

# donna hay



SEMPLICI ESSENZIALI

cioccolato



## *sommario*

introduzione 6

basi 8

biscotti + quadrotti 18

tortini 36

torte 54

dessert 72

glossario 88

indice 92

## *introduzione*

Forse il cioccolato non potrà risolvere tutti i problemi del mondo, ma credo fermamente che grandi quantità di quella sostanza quasi mitologica che si ricava dalle fave di cacao potrebbe avere un impatto profondo su molte spinose questioni internazionali. Condividere il cioccolato è un atto d'amore. La generosità del gesto porta il sorriso, solleva gli animi e riporta il buonumore. Praticamente tutti quelli che conosco sono cioccodipendenti dichiarati, e quando c'è del cioccolato in giro si può star certi che avrà vita breve. Per questa raccolta di delizie al cioccolato abbiamo pescato a piene mani tra le ricette preferite di tutti. Lasciatevi andare e fate la vostra parte per la pace nel mondo.

*Donna*



ALUMINITE  
FRUGIER  
LANGUES-FRANCE

## torta a strati al cioccolato

220g di burro non salato, ammorbidito  
 440g di zucchero semolato  
 1 cucchiaino di estratto di vaniglia  
 4 uova  
 300g di farina, setacciata  
 60g di cacao, setacciato  
 2 cucchiaini e ½ di lievito  
 ½ cucchiaino di sale  
 250ml di latte  
 2 cucchiaini di caffè solubile sciolto in 1 cucchiaino  
 e ½ d'acqua bollente  
 750g di mascarpone  
 120g di zucchero a velo, setacciato  
 80ml di liquore al caffè  
**1 dose di copertura morbida al cioccolato (vedi pag. 88)**

Scaldate il forno a 160°C. Lavorate il burro, lo zucchero e la vaniglia nel robot da cucina per 10–12 minuti o finché il composto è chiaro e cremoso. Unite gradualmente le uova e sbattete bene. Incorporate la farina, il cacao, il lievito, il sale e il latte. Versate il composto in 2 stampi rotondi di 20cm leggermente imburrrati e foderati di carta da forno e infornate per 45–50 minuti, verificando la cottura con uno stecchino. Lasciate riposare nello stampo per 10 minuti poi sformate su una griglia. Mettete in una ciotola il mascarpone, lo zucchero e il caffè e mescolate bene. Tenete da parte. Per assemblare il dolce, tagliate ogni torta a metà in orizzontale in modo da fare quattro strati ed eliminate le eventuali briciole con l'aiuto di un pennello per dolci. Mettete un disco su un piatto, distribuiteci sopra due cucchiaini di liquore e stendeteci sopra un terzo del composto con il mascarpone, poi appoggiateci sopra un altro strato di torta. Ripetete con gli ingredienti rimasti. Con una spatola, stendete la copertura su tutta la superficie del dolce. Per 12.

## cheesecake al cioccolato

250g di biscotti al cioccolato confezionati  
 100g di burro, fuso  
 450g di cioccolato fondente, a pezzetti  
 50g di burro, in più  
 2 cucchiaini di cacao  
 675g di formaggio spalmabile, ammorbidito  
 220g di zucchero semolato  
 4 uova  
 375g di panna acida  
 2 cucchiaini di estratto di vaniglia  
**lamponi freschi, per servire**

Scaldate il forno a 180°C. Frullate finemente i biscotti. Unite il burro fuso e frullate ancora finché il composto è omogeneo. Premetelo sul fondo di uno stampo rotondo a cerniera di 22cm foderato di carta da forno. Cuocete per 8 minuti, togliete dal forno e lasciate raffreddare. Fondete il cioccolato con i 50g di burro in una casseruola su fuoco basso. Incorporate il cacao e mettetelo da parte. Lavorate il formaggio spalmabile con lo zucchero nel robot da cucina finché il composto è spumoso. Unite gradualmente le uova. Aggiungete il composto con il cioccolato e sbattete bene. Unite la panna acida e la vaniglia e sbattete ancora. Versate nello stampo e avvolgete nell'alluminio le pareti esterne dello stampo. Mettete lo stampo in una pirofila capiente e versateci acqua fino ad arrivare a metà altezza dello stampo. Cuocete per 45 minuti. Togliete dal forno e fate raffreddare nella pirofila con l'acqua per 15 minuti. Coprite il dolce e mettetelo in frigorifero per 12 ore. Per servire, tagliate a fette e distribuiteci sopra i lamponi. Per 12.



