



CIOCCOLATINI

JOËLLE NÉDERLANTS
Fotografie di Riccardo Lettieri

PICCOLI SPUNTINI



Guido Tommasi Editore
dal 1999

SOMMARIO

Introduzione.....	4	Cuore di cioccolato fondente al lampone	40
Attrezzatura	6	Praline di cioccolato fondente ripiene di marmellata di ribes.....	42
Tecniche di temperaggio e altro	8	Ovetti al cioccolato fondente alla ganache di mango.....	44
CIOCCOLATINI VARI		Praline di cioccolato al latte ripiene di caramello mou.....	46
Tartufi di cioccolato bianco al gelsomino con granella di pistacchio	12	Barrette ripiene di crema alla menta e pinoli.....	48
Tartufi ai cioccolati vari con granella di nocciola.....	12	Tazzine di cioccolato fondente alla ganache al lambrusco	50
Tartufi classici alla vaniglia	14	PRALINE RIVESTITE	
Tartufi di cioccolato fondente al rum e cannella.....	14	Les manons, praline di cioccolato bianco con ganache al caffè e noci	52
Mendiants ai tre cioccolati.....	16	Ciocolato fondente ripieno di ganache al rabarbaro.....	54
Mandorle e nocciole caramellate	18	Praline di cioccolato bianco alla rosa	56
Cubetti di cioccolato fondente alla frutta secca.....	20	Praline di cioccolato fondente al tè matcha	58
Rocher fondente alle mandorle, al latte alle nocciole e bianco ai pistacchi e pinoli	22	Marzapane alle nocciole	60
Tronchetti con ganache alle mandorle affumicate ..	24	Praline ai due marzapani di pistacchi e mandorle.....	62
Orangette e zenzero canditi	26	Praline di cioccolato bianco ripiene di crema agli speculoos.....	64
Alberi ai tre cioccolati	28	Praline ai marrons glacés	66
PRALINE MODELLATE		Caramello al cioccolato al latte e scaglie di sale	68
Praline di cioccolato fondente ripiene di crema ai mirtilli.....	30	Quadretti di ganache al cioccolato bianco e marzapane di semi di zucca.....	70
Praline di cioccolato fondente con ganache di nocciole “praliné”	32	Ringraziamenti	72
Praline di cioccolato fondente ripiene di crema alla vaniglia	34		
Coni al latte con ganache alle arachidi.....	36		
Diamanti di cioccolato bianco ripieni di crema morbida al caffè.....	38		



INTRODUZIONE

Con questo libro mi sono immersa nel morbido, ammalante, croccante cibo degli dei... e ho deciso di portarvi con me.

I ricordi della mia infanzia in Belgio hanno il sapore del cioccolato al latte ripieno, che si trova in tutti i negozi sottoforma di barrette, in particolare quelle di Jacques, con la cialda croccante e la ganache alle nocchie: da piccola le tagliavo a pezzetti e le adagiavo su una morbida fetta di pane imburrrata oppure facevo sciogliere all'angolo della stufa un po' di cioccolato fondente Callebaut che stendevo ancora caldo su una fetta di pane... una delizia! Non c'era niente di meglio per fare merenda!

E che dire della gioia nello spacchettare il "ballotin de pralines"? Nei giorni di festa, ricevere in dono un piccolo scrigno pieno di praline, con la loro farcitura segreta, tutta da scoprire, era un piacere da assaporare lentamente. Ancora oggi, quell'entusiasmo frizzante e un po' infantile guida i miei passi quando torno a Bruxelles e, in Place du Grand Sablon, mi fermo a comprare uno o due ballotins.

Con un brivido, pregusto il piacere del cioccolato racchiuso nella preziosa scatola e dei morbidi ripieni nascosti nel guscio croccante. In Belgio i negozi di praline sono talmente numerosi, belli ed eleganti da lasciare senza fiato, senza parlare della qualità del cioccolato.

Nel mio paese di adozione, l'Italia, ho scoperto la grande importanza della lavorazione di questa materia affascinante.

Con questo libro pieno di tentazioni (lo ammetto!), proverò a far nascere dentro di voi il desiderio di realizzare delle praline casalinghe.

