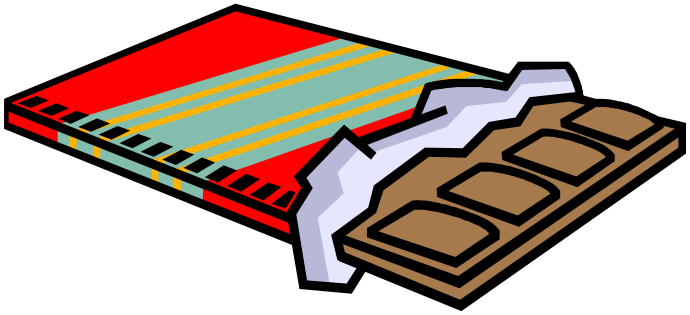
Il librino al cioccolato

Ricette con cacao e cioccolati vari
raccolte qua e là in giro per internet
per i piu' golosi tra i golosi....



La presente raccolta non ha finalità commerciali, trattasi semplicemente di una raccolta con finalità compilativa ed è destinata ad un uso strettamente privato.

Quando cerco una ricetta per un dolce...è più forte di me ...deve esserci la cioccolata!!! Che vera goduria!

Alcune delle ricette sono tratte dal database di Cucinait, molte delle quali sono facilmente riconoscibili per la presenza del conto calorie e del vino consigliato. Altre sono state raccolte navigando su vari siti internet, molte, moltissime dai forum di Cucinait e forum da essi derivati (Il terzo girone, Amicincucina, ecc....) Mi scuso anticipatamente con gli autori delle ricette qualora alcune di esse non dovessero riportare il loro nome: ciò è dovuto dovuto al fatto che all'inizio copiavo solo il testo e non riportavo l'autore...pensavo giusto di raccaglierne qualcuna, per mio uso ,....chi pensava che sarei arrivata addirittura a raccoglierle così?!

...detto ciò vi lascio ...in dolce compagnia!

Anna Petrera

ANELLO DI CIOCCOLATO CON DATTERI

Tempo: 60' Ingredienti: (dose per 4 persone)cioccolato fondente, da temperare, g 300 - panna g 200 - cioccolato extra bitter g 150 - albume g 50 - zucchero g 50 - 24 datteri freschi, snocciolati - foglie d'oro - rum Conto calorie: kcal 826 (KJ 3456) a porzione

Preparate 4 strisce di acetato, di cm 25x5 cad.; cospargetele con foglioline d'oro, colatevi sopra il cioccolato temperato spalmandolo con una spatola in uno strato di mm 3 di spessore; appena il cioccolato inizierà ad addensarsi infilate le strisce in altrettanti anelli di cm 8 di diametro. Sciogliete a bagnomaria il cioccolato extra bitter, fatelo intiepidire poi versatelo a filo sulla panna parzialmente montata e continuate a montarla; infine incorporate alla mousse l'albume già montato con lo zucchero e un cucchiaio di rum. Sfilate le strisce dagli anelli e, con delicatezza, staccate gli anelli di cioccolato che si saranno formati. Accomodateli nei piatti, farciteli con la mousse di cioccolato e guarniteli con i datteri. Vino consigliato:Marsala superiore Rubino dolce

AUMONIÈRES DE CRÊPES ALLA MOUSSE DI CIOCCOLATO

Ecco la ricetta delle crêpes per 12 persone e +++ per le golosone Mousse: 4 tuorli 6 chiare 300 gr di cioccolato amaro 70% 150 gr di burro 100 gr di zucchero Crêpes: 1l di latte 300 gr di farina 1 bustina zucchero vanigliato 50 gr di zucchero 50 gr di burro 4 tuorli Sauce Suzette 2 arance 50 gr di burro 100 gr di zucchero 10 cl di acqua