torta a strati al cioccolato



cheesecake al cioccolato

## pudding al cioccolato e malto con salsa

130g di burro, ammorbidito  
 275g di zucchero semolato  
 2 uova  
 225g di farina  
 2 cucchiaini e  $\frac{1}{4}$  di lievito  
 60g di cacao  
 55g di farina di nocciole (nocciole macinate)  
 65g di latte al malto in polvere  
 250ml di latte  
*salsa al cioccolato e malto*  
 125g di zucchero di canna  
 85g di latte al malto in polvere  
 1 cucchiaio e  $\frac{1}{2}$  di cacao  
 375ml d'acqua bollente

Scaldare il forno a 170°C. Lavorare il burro e lo zucchero nel robot da cucina e sbattete finché il composto è chiaro. Unite gradualmente le uova e sbattete finché il composto è omogeneo. Setacciate la farina, il lievito e il cacao sul composto, unite la farina di nocciole, il latte al malto e il latte e sbattete finché è liscio. Versate in una pirofila da 2 litri ben imburata.

Per la salsa, mettete in una ciotola lo zucchero, il latte di malto in polvere e il cacao, versateci sopra l'acqua bollente e mescolate bene. Versate sul pudding e cuocete per 45–50 minuti o finché è gonfio, verificando la cottura con uno stecchino. Per 6.

## crème brûlée al cioccolato bianco

250ml di panna liquida  
 180ml di latte  
 4 tuorli  
 55g di zucchero semolato  
 90g di cioccolato bianco, fuso  
 2 cucchiaini di zucchero semolato, in più

Scaldare il forno a 160°C. Versare la panna e il latte in un pentolino su fuoco basso e scaldare finché il composto inizia a bollire. Togliete dal fuoco. Lavorare i tuorli con lo zucchero finché il composto è chiaro e denso. Versare la panna calda sulle uova e mescolare. Rimettere nella pentola e mescolare su fuoco basso per 6–8 minuti o finché la crema vela il dorso del cucchiaio. Togliete dal fuoco e mescolate al cioccolato fuso. Versare il composto in 4 cocottine da 125ml e mettele in una pirofila. Versateci acqua sufficiente a coprire le cocottine fino a metà. Infornate per 40 minuti o finché si rassoda. Togliete dal forno e mettete in frigorifero per 3 ore finché è ben soda. Cospargete ogni crème brûlée con un cucchiaio di zucchero. Scaldare sulla fiamma un cucchiaio di metallo finché è bollente. Indossando un guanto da cucina, toglietelo dalla fiamma e passate il dorso sullo zucchero per caramellarlo. In alternativa, potete usare un cannello da pasticciere. Per 4.





pudding al cioccolato e malto con salsa



crème brûlée al cioccolato bianco

## b

biscotti al cioccolato e mandorle 32  
 biscotti farciti al cioccolato 28  
 blondie 32  
 brownies  
     brownies al cioccolato 26  
     brownies al cioccolato e lamponi 22  
     brownies cheesecake e cioccolato 34  
 butter cake  
     con gocce di cioccolato 68  
     semplice 88

## c

caffè  
     glassa al caffè 46  
     torta a strati al cioccolato al latte  
         e caffè 70  
     tortini al caffè 50  
     tortini cioccolato, nocciole e caffè 52  
 chocolate fudge cake 62  
 chocolate mud cake 62  
 cialde al miele e pepite di cioccolato 26  
 cioccolata calda 16  
 cioccolato al latte  
     muffin con pepite di cioccolato  
         al latte 40  
     torta a strati al cioccolato  
         al latte e caffè 70  
 cioccolato bianco  
     cookies al cioccolato bianco  
         e macadamia 22  
     crème brûlée al cioccolato bianco 84  
     cupcakes al cioccolato bianco 40  
     muffin al cioccolato bianco  
         e lamponi 44  
     panforte al cioccolato bianco 28  
     sfogliatine con spuma  
         di cioccolato bianco 44  
     torta al cioccolato bianco glassata 58