Il libro è diviso in quattro parti.

Nella prima troverete le tecniche di lavorazione del temperaggio e gli strumenti indispensabili per affrontare quest'operazione.

Nella seconda, le ricette dei cioccolatini più facili, in cui non è sempre necessario temperare il cioccolato. La terza è dedicata alle ricette di praline modellate, per le quali si utilizzano stampi rigidi o di silicone. L'ultima parte si concentra sulle ricette di praline rivestite: immergendo un ripieno nel cioccolato temperato con le apposite forchettine, la magia si compie.

Praline sorprendenti e cioccolatini invitanti, con i loro ripieni ricchi di gusto e dalle consistenze diverse, saranno un richiamo a cui non sarà facile resistere!



ATTREZZATURA

QUALI STRUMENTI SERVONO PER FARE I CIOCCOLATINI?

- Per il bagnomaria: **pentolino - ciotola**
- Per il microonde: **ciotola**
- **Termometro da cucina** (fondamentale)
- **Bilancia elettronica** (è più precisa)
- **Carta forno**
- **Spatola rigida**
- **Spatola di silicone**
- **Pennello**
- **Forchettine** per immergere
- **Mattarello**
- **Sac à poche** (tasca da pasticciere)
+ **bocchette**
- **Temperatrice** (facoltativo, ma è di grande aiuto soprattutto per mantenere a temperatura il cioccolato temperato)
- Per conservare: **“ballotins”** (cofanetti)
- **Scatole ermetiche**
- **Alluminio** per avvolgere le praline (preservandole dall'umidità)
- **Taglia pasta** (facoltativo)
- **Coltello**
- **Frullatore a immersione**
- **Cutter**
- **Vassoi**



TECNICHE DI TEMPERAGGIO E ALTRO

IL CIOCCOLATO

Il cioccolato fondente è composto di pasta di cacao (cacao più burro di cacao), zucchero e aromi: la percentuale di cacao indicata sulle confezioni varia dal 50% al 99%, il resto della percentuale è data da zucchero e aromi.

Il cioccolato al latte è composto di una percentuale di cacao minore, intorno al 35%, zucchero e latte in polvere.

Il cioccolato bianco non contiene cacao: è composto di burro di cacao, zucchero e latte.

Per realizzare i cioccolatini non ho utilizzato il cioccolato di copertura reperibile nei negozi specializzati, ma ho scelto consapevolmente tavolette di cioccolato belga e italiano di facile reperibilità.

Per il cioccolato fondente ho utilizzato quello con una quantità di cacao che varia dal 60% al 75%. L'importante è individuare un cioccolato di buona qualità e assaggiarlo sempre prima di utilizzarlo: la prova del gusto è molto importante se volete ottenere buoni cioccolatini.

DUE MODI PER FONDERE IL CIOCCOLATO

A bagnomaria

È il metodo più usato e più comune. Tagliate il cioccolato a pezzetti e mettetelo in una ciotola. Tenete da parte. Riempite una casseruola d'acqua fino a metà altezza e portate a bollore. A questo punto spegnete la fiamma e appoggiate la ciotola con il cioccolato sulla casseruola, in modo che sfiori appena l'acqua. Il cioccolato inizierà a sciogliersi: con una spatola di silicone mescolate fino al completo scioglimento, facendo attenzione a non superare i 45-50°C: il cioccolato non sopporta le temperature troppo elevate e rischia di rovinarsi.

Nel microonde

Sciogliere il cioccolato nel microonde è molto pratico, basta fare attenzione a fonderlo in più riprese e per poco tempo. Personalmente imposto la potenza media di 500W per 1 minuto e ripeto l'operazione per 3 volte, mescolando ogni volta con una spatola di silicone. Se la quantità di cioccolato è elevata, bisogna ripetere l'operazione per 4 volte. L'importante è non scaldare troppo il cioccolato: per evitare di danneggiarlo, è meglio che non superi i 45-50°C.

