 2/3 del cioccolato su di un piano di marmo o acciaio, potete usare la leccarda del forno capovolta, e lavoratelo: stendetelo e raccoglietelo con una raschia per cioccolato. Quando il cioccolato diventa cremoso mescolatelo con quello caldo che in precedenza avete lasciato da parte, amalgamate sino a raggiungere i 30°/32°C (nel caso la temperatura scenda sotto i 30°C rimettetelo nel microonde o bagnomaria).

Una volta temperato potete riempire gli stampini siano essi coppette per la macedonia, stampini per il ghiaccio o altro, poco importa, infatti, per la buona riuscita dei cioccolatini la fase importante è il temperaggio.

Versate il cioccolato negli stampini sbattete su di un piano con cautela il contenitore per eliminare le bolle d'aria e successivamente capovolgete il contenitore delle formine lasciando scivolare via il cioccolato in eccesso, a noi interessa creare solo il guscio esterno del cioccolatino, ponete in frigo per 10 minuti.

Trascorso il tempo suddetto tirate fuori gli stampini e con piccoli colpi staccate il cioccolato dagli stampini.

Preparate la farcia: panna e cioccolato a cui potete aggiungere granella di pistacchio e nocciola, con l'aiuto di una sacc' a poche riempite le formine di cioccolato.

Create il tappo di chiusura: per sigillare la farcia, aiutandovi con una spatola, stendete uno strato di cioccolato a 32°C di circa 1 mm di spessore sugli stampini, ponete in frigo per 5 minuti.

Estraete i cioccolatini dalle formine e serviteli.