Preparare la mousse in codesto modo facendo sciogliere il cioccolato a bagnomaria inseguito incorporarvi il burro tagliato a cubetti mescolando bene con una frusta riservare,unire dopodiché i tuorli togliere dal fuoco il tempo di preparare le chiare.Prendere un contenitore molto grande montare le chiare come per le meringhe aggiungendo alla fine lo zucchero utilizzando sempre la frusta dopodiché prendere il la prima preparazione incomporandola nelle chiare e mescolare direttamente con una spatula delicatamente 4 volte dall'esterno all'interno senza rompere troppo le chiare. Crêpes Sbattere le uova con lo zucchero unirvi la farina e poi piano piano il latte mescolando bene con una frusta alla fine aggiungere il burro sfuso lo zucchero vanigliato e la birra. Sauce tagliare finemente dei zesti di arancia meterre a fondere lo zucchero con l'acqua ed il succo d'arancia fino ad ottenere quasi un caramello e alla fine aggiungere il burro per il caramello rimanga liquido. UNA VOLTA FATTE le crêpes utilizzando per la cottura una padella apposita con una noce di burro farcire con la mousse al centre chiudere a forma di bomboniera utilizzando uno stuzzicadente e un filo ottenuto con la buccia delle arance disporre sul piatto e cospargere con un po' della sauce Suzette.E' vero che all'origine la sauce Suzette era fatta a base di mandarini. Frédéric Cadas Paris

BONET AL CIOCCOLATO

Difficoltà: Media - Tempo di preparazione: 1 ora e 30 minuti - Calorie: 242 a testa
OCCORRENTE PER 6 PERSONE 4 uova, 150 g di zucchero 6 amaretti, un cucchiaio di cacao amaro 2 cucchiai di rhum, 6 dl di latte
Come si prepara Sgusciate le uova in una terrina, unite 125 g di zucchero e montatele a crema con la frusta elettrica. Dopodiché unite il cacao, il rhum, gli amaretti sbriciolati finemente e, infine, diluite lentamente con il latte. Mettete lo zucchero rimasto in una casseruolina, unite un cucchiaio di acqua e fatelo caramellare leggermente, finché prenderà un bel colore biondo.
Come si presenta Versate il caramello in uno stampo a ciambella e ruotate quest'ultimo in modo da distribuire il caramello in tutto lo stampo, poi versatevi il composto preparato. Mettete il recipiente a bagnomaria e immergetelo in un altro più grande contenente dell'acqua tiepida che arrivi a 2 terzi di altezza dello stampo. Posate sul bonet un foglio di carta di alluminio. Trasferite la preparazione in forno caldo a 180° e cuocete il dolce per circa 1 ora e 15 minuti. Toglietelo dal forno, lasciatelo raffreddare nello stampo, poi rovesciatelo su un piatto e servitelo.
IL TRUCCO PERCHE' RIESCA Verificate la cottura del bonet introducendovi al centro uno stecchino che dovrà uscirne senza residui attaccati.

BONBON DI CIOCCOLATO E FRUTTA SECCA

Tempo: 20' Ingredienti: (dose per 10 persone)fichi secchi g 130 - mandorle pelate g 130 - zucchero semolato g 130, più 2 cucchiaiate - cioccolato fondente g 30 - arancia candita g 30
Conto calorie: kcal 197 (KJ 824) a porzione
Private i fichi del picciolo e metteteli nella ciotola del tritatutto elettrico. Unitevi le mandorle pelate, il cioccolato spezzettato e la scorzetta d'arancia candita. Mettete i g 130 di zucchero semolato in una casseruolina, unitevi 4 cucchiaiate d'acqua, ponete al fuoco e fate sciogliere finché il tutto sarà ridotto a un denso sciroppo. Toglietelo prima che prenda colore e mescolatevi la frutta e il cioccolato tritati. Impastate il tutto e lasciate intiepidire. Suddividete il ricavato in 30 parti alle quali darete la forma di palline, rotolandole prima fra i palmi delle mani, quindi nello zucchero semolato. Disponete i bonbon nei pirottini di carta, questi su un vassoietto adatto e serviteli. Consigli: Questi bonbon si possono preparare per fine pranzo oppure per il tè; dato che si conservano per qualche giorno, sono anche un'idea regalo, da confezionare in un cestino o altro contenitore aerato. Vino consigliato: Aleatico di Gradoli

BIGNOLATA

Dosi per: 4 zucchero al velo 100 g uova 2 panna ¼ crema allo zabaione 300 g cioccolata a pezzi 100 g burro 100 g bignole 300 g
Esecuzione: Riempire le bignole con la crema allo zabaione.Sbattere il burro a crema con lo zucchero a velo, quindi, uno alla volta aggiungere i tuorli delle uova.A parte montare le chiare a neve.Unire i due composti aggiungendo circa metà della cioccolata grattugiata. Montare la panna. Unire al tutto le bignole e più della metà della panna montata mescolando delicatamente.Ricoprire con la panna rimasta e il resto della cioccolata grattugiata.