IL TEMPERAGGIO

Il temperaggio serve a ottenere una cristallizzazione che rende il cioccolato brillante, lucido, senza venature, croccante, facendo sì che si scioglia in bocca e non sulle mani. È necessario per realizzare rivestimenti di praline modellate e rivestite o altri tipi di cioccolatini. Non è difficilissimo, l'importante è seguire scrupolosamente e senza fretta la curva di temperaggio (curve delle temperature). Per questa operazione è indispensabile avere un termometro. Dovrete fare molta attenzione che il cioccolato non entri in contatto con l'acqua: anche una sola goccia vi impedirà di usarlo per il temperaggio (andrà invece benissimo per preparare i ripieni o per una torta).

Un trucco che utilizzo sempre per controllare di aver temperato bene il cioccolato è intingerci la punta di un coltello: se dopo un paio di minuti si sta rapprendendo e si opacizza, allora il temperaggio è stato fatto correttamente. In caso contrario non si solidifica. Ecco qui di seguito tre modi per temperare il cioccolato nel modo corretto:

Il temperaggio a vaccinazione

È il metodo che ho utilizzato per realizzare le praline rivestite, è più pratico e veloce e non necessita di un piano di marmo. Per contro, è meno preciso rispetto al temperaggio per innesco.

Questo metodo si basa sull'aggiunta di un terzo del cioccolato che si utilizza, grattugiato o in un blocco intero. Ad esempio, se utilizzate 500 g di cioccolato, spezzatene 350 g in una ciotola destinata al bagnomaria. Scaldate l'acqua in una casseruola, quando bolle spegnete e sistemateci sopra la ciotola con il cioccolato. Mescolate il cioccolato con una spatola di silicone o un cucchiaio di legno. Quando è fuso, togliete la ciotola dal bagnomaria e controllate la temperatura, che non deve superare i 50°C. Aggiungete a quello fuso 50 g di cioccolato, un pezzo alla volta, e mescolate senza fermarvi fino ad arrivare alla temperatura di utilizzo, intorno ai 30-32°C per il fondente, 29-30°C per il cioccolato al latte, 28-29°C per il cioccolato bianco: se la temperatura è ancora troppo elevata, aggiungete un altro pezzo di 50 g, sempre mescolando. Se invece la temperatura del cioccolato scendesse leggermente al di sotto dei valori indicati, rimettete per alcuni secondi il cioccolato sul bagnomaria fino a raggiungere la giusta temperatura.

Il temperaggio per innesco

Se utilizzate 500 g di cioccolato, spezzatene 350 g in una ciotola destinata al bagnomaria o in microonde. Quando il cioccolato è fuso a 50°C fate come sopra. Tenete al caldo un terzo del cioccolato fuso in un altro recipiente. Aggiungete un pezzo di 50 g ai due terzi del cioccolato caldo. Mescolate fino a raggiungere 28-29°C per il cioccolato fondente, 27-28°C per il cioccolato al latte, 26-27°C per il cioccolato bianco; se non basta, aggiungete un altro pezzo di 50 g. Unite gradualmente il cioccolato tenuto al caldo e fate risalire la temperatura intorno ai 30-32°C per il cioccolato fondente, 29-30°C per il cioccolato al latte, 28-29°C per il cioccolato bianco. È molto importante mescolare sempre: una volta raggiunta la giusta temperatura, il cioccolato è pronto per essere utilizzato. Se la temperatura del cioccolato dovesse scendere leggermente al di sotto dei valori

indicati, rimettete per alcuni secondi il cioccolato sul bagnomaria per riportarlo alla temperatura corretta. L'importante è non superare mai la temperatura di utilizzo dopo aver temperato, altrimenti dovreste rifare tutta l'operazione. Per realizzare le praline modellate è necessario usare questo metodo.

Il temperaggio per spatolatura

È il temperaggio classico, in cui il piano di marmo è fondamentale. Per esempio, se utilizzate 500 g di cioccolato, fatelo sciogliere come preferite a 50°C e versatene sul piano di marmo circa due terzi, tenendo l'altro terzo al caldo. Allargatelo con una spatola di acciaio rigida e riunitelo ripetutamente verso il centro: fate queste due operazioni finché inizia a rapprendersi, poi recuperate il cioccolato e versatelo nel terzo tenuto al caldo. Mescolate omogeneamente in modo da ottenere una massa bella omogenea alla temperatura di utilizzo: per il cioccolato fondente 30-32°C, per quello al latte 29-30°C, per quello bianco 28-29°C. Se invece la temperatura del cioccolato dovesse scendere leggermente al di sotto dei valori indicati, rimettete per alcuni secondi il cioccolato sul bagnomaria per riportarlo alla giusta temperatura.

