

MAURIZIO SANTIN

# Ciocco Santin



FOTOGRAFIE DI CARLO CASELLA

*Black*

Guido Tommasi Editore

# INTRODUZIONE

Il cioccolato è molto più di un ingrediente. Il suo cuore scuro e aromatico racchiude un intero mondo, suscita emozioni forti, fa riaffiorare ricordi scoloriti dal tempo, vive le molte vite che gli assegniamo, come fosse materia palpitante, impossibile da catalogare...

Niente come il cioccolato s'intreccia alla nostra storia personale: per i romantici è legato a quell'idea di passione amorosa, un po' convenzionale, ma decisamente sensuale. Il colore intenso, il profumo sottile, inizialmente amaro e poi via via più pieno e sfaccettato, è quanto di più vicino si possa immaginare alla sinestesia.

Per chi è meno incline a lasciarsi andare alle immagini di amori travolgenti, il cioccolato è quella password che non si scorda mai, l'unica in grado di disinnescare il cattivo umore o quel senso di oppressione e infelicità che a volte ci coglie impreparati.

Medicina, conforto, ispirazione, compendio di poesia e protagonista assoluto di molte mie creazioni. Fa parte di quelle magie culinarie che non si possono spiegare, che si devono solo assaporare con lentezza: ogni lavorazione, ogni consistenza, ogni strato comunica tecnica, rispetto, passione.

Nei capitoli che seguono, infatti, mi auguro che imparerete molto più di un procedimento... L'attitudine alla pasticceria è questione di talento ma anche di precisione e di rigore, di rispetto per gli ingredienti, di passione che spinge lo sguardo oltre il reale, di coraggio per osare e di pazienza.

Il cioccolato è un ottimo modo per mettersi alla prova, per scoprire qualcosa di sé che non si sospettava fosse nascosto dentro di noi.

Rimango ancora stupito di fronte alla meraviglia del cioccolato, al suo immenso potere, alle sue infinite possibilità, tanto che nella mia mente risuona come un mantra.

Theobroma

Cabossa

Fave di cacao

Cioccolato

... CioccoSantin.

## SACHER CALABRESE

## Biscotto sacher

275 g di tuorli  
 275 g di albumi  
 225 g di cioccolato al 55%  
 150 g di burro a pomata  
 100 g di zucchero semolato  
 70 g di farina 00  
 70 g di farina di mandorle  
 60 g di zucchero a velo  
 4 g di lievito chimico

Sciogliete a bagnomaria il cioccolato; nel frattempo mescolate con una frusta il burro a pomata con lo zucchero a velo e lavoratelo sino a ottenere un composto senza grumi. Quando il cioccolato fuso avrà raggiunto una temperatura di 40-45°C, unitelo al burro lavorato con lo zucchero a velo; in seguito aggiungete i tuorli versandoli in 3 volte, assicurandovi sempre che i precedenti siano ben incorporati prima di aggiungere i successivi. Il composto deve risultare omogeneo e liscio.

Montate gli albumi aggiungendo lo zucchero semolato poco alla volta; la meringa non deve risultare troppo montata ma cremosa. Unitela quindi al composto precedentemente preparato con movimenti di spatola delicati, dal basso verso l'alto.

Setacciate insieme la farina e il lievito chimico e quindi incorporateli lavorando sempre delicatamente con la spatola. Aggiungete la farina di mandorle in ultimo. Suddividete in stampi di 16 cm di diametro e 1 cm di altezza e cuocete in forno a 170°C per 15 minuti.

## Ganache spumosa

700 g di panna  
 725 g di cioccolato al 70 %  
 521 g di panna montata  
 20 g di gelatina  
 peperoncino dello Zio Bubi

Il giorno prima mettete in infusione il peperoncino nei 700 g di panna.

Scaldate la panna e scioglieteci la gelatina.

A parte tritate il cioccolato, versateci la panna calda filtrandola ed emulsionate sino a ottenere una ganache liscia ed elastica; quindi lasciatela raffreddare a temperatura ambiente coperta con la pellicola direttamente a contatto. Quando avrà raggiunto una temperatura intorno ai 30°C

aggiungete la panna montata, incorporandola delicatamente con movimenti di spatola dal basso verso l'alto.

## Composta di fichi

500 g di fichi secchi  
 1,5 g di gelatina  
 acqua  
 mosto cotto

Tagliate i fichi a pezzetti, aggiungete l'acqua e cuocete in una pentola a fuoco basso sino a ottenere la consistenza di una composta. Infine unite il mosto cotto e la gelatina. Versate in stampi di 16 cm di diametro e 1 cm di altezza, quindi congelate.

## Glassa morbida al cioccolato

190 g d'acqua  
 375 g di zucchero semolato  
 375 g di glucosio  
 250 g di latte condensato zuccherato  
 26 g di gelatina  
 135 g d'acqua  
 400 g di cioccolato al 60%

Portate l'acqua, lo zucchero semolato e il glucosio a 103°C, quindi versate sul latte condensato e, a seguire, aggiungete la gelatina sciolta nell'acqua; emulsionate il tutto con il cioccolato.