.

BOMBA DI MEZZANOTTE

ingredienti per 4 persone: 500 gr di biscotti secchi al latte, 2 uova, 150 gr di zucchero, 100 gr di cacao amaro, 50 gr di burro, 1 bicchierino di marsala,1 arancia, 1 bicchierino di rhum

Sbriciolare i biscotti in pezzettini di circa due centimetri. Mescolare in una zuppiera lo zucchero con metà del cacao, aggiungere le uova, amalgamarle e allungare con il liquore e il succo dell'arancia, versare i biscotti spezzati e mescolare a lungo, finché i biscotti risultano completamente ricoperti dall'impasto di cioccolato e intanto si insaporiscono. Mischiare il cacao rimasto e lo zucchero a velo. Formare con l'impasto una grossa palla e rotolarla nella polvere di cacao in modo che le si attacchi un velo assorbente di protezione. Appoggiare sul piatto di portata e mettere in frigorifero per 3 ore. Spolverare di zucchero prima di servire.

BRIOCHE ALLE QUATTRO CREME

Tempo: 120' + la lievitazione e il raffreddamento Ingredienti: (dose per 12 persone) Brioche: farina g 500 - burro g 100 - zucchero g 80 - latte g 40 - lievito di birra g 15 - 5 tuorli - un'arancia - una bustina di vanillina - farina e burro per la spianatoia e lo stampo - sale - Crema al torroncino: cioccolato bianco g 150 - panna fresca g 100 - torrone duro, macinato fine, g 50 - Crema d'uovo: zucchero a velo g 50 - burro g 50 - zucchero semolato g 50 - albume g 50 - 6 tuorli sodi - rum - Crema al cioccolato: cioccolato fondente g 200 - panna fresca g 100 - caffè solubile, in polvere - Crema al pistacchio: pistacchi pelati, tritati finemente g 100 - cioccolato bianco g 100 - panna fresca g 50 Conto calorie: kcal 693 (KJ 2900) a porzione

Brioche (da fare il giorno prima): preparate un pastello con g 300 di farina e il lievito sciolto in circa g 150 di acqua tiepida; fatelo lievitare per 40' poi raccoglietelo nella ciotola dell'impastatrice insieme con il resto della farina, i tuorli, il burro fuso, lo zucchero, la vanillina, la buccia grattugiata di un'arancia, il latte e un pizzico di sale. Avviate l'apparecchio con la frusta a gancio e lavorate l'impasto finché sarà omogeneo ed elastico poi lasciatelo lievitare coperto, in luogo tiepido per circa un'ora. A questo punto, lavorate brevemente la pasta sulla spianatoia infarinata, poi fatene una palla e deponetela in uno stampo cilindrico, a bordi lisci, alto cm 10, largo cm 18, imburrato e infarinato. Lasciate lievitare ancora la pasta finché avrà riempito lo stampo per i 3/4 della sua capienza, quindi passate in forno a 190° per circa un'ora. Lasciate raffreddare perfettamente la brioche prima di farcirla. Crema al torroncino: sciogliete a bagnomaria il cioccolato bianco mescolato con la panna e il torrone macinato; amalgamate quindi il composto, fatelo raffreddare in frigorifero poi montatelo con la frusta finché sarà cremoso e denso. Crema d'uovo: lavorate a spuma il burro con lo zucchero a velo, incorporatevi i tuorli sodi, passati al setaccio, l'albume a neve (montato a bagnomaria con lo zucchero semolato), quindi aromatizzate la crema con un dito di rum. Crema al cioccolato: sciogliete a bagnomaria il cioccolato mescolato con la panna e un cucchiaio di caffè in polvere; amalgamate quindi il composto, fatelo raffreddare in frigorifero poi montatelo con la frusta finché sarà cremoso e denso. Vino consigliato: Muffato della Sala

BISCUIT DI TORRONE CON SALSA DI CIOCCOLATO CALDA

uova 5 zucchero 400 g torrone 150 g panna 600 cc acqua 150 cc cacao amaro 100 g

Montate a bagnomaria i tuorli e 200 g di zucchero facendo attenzione a non far bollire l'acqua. A metà preparazione aggiungete il torrone tritato finemente e continuate a montare finché il composto non raddoppia di volume. Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare: con una frusta incorporate 300 cc di panna montata. Versate in uno stampo e fate indurire nel congelatore. Per la salsa portate a bollore l'acqua con 200 g di zucchero, poi aggiungete il cacao in polvere e 300 cc di panna liquida. Non appena riprende l'ebollizione, togliete dal fuoco e filtrate allo chinois. Versate la salsa a specchio sul piatto, adagiatevi una fetta di biscuit e spolverate con lo zucchero a velo.