CURVE DI TEMPERAGGIO

Cioccolato fondente a temperatura ambiente

FUSIONE 50-55°C

ABBASSAMENTO 28-29°C

TEMPERATURA DI UTILIZZO 30-32°C

Cioccolato al latte a temperatura ambiente

FUSIONE 45-50°C

ABBASSAMENTO 27-28°C

TEMPERATURA DI UTILIZZO 29-30°C

Cioccolato bianco a temperatura ambiente

FUSIONE 45-50°C

ABBASSAMENTO 26-27°C

TEMPERATURA DI UTILIZZO 28-29°C

COME CONSERVARE IL CIOCCOLATO

Le praline ripiene di ganache e i cioccolatini vari si conservano molto bene in un ambiente fresco, meglio se non in frigorifero: una temperatura di conservazione costante tra i 12 e i 18°C sarebbe l'ideale. Il peggior nemico dei cioccolatini è l'umidità, quindi se non avete un posto fresco dove metterli, rimane solo il frigorifero; in ogni caso è meglio conservarli in una scatola a chiusura ermetica, anche perché il cioccolato tende ad assorbire gli odori che lo circondano.

Le praline alla panna invece hanno bisogno di una temperatura di conservazione più bassa, quindi vi consiglio di metterle sempre in frigorifero, in una scatola ermetica, al riparo dall'umidità.

COSA FARE DEL CIOCCOLATO TEMPERATO RECUPERATO

Per fare delle praline modellate o rivestite utilizzo sempre molto più cioccolato di quello che occorre effettivamente. Quello che si recupera potete metterlo da parte facendolo colare in una ciotola rivestita di pellicola e sigillarlo quando è rappreso. Se assolutamente pulito, potete ritemperarlo per un uso successivo, o se avete dei dubbi, potete utilizzarlo senza ritemperarlo sia per realizzare tutti i cioccolatini vari, sia per i vari ripieni di ganache.

TRUCCHI E CONSIGLI

Per evitare troppi buchi nei cioccolatini modellati, sbattete bene lo stampo riempito di cioccolato temperato per qualche secondo, dando dei colpetti che faranno fuoriuscire le bollicine d'aria.

Se i cioccolatini non si staccano facilmente dallo stampo rigido significa che probabilmente lo stampo non è stato ben pulito dai residui, la curva delle temperature del temperaggio non è stata rispettata a dovere oppure non si è rispettato il tempo di riposo per la giusta cristallizzazione del cioccolato (in questa fase il cioccolato ben temperato si restringe staccandosi dalle formine). L'uso degli stampi di silicone facilita la fuoriuscita dei cioccolatini, basta premere con le dita dal lato opposto.

Per quanto riguarda la pulizia dello stampo rigido o di silicone, dopo il primo utilizzo, se non ci sono residui di cioccolato nelle formine è meglio non lavarlo perché il cioccolato lascia una patina di burro di cacao che favorirà il successivo distacco dei cioccolatini. Per togliere il cioccolato rimasto sui bordi, raschiatelo via con una paletta rigida. Se proprio dovete lavarło sciacquatelo soltanto con acqua calda senza detersivi.

Se si formano macchie o venature più chiare, significa che il cioccolato non è stato temperato bene oppure ha preso caldo o umidità nella conservazione (anche se questo non modifica il suo sapore). Se è cioccolato puro può essere ritemperato affinché torni perfetto.

Se il cioccolato diventa granuloso, probabilmente ha preso umidità durante la fase del temperaggio o vi è entrata una goccia d'acqua. In questo caso non si può ritemperare ma si può utilizzare per una cioccolata calda o per fare delle torte.

Mi raccomando, in ogni fase della lavorazione la pulizia e l'attenzione sono fondamentali per evitare contaminazioni d'acqua o di umidità. Tutti gli utensili dovranno essere sempre puliti e ben asciutti.