Il glassaggio deve essere eseguito a 27-29°C su prodotto a -25°C.

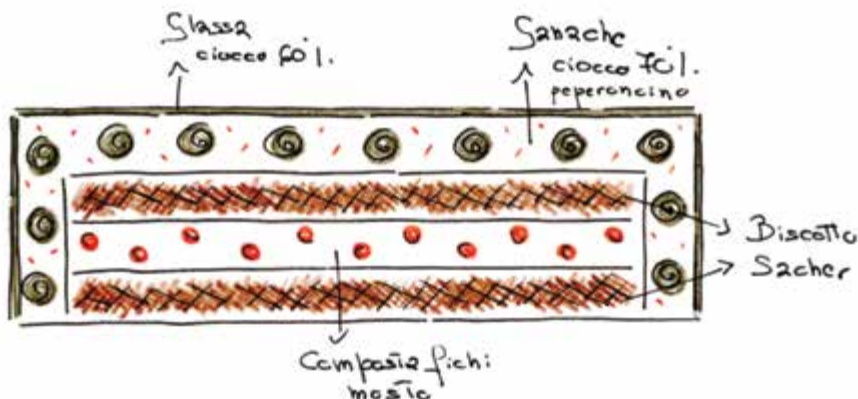
Sciroppo di zucchero  
 Fichi secchi caramellati  
 Mosto cotto

## Montaggio del dolce

Bagnate leggermente i biscotti con lo sciroppo e il mosto cotto. Versate la ganache di cioccolato in uno strato sottile in uno stampo di 18 cm di diametro, quindi fate raffreddare.

Inserite un disco di biscotto, sovrapponetelo il disco di composta di fichi, posizionate un secondo disco di biscotto, riempiete i contorni e lisciate con la ganache di cioccolato. Abbattete.

Glassate e decorate con i fichi secchi caramellati.





# INDICE

## MIGNON

	<b>9</b>
Bignè friabili al cioccolato	10
Piccoli savarin di panna cotta al caffè, cioccolato e sambuca	12
Tartellette alla nocciola e caffè	14
Foresta nera	16
Macaron cioccolato bianco e burro di arachidi	18
Macaron lampone e cardamomo	20
Macaron nocciola e lime	22
Macaron Val-cher	24
Mango e Dulcey	26
Tartellette di cremoso di cioccolato e frutta	28

## DOLCI AL PIATTO E MONOPORZIONI

	<b>31</b>
Caffè, cicoria tostata e datteri freschi	32
Caffè, nocciola e agrumi	34
Il nostro tè al masala	36
Il Tiramisù destrutturato	38
La mia zuppa inglese	38
Mandorlando & albicoccano	40
Arancia, cocco e fave tonka	42
Banana split	44
Cannolo in millefoglie	46
Cappuccino goloso "orientale"	48
Ciocolato, fichi e spezie	50
Crema cotta al mascarpone e cioccolato	52
Cremona	54
Il mio Irish coffee	56
Millefoglie al cioccolato	58
Mont Blanc	60
Piña colada	62

Salame di cioccolato	64
San Valentino	66
V – Valtellina dolce in un bicchiere	68
Vienna	70

## CROSTATE

**73**

Crostata cioccolato, lamponi e cardamomo	74
Cioccoopera	76
Dolce d'autunno	78
Crostata di fichi e caramello	80
La mia torta gianduia versione crostata	82
Crostata brownie	84
Dobos	86
La sambuca con la mosca	88
Tarte di cioccolato fondente (Tarte Robuchon)	90
Engadiner	92

## CIOCCOFRIENDS

**95**

Ever green	96
ANDREA BESUSCHIO	
Black world	98
FABRIZIO GALLA	
Forêt-Noire Macarons	100
PINELLA ORGIANA	
Crostata passione	102
ALESSANDRO SERVIDA	
Ganache «Dark» Vader	104
DAVIDE COMASCHI	

## SACHER

La mia Sacher	108
La torta Sacher rivisitata all'orientale	110
Sacher calabrese	112
Sacher versione crostata	114
Val-cher	116

## 107

Primavera	164
Vaniglia e fave tonka	166
Lampone e cardamomo	168
Lime	170
Val-cher	172
Nocciola	172
Latte e zenzero	172
Mandorla	172

## TORTE

Caffè viennese	120
Cappuccino goloso al cardamomo	122
Foresta Nera	124
Frolla e cioccolato	126
Frutti rossi	128
I-Gino	130
La mia gianduia	132
Moka	134
Mou	136
Palet d'or	138
O è bianco o è nero... o forse no...	140
Opéra farcita con tre cioccolati	142
Pistacchio e cioccolato	144
Profiterole	146
Tahiti	148
Il tiramisù	150
Tronchetto natalizio	152
Variazione fondente	154
Sabrina	156
Darth	158

## 119

## CIOCCOLATINI

Tartufi cioccolato puro	162
IL TEMPERAGGIO	162
Il mio gianduia	164

## 161





Guido Tommasi Editore

[www.guidotommasi.it](http://www.guidotommasi.it)



---

25,00 €

IVA inclusa

---

ISBN: 978 88 6753 173 8



9 788867 531738