BISCOTTO ARROTOLATO AL CIOCCOLATO

Tempo: 45' + il raffreddamento Ingredienti: (dose per 8 persone) Per la pasta biscotto: farina bianca g 75 - zucchero semolato g 75 - 2 uova - zucchero a velo e cacao per spolverizzare il dolce - burro e farina per ungere il foglio. - Per farcire: mascarpone g 250 - cioccolato fondente g 200 - Maraschino g 60 - 2 tuorli Conto calorie: kcal 390 (KJ 1632) a porzione

Preparate la pasta biscotto: con lo sbattitore elettrico montate le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto soffice e spumoso. Aggiungete quindi la farina, facendola scendere a pioggia da un setaccino. Rivestite una placca con un foglio di carta speciale da cucina; imburratelo e infarinatelo, quindi versate il composto livellandolo bene con una piccola spatola. Passate la placca nel forno già riscaldato a 190° per 15' minuti circa. Sfornate, sformate e lasciate raffreddare la pasta, arrotolata in un canovaccio pulitissimo. Stemperate il Maraschino con g 30 d'acqua fredda. Tagliuzzate il cioccolato e scioglietelo a bagnomaria; quando sarà fuso e tiepido, amalgamatelo con le uova e con il mascarpone,lavorando bene il composto con una frusta, fino a quando diventerà una soffice crema che porrete in frigorifero per 20' per farla leggermente rassodare. Intanto srotolate la pasta biscotto; inzuppatela con la bagna al Maraschino e spalmatela con la crema;avvolgetela nuovamente, aiutandovi anche con il canovaccio. Chiudete il rotolo in pellicola trasparente e passatelo nel frigo per circa un'ora circa. Al momento di servire, estraete il biscotto dall'involucro, disponetelo su un piatto da portata e spolverizzatelo con cacao e zucchero, fatti scendere da un setaccino. Vino consigliato: Pomino Vin Santo

BAVARESE DI CIOCCOLATO BIANCO

Tempo: 60' + il raffreddamento Ingredienti: (dose per 6 persone)Per la bavarese: panna fresca g 350 - latte g 350 - cioccolato bianco fondente g 250 - colla di pesce g 10 - Per la salsa e la decorazione: panna fresca g 300 - zucchero g 80 - burro g 15 - ribes g 40 più alcuni per guarnire - limone - rum - mango - foglioline di menta Conto calorie: kcal 714 (KJ 2987) a porzione

Per la bavarese, mettete ad ammorbidire la colla di pesce in acqua fredda. Fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato tagliuzzato insieme con il latte;amalgamatevi quindi la colla di pesce strizzata, poi fate raffreddare il composto finché incomincerà ad addensarsi. incorporatevi allora la panna montata e distribuitelo in 6 stampini ad anello; passateli in frigorifero per 6 ore. Poco prima di servire, preparate la salsa: fate sciogliere a caramello lo zucchero e il burro, smuovendo la massa con mezzo limone infilzato su una forchetta. Fiammeggiate poi con un dito di rum, aggiungete g 160 di panna e fate rapprendere leggermente la salsa. Sformate le bavaresi su un velo di salsa, guarnitele con un ciuffo della panna rimasta montata, mescolata con g 40 di ribes schiacciati, foglie di menta e una coroncina di ribes freschi e pezzettini di mango. Vino consigliato: Erbaluce di Caluso passito, Colli di Rimini dolce, Malvasia di Bosa

BISCOTTINI AL CIOCCOLATO

Ingredienti 400 g farina 250 g zucchero 4 tuorli d'uovo 150 g mandorle tritate 150 g cacao in polvere 1/2 bustina lievito

