

Ciocolatini

scritto da Mirko Achermann | 15 Febbraio 2022

Rochers

Ingredienti:

- 200 gr filetti di mandorla
- 30 gr filetti di mandorla
- 20 gr acqua
- 150 gr cioccolato sciolto (Kuchengkasur, cioccolato scuro per ricoprire)

Lavorazione:

Inumidire i filetti di mandorla con l'acqua.

Cospargere con lo zucchero al velo e miscelare bene.

Sparpagliare regolarmente su una teglia, passare in forno e rimuoverli sovente fino ad ottenere una tostatura dorata (forno sui 200° C).

Lasciar freddare.

Miscelare in un recipiente i filetti con il cioccolato sciolto.

Modellare su carta usando un cucchiaino.

Suggerimento: Riscaldare il recipiente (non oltre i 30° C).

I filetti di mandorla devono avere la temperatura ambiente.

Uvetta al Rhum

Ammollare l'uvetta nel Rhum. (2 ore amollo)

Nelle formine formare una base di cioccolato sciolto, inserire l'uvetta (ripieno) e poi finire di riempire con cioccolato sciolto.

Fichi ripieni

Farcirli con noci o mandorle o scorze di agrumi

Spruzzarli con acqua e spolverizzarli con poco zucchero al velo.

Metterli in forno a 150 °C per 40 minuti

Datteri

Ingredienti:

- Datteri
- 100 gr latte volendo anche panna
- 200 gr cioccolato nero
- Cioccolato sciolto (miscela per ricoprire, sciogliere a bagnomaria)

Lavorazione:

Tagliare più fine possibile il cioccolato.

Far bollire il latte e unire il cioccolato (rimestare fuori dal fuoco), rimestando finchè sia tutto omogeneo.

Lasciar freddare per alcune ore.

Prepare i datteri senza nocciolo e farcirli con il ripieno con l'apposita sac a poche.

Immergere metà dattero nel cioccolato sciolto e riporlo sulla carta da forno.

Crocchia

Ingredienti:

- uvetta sultanina o frutta secca
- cioccolato sciolto (miscela per ricoprire, sciogliere a bagnomaria)

Lavorazione:

Sprizzare dei puntoni (fare un cornetto con carta da forno) di cioccolato sulla

carta da forno, battere leggermente per farli allargare quindi ornare con l'uvetta.

Datteri

Ingredienti:

- Datteri
- Noci
- Mascarpone
- cioccolato sciolto (miscela per ricoprire, sciogliere a bagnomaria)

Lavorazione:

Mettere ½ noce e un po' di mascarpone nei datteri.

Immergerli nel cioccolato sciolto e riporli sulla carta da forno.

Trouffes

Ingredienti:

- 250 gr cioccolato nero, se al latte 300 gr
- 100 gr latte o panna
- cioccolato sciolto (miscela per ricoprire, sciogliere a bagnomaria)

Lavorazione:

Tagliare più fine possibile il cioccolato.

Far bollire il latte e unire il cioccolato, rimestando finché sia omogeneo.

Lasciar freddare per alcune ore.

Fare delle palline della stessa grandezza, rivestire uno strato di cioccolato con le mani.

Lasciare indurire il cioccolato. Passare le sfere nel cioccolato sciolto, metterle sulla griglia, rigarle con la forchetta e deporle sulla carta da forno.

Trouffes al Gran Marnier

Ingredienti:

- 350 gr cioccolato nero, 450 gr se al latte
- 80 gr latte o panna
- 20 gr Gran Marnier

- cioccolato sciolto (miscela per ricoprire, sciogliere a bagnomaria)
- cioccolata in polvere

Lavorazione:

Tagliare più fine possibile il cioccolato.

Far bollire il latte e unire il cioccolato e il liquore, rimestando finchè sia omogeneo.

Lasciar freddare per alcune ore.

Fare delle palline della stessa grandezza, rivestirle con le mani con uno strato di cioccolato, passare nella polvere di cioccolato e deporle sulla carta da forno.