## s

cioccolato di copertura, definizione 10  
 composto per meringa 88  
 cookie in padella  
     al triplo cioccolato 26  
 cookies  
     al cioccolato bianco  
         e macadamia 22  
     al cioccolato e nocciole 26  
     al doppio cioccolato 22  
     con gocce di cioccolato 34  
 coperture *vedi anche* glassa  
     cremosa al cioccolato 15  
     morbida al cioccolato 88  
     semplice al cioccolato 14  
     topping al cioccolato 90  
 crema pasticciera al cioccolato 88  
 crema semplice al cioccolato 17  
 crème brûlée al cioccolato  
     bianco 84  
 cupcakes  
     a farfalla con panna  
         ai lamponi 44  
     al caffè 46  
     al cioccolato bianco 40  
     al doppio cioccolato 50  
     senza farina con glassa  
         al cioccolato 46

## d

devil's food cake 68  
 dolcetti al cioccolato e cocco 40

## e

éclairs al doppio cioccolato 50

## f

fondere il cioccolato 13  
 French toast al cioccolato 76  
 friands al cioccolato 40

## g

ganache al cioccolato 15  
 glasse *vedi anche* coperture  
     al caffè 46  
     al cioccolato 14

## l

lamponi  
     brownies al cioccolato e lamponi 22  
     muffin al cioccolato bianco e lamponi 44  
     tortine macaron ai lamponi 52

## m

madeleines al cioccolato 44  
 mattonella croccante al cioccolato 22  
 mattonella di cioccolato  
     al croccante 76  
 mousse al cioccolato 17  
 muffin  
     al cioccolato bianco e lamponi 44  
     con pepite di cioccolato al latte 40

## n

nocciole  
     cookies al cioccolato e nocciole 88  
     torta a strati facile alla crema  
         di nocciole 68  
     tortini cioccolato, nocciole  
         e caffè 52

## p

pan di spagna 89  
 panforte 32  
 panini dolci al cioccolato 50  
 panna ai lamponi 44  
 panna cotta al cioccolato 82  
 pudding al cioccolato e malto  
     con salsa 84  
 pudding fondenti al cioccolato 76

## q

quadrotti al cioccolato e caramello 32

## r

ripieni e farciture

crema pasticciera al cioccolato 88

ganache al cioccolato 15

mousse al cioccolato 89

panna ai lamponi 44

ripieno al caramello 32

ripieno al cioccolato amaro 76

ripieno al cioccolato e lamponi 52

ripieno al cioccolato e nocciole 26

## s

salsa calda cremosa al cioccolato 16

sciropo all'arancia 68

semifreddo al triplo cioccolato 82

sfogliatine con spuma di cioccolato

bianco 44

sorbetto al cioccolato 80

soufflé al cioccolato 80

surrogato, definizione 11

## t

tartufi al cioccolato 80

temperaggio 13

tipi di cioccolato 10–12

tiramisù al cioccolato 80

topping al cioccolato 90

torte

butter cake con gocce  
di cioccolato 68

butter cake semplice 88

chocolate fudge cake 62

chocolate mud cake 62

devil's food cake 68

pan di spagna 89

pan di spagna al cioccolato 58

torta a strati al cioccolato 64

torta a strati al cioccolato

al latte e caffè 70

torta a strati facile alla crema

di nocciole 68

torta al cioccolato bianco glassata 58

torta al cioccolato con sciropo

all'arancia 68

torta al cioccolato e cocco 58

torta di mousse al cioccolato 70

torta marmorizzata 62

torta meringata al cioccolato amaro 76

torta ricca al cioccolato 62

torta semplice al cioccolato 58

tortine macaron ai lamponi 52

tortini al caffè 50

tortini cioccolato, nocciole e caffè 52

triplo cioccolato

cookie in padella al triplo cioccolato 26

semifreddo al triplo cioccolato 82



Istruzioni per l'uso: somministrare con cautela  
e a piccole dosi. Questo libro dà assuefazione  
e potrebbe causare momentanei stati  
confusionali nei soggetti più sensibili.  
Cioccolato-dipendenti siete avvisati!



Guido Tommasi Editore

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



15,00 € i.i.