Preparazione Disponete la farina a fontana, ponendo al centro i tuorli, lo zucchero, il cacao e il lievito. Lavorate il tutto energicamente fino ad ottenere un panetto compatto. Aggiungete le mandorle tritate ed incorporatele bene. Stendete la pasta con uno spessore di 1/2 cm e ricavatene dei biscotti con le apposite formine o semplicemente con un bicchiere. Disponeteli su una teglia imburrata ed infornate per mezz'ora a fuoco medio.Persone: 4

BISCOTTINI AL CIOCCOLATO

Ingredienti 220 g farina 30 g fecola di patate 60 g zucchero vanigliato 180 g burro 60 g uvetta sultanina tritata 250 g cioccolato fondente sale

Preparazione Setacciate farina, un pizzico di sale, fecola e zucchero vanigliato in una ciotola. Incorporatevi il burro ottenendo un impasto che tenderà a sbriciolarsi. Unite l'uvetta tritata e continuate a lavorare fino ad ottenere un impasto morbido. Stendete col mattarello su una superficie infarinata fino ad ottenere una forma rettangolare leggermente più piccola di una teglia a bordi bassi di 25 cm per 18. Stendete la pasta nella teglia e fatela aderire premendo bene con le dita. Livellate la superficie e punzecchiatela con una forchetta. Cuocete in forno a 180 C per 25-30 minuti, finché inizia a dorare. Lasciate raffreddare qualche minuto e poi ricavatene 28 quadri circa che lascerete raffreddare completamente nella teglia. Quindi estraeteli e passateli nel cioccolato fondente che avrete fatto sciogliere a bagnomaria. Disponete i biscotti sopra un foglio d'alluminio e, prima che il cioccolato si solidifichi troppo, rigate la superficie ricoperta di cioccolato con i rebbi di una forchetta, disegnando un motivo zig-zag. Lasciate raffreddare completamente in frigo. Persone: 4

BISCOTTI SVEDESI AL CIOCCOLATO

Ingredienti 350 g farina bianca 200 g zucchero semolato 200 g margarina (o burro) 150 g nocciole 60 g cacao amaro 30 cl panna 2 uova 1 bustina vaniglina lievito in polvere per la placca: burro

Preparazione Le dosi sono per 50 biscotti. Accendete il forno sui 200. Tritate grossolanamente le nocciole. Ponete in una casseruolina il cacao setacciato, 100 g di zucchero e poi. versandola a filo, tutta la panna. Mettete il recipiente sul fuoco e sempre mescolando portate il composto all'ebollizione; levatelo dal fornello e lasciatelo raffreddare. Montate la margarina ammorbidita con il restante zucchero, sino a ottenere una crema soffice; unite allora, una alla volta, le due uova intere, la vaniglina e metà delle nocciole tritate. Setacciate insieme la farina e due cucchiaini di lievito, aggiungete al composto di margarina due cucchiaiate di farina e due cucchiaiate di crema al cacao, proseguendo così sino ad avere esaurito sia la farina che la crema, mescolando sempre molto bene dopo l'aggiunta di ogni ingrediente. Imburrate una placca o una teglia del formato di cm. 30 x 40 e versate in essa il composto, livellandolo uniformemente con una spatola flessibile, cospargetelo con le restanti nocciole e passatelo in forno per 12 minuti. Levatelo poi dal forno, lasciatelo intiepidire e quindi con un coltello seghettato tagliate la pasta, nel senso della lunghezza, in 10 strisce; dividendo ognuna poi in 5 parti otterrete 50 biscotti. Staccateli con delicatezza dalla placca e sistemateli su una gratella coperta da un tovagliolo, lasciandoli raffreddare ed asciugare. Sono ottimi e si prestano molto per essere serviti con fresca panna montata.Persone: 4

BISCOTTI AL CIOCCOLATO

Provenienza: Gabriella Ghiglianovich (FidoNet) Ingredienti: 200 gfarina 100gfecola 20gcacao 80gburroo 40 g olio di mais 120gzucchero 1 uovo 1bustina vanillina 2 cucchiaini lievito in polvere 5 cucchiai latte sale

Mescolate farina, fecola, cacao, zucchero e lievito. Al centro mettete l'uovo, il burro, la vanillina, il sale e il latte. Amalgamate gli ingredienti, formate un panetto e avvolgetelo nella pellicola, tenetelo in frigo per mezz'ora poi stendete la pasta in una sfoglia di 5 mm e con la rotella ricavate dei quadrati che metterete sulla placca del forno foderata con la carta da forno. Cuocete a 180 gradi per 15-20 minuti.Volendo, si puo' anche aggiungere un cucchiaino di cannella in polvere.