PRALINE di cioccolato fondente ripiene di crema ai mirtilli

I mirtilli mi fanno pensare al profumo dei boschi a fine estate, a un pic-nic di quando avevo 10 anni, in una foresta di pini nelle Ardenne, un cesto pieno di mirtilli, le mani e la bocca macchiate di blu. Oggi li amo anche racchiusi in una pralina.

600 g di cioccolato fondente al 65%
200 ml di panna fresca
110 g di zucchero semolato
50 g di burro
70 g di mirtilli freschi
25 g di mirtilli essiccati

In un pentolino fate bollire i mirtilli freschi a fuoco basso per 2-3 minuti con 30 g di zucchero e un cucchiaino d'acqua, frullateli e lasciateli raffreddare in frigo.

Portate a ebollizione la panna con lo zucchero rimasto, unite il burro e riportate a bollore. Spegnete e lasciate raffreddare, mescolando ogni tanto. Mettete la crema in frigorifero per almeno 2 ore.

Trascorse 2 ore, riprendete la vostra crema e montatela con le fruste elettriche per circa 2 minuti: deve diventare una crema spumosa. A questo punto unite il frullato di mirtilli, mescolate e tenetela in frigo.

Temperate il cioccolato, versatelo nelle formine fino al bordo, ripulendo l'eccedenza, e scuotetelo leggermente per fare affiorare le bollicine d'aria. Girate lo stampo sopra un vassoio e lasciate colare il cioccolato fino a lasciarne uno strato sottile. Rigidate lo stampo, ripulite i bordi con una spatola rigida e lasciate rapprendere per qualche minuto, tenendo da parte il resto del cioccolato temperato. Se la temperatura del cioccolato si abbassa, basta appoggiare per pochi secondi la ciotola sul bagnomaria, facendo attenzione a non superare i 31°C.

Sul fondo delle praline adagiate alcuni mirtilli essiccati poi riempite un sac à poche con la crema e farcite fino a qualche millimetro dal bordo, in modo da lasciare spazio al guscio esterno di cioccolato. Colatevi sopra il cioccolato tenuto da parte a 31°C e con la spatola ripulite quello in eccesso. Lasciate riposare le praline per una notte al fresco. Trascorso questo tempo girate lo stampo e staccate le praline con dei colpetti. Con questo ripieno si conservano 8 giorni in frigorifero.



PRALINE ai marrons glacés

Del marron glacé mi piace la consistenza morbida e fondente, ma mi manca un po' la parte croccante ed è per questo che ho deciso di ricoprirlo di un sottile strato di cioccolato fondente. Nella prima versione avevo aggiunto uno strato di arancia candita, ma il mio gruppo di fedeli assaggiatori trovava che sovrastasse il delicato sapore del marron glacé.

160 g di marrons glacés
400 g di cioccolato fondente
al 55%
qualche scorza d'arancia
candita, per decorare

Schiacciate i marrons glacés con la forchetta, formate delle palline di 4-5 g e adagiatele in uno stampo di silicone a mezze sfere, schiacciandole nello spazio concavo, in modo che prendano la forma semisferica. Lasciate 1 mm di spazio dove colerete il cioccolato temperato per il fondo. Fate riposare per pochi minuti, poi sformate le mezze sfere e, con l'apposita forchettina, passatele nel cioccolato temperato e ricopritele. Decorate con un pezzettino d'arancia candita. Lasciate riposare per almeno 2 ore.

Si conservano in un luogo fresco e asciutto per almeno 15 giorni.





Siete pronti a immergervi nel morbido,
ammaliante, croccante cibo degli dei?
Praline, tartufi, barrette... con i loro ripieni ricchi
di gusto e dalle consistenze diverse saranno un richiamo
a cui non sarà facile resistere.

Lasciatevi contagiare da quell'entusiasmo frizzante e un po'
infantile che si risveglia di fronte a una scatola di cioccolatini:
quali promesse si celeranno al suo interno?
Un viaggio ricco di suggestioni che non potrete
più rimandare.

PICCOLI SPUNTINI



Guido Tommasi Editore
dal 1999

www.guidotommasi.it

12,50 €

IVA inclusa

ISBN: 978 88 67530 212



9 788867 530212