BISCOTTI CROCCANTI AL CIOCCOLATO

Ingredienti 500 g farina 220 g burro 250 g zucchero 30 g cacao 1 pizzico vaniglia in polvere 5 uova 150 g arachidi sgusciate

Preparazione Setacciate la farina sulla spianatoia, disponendola a fontana, fate un incavo al centro e ponetevi 200 g di burro, ammorbidito e a pezzetti, lo zucchero (meno due cucchiai), la vaniglia in polvere, quattro uova e il cacao. Impastate velocemente il tutto, in modo da ottenere una pasta liscia e omogenea, avvolgetela in un canovaccio e fatela riposare in frigorifero per un'ora. Trascorso questo tempo, stendete la pasta in una sfoglia spessa mezzo centimetro. Tagliate i biscotti della forma desiderata e adagiateli sulla piastra del forno unta col resto del burro. Spennellateli con un tuorlo sbattuto e cospargeteli con lo zucchero rimasto. Distribuite sui biscotti le arachidi e cuoceteli in forno a 180° per 10 minuti, dopodichè sfornateli e lasciateli raffreddare. Se non consumate tutti i dolcetti in giornata, sistemate quelli avanzati in una scatola di latta, inframezzandoli con fogli di carta oleata: si conserveranno fino a due mesi. Persone: 12

BAVARESE DI NOCCIOLA E CIOCCOLATO CON CUORE MORBIDO DI CRÈME BRÛLÉ, CREMA DI VANIGLIA ALLE NOCCIOLE

Chef: Graziano Prest Ingredienti per 8 persone: Per la crema alla vaniglia 5 tuorli d'uovo dl 5 di latte g 200 di zucchero Un baccello di vaniglia Aroma di nocciole Per la salsa ai lamponi g 150 di lamponi freschi g 30 di zucchero g 30 di acqua Per le cialde g 150 di farina g 40 di burro g 15 di zucchero cl 10 di acqua Un litro di olio di arachidi per friggere Per la bavarese al cioccolato g 75 di tuorli d'uova g 75 di zucchero g 140 di cioccolato fondente 100% Guanaja Valrhona g 250 di panna montata Per la crème brûlé 5 tuorli d'uovo g 100 di latte g 90 di zucchero g 500 di panna Le bucce di mezzo limone e di mezza arancia non trattate fatte a striscioline Un baccello di vaniglia Zucchero di canna Per la bavarese alla nocciola g 125 di latte g 125 di panna montata g 50 di zucchero g 60 di tuorli d'uova g 4 di gelatina in fogli g 20 di pasta di nocciole g 225 di panna montata La buccia di mezzo limone non trattato fatta a striscioline Per la guarnizione 8 alkekengi Triangoli di cioccolata 8 acini di uva bianca

Realizzare la crema alla vaniglia montando le uova con lo zucchero sino a farle diventare bianche e spumose. Portare ad ebollizione il latte con il baccello di vaniglia. Spengere il fuoco e lasciare in infusione per quindici minuti circa. Eliminare il baccello di vaniglia dal latte e versare quest'ultimo a filo, sempre mescolando, sulle uova sbattute. Rimettere sul fuoco e sobbollire girando finché la crema velerà il cucchiaio. A fine cottura profumare la crema con alcune gocce di aroma di nocciole.

Realizzare la salsa frullando i lamponi e passandoli al setaccio. Versare il succo ottenuto in un pentolino, far ridurre e unire uno sciroppo preparato con acqua e zucchero. Lasciare consumare ulteriormente fin quando non avrà raggiunto la consistenza desiderata.

Amalgamare tutti gli ingredienti per le cialde fino ad ottenere una pasta omogenea. Fare una palla, avvolgerla in un panno pulito e lasciare riposare in frigorifero per un'ora. Tirare la pasta con un mattarello fino ad ottenere una sfoglia sottile, ritagliarla a nastri della lunghezza di otto centimetri e della larghezza di due. Avvolgere a spirale intorno agli appositi cilindri per cannoli. Friggerli in abbondante olio a 180°C per circa due minuti, sgocciolare sopra un foglio di carta da cucina. Sfilare con delicatezza i nastri dai cilindri quando sono ancora caldi e metterli su un piatto.

Per la bavarese al cioccolato montare i tuorli con lo zucchero in una bastardella a bagnomaria. Unire il cioccolato precedentemente spezzettato e, una volta amalgamato, travasare il tutto in una

terrina sbattendo fino al raffreddamento. Incorporare la panna e amalgamare delicatamente fino ad ottenere un composto ben liscio. Mettere in frigorifero per un paio d'ore.
Per il "cuore" di crème brûlé scaldare la panna, il latte, il baccello di vaniglia e le striscioline di limone e arancio fino a 82°C. Controllare la temperatura esatta usando l'apposito termometro. In una ciotola a parte montare con una frusta i tuorli con lo zucchero. Togliere il baccello e le striscioline di agrumi versando a filo il latte e la panna sul composto amalgamando con cura. Versare la crema in otto piccoli cilindri e cuocerli nel forno a 86°C in una pirofila a bagnomaria per quaranta minuti. Al termine della cottura, lasciarli freddare e conservare in congelatore per due ore.
Per la bavarese alla nocciola lavorare in una bastardella i tuorli con lo zucchero. A parte portare ad ebollizione lenta a bagnomaria, il latte, la panna, la buccia di mezzo limone e la pasta di nocciole. Versare il contenuto a filo sulle uova sbattute amalgamando benissimo. Rimettere sul fuoco e portare alla temperatura di 82°C. Unire alla crema la gelatina, precedentemente ammorbidita, strizzata e fatta sciogliere con un cucchiaio di acqua. Incorporarvi la panna montata con un movimento dal basso verso l'alto. Spolverizzare la crème brûlé con lo zucchero di canna, lasciar caramellare sotto al grill e sformare. Riempire quindi otto stampini a forma di cupola per un terzo con la bavarese di nocciola, disporre al centro il cilindro di crème brûlé e colmare con la bavarese al cioccolato fino al bordo. Livellare la superficie e mettere a rassodare in frigorifero per due ore. Prima di servire sformare le bavaresi dagli stampini immergendoli in acqua calda per alcuni minuti.Adagiare la bavarese in un piatto grande e guarnirlo con un alkekengi. Accompagnare con la salsa ai lamponi e gocce di crema alla vaniglia aromatizzata alla nocciola. Decorare con una spirale di pasta fritta, ultimare la preparazione con triangoli di cioccolata e un acino di uva bianca spaccato a metà.
Vino consigliato : vino: Recioto della Valpolicella Vigneti di Moron prod: Domini Veneti Cantina Sociale Valpolicella regione: Veneto

BOMBA AL CIOCCOLATO

Tempo di preparazione: 15 **minuti Ingredienti : g 250 di panna liquida g 250 di cioccolato fondente 4 tuorli 2 cucchiai di cacao amaro** Scaldare la panna in un pentolino e fonderci il cioccolato fondente Mettere il composto ottenuto in un recipiente pi grande ed unirvi i tuorli, uno alla volta; mescolare bene servendosi di una frusta Spolverare con il cacao amaro uno stampo a cerniera di ventiquattro centimetri di diametro e versarvi il composto. Spolverarlo di cacao sulla superficie e tenere in frigo almeno dodici ore prima di servire. Questa ricetta la trovi in Cucina&Vini di Dicembre 2000

BAVARESE DI CIOCCOLATO BIANCO

Tempo: 60' + il raffreddamento Ingredienti: (dose per 6 persone)Per la bavarese: panna fresca g 350 - latte g 350 - cioccolato bianco fondente g 250 - colla di pesce g 10 - Per la salsa e la decorazione: panna fresca g 300 - zucchero g 80 - burro g 15 - ribes g 40 più alcuni per guarnire - limone - rum - mango - foglioline di menta Conto calorie: kcal 714 (KJ 2987) a porzione
Per la bavarese, mettete ad ammorbidire la colla di pesce in acqua fredda. Fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato tagliuzzato insieme con il latte;amalgamatevi quindi la colla di pesce strizzata, poi fate raffreddare il composto finché incomincerà ad addensarsi. incorporatevi allora la panna montata e distribuitelo in 6 stampini ad anello; passateli in frigorifero per 6 ore. Poco prima di servire, preparate la salsa: fate sciogliere a caramello lo zucchero e il burro, smuovendo la massa con mezzo limone infilzato su una forchetta. Fiammeggiate poi con un dito di rum, aggiungete g 160 di panna e fate rapprendere leggermente la salsa. Sformate le bavaresi su un velo di salsa, guarnitele con un ciuffo della panna rimasta montata, mescolata con g 40 di ribes schiacciati, foglie di menta e una coroncina di ribes freschi e pezzettini di mango. Vino consigliato: Erbaluce di Caluso passito, Colli di Rimini dolce, Malvasia di Bosa

BUDINO DI PERE IN SALSA AL CIOCCOLATO

Difficoltà: Media - Tempo di preparazione: 2 ore - Calorie: 520 a testa PER 6 PERSONE 5 uova, 4 pere, 150 g di zucchero un limone, un'arancia, 250 g di panna 150 g di cioccolato fondente, 50 g di burro

Come si prepara Sbucciate le pere, dividetele in 4 parti, privatele del torsolo e tagliatele a fettine. Mettetele in una casseruola con 2 cucchiai di zucchero, il succo del limone (prima di spremere il frutto grattugiate e tenete da parte la scorza) e mezzo bicchiere di acqua. Cuocetele a fuoco lento fino a quando si saranno quasi disfatte (circa 30 minuti). Per accelerare l'operazione schiacciatele di tanto in tanto con una forchetta. Dopodiché scolatele e passatele al setaccio per ottenere un morbido purè. Sbattete i tuorli con lo zucchero rimasto, unite la
scorza grattugiata dell'arancia e del limone, il purè di pere e 200 g di panna. Ungete di burro uno stampo da budino con pareti ondulate e versatevi dentro la preparazione che sarà piuttosto liquida. Immergete lo stampo a bagnomaria e cuocete il dolce per circa un'ora, in modo che prenda una buona consistenza. Toglietelo dal forno, fatelo raffreddare e sformatelo. Come si presenta Spezzettate il cioccolato in una casseruolina, unite la panna rimasta e fatelo sciogliere a bagnomaria. Versate uno strato di salsa al cioccolato su 6 piattini individuali e adagiatevi sopra 2 fette di budino, servendo subito.

IL TRUCCO PERCHE' RIESCA Ricordate di cuocere le pere a fuoco molto lento fino a che si saranno spappolate completamente, in modo da evitare che possano bruciare

Mangiare Bene - BAVARESE CON SALSA DI CIOCCOLATO

Bavarese 5 tuorli 125 g di zucchero 125 ml latte intero 12 g fogli di gelatina 125 ml panna Salsa di cioccolato 250 g cioccolato fondente 125 ml caffè espresso 250 ml panna

Per la bavarese Montate i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto soffice e spumoso. Fate bollire il latte e poi versate poco alla volta il composto di uova senza mai smettere di girare.Cuocere per circa 5 minuti fino a quando la crema si è addensata. Sciogliete la colla di pesce in un po' di acqua fredda, strizzatela bene e aggiungetela al composto di uova. Passatela al colino e fatela raffreddare. Montate la panna a neve ben ferma e con delicatezza amalgamatela agli altri ingredienti.Versate il tutto nella apposita forma da bavarese e fate raffreddare in frigorifero per almeno 3 ore. Per la salsa di cioccolato Fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato con l'espresso e per ultima rovesciateci sopra la panna, amalgamando bene. Sformate la bavarese sul piatto di portata e versateci sopra la salsa di cioccolato tiepida.

BOLALACHINAS DE AVEIA E CHOCOLATE

Per 8 persone.85 gr di zucchero di canna 175 gr di cioccolato scuro 115 gr di fiocchi d'avena ½ cucchiaino di essenza di vaniglia 1 pizzico di sale ½ cucchiaino di lievito in polvere 60 gr di farina auto-lievitante 1 uovo 115 gr di margarina

accendere il forno a 180°C. Montare a spuma la margarina e quindi aggiungere lo zucchero, continuando a mescolare, fino ad ottenere una massa cremosa.Sbattere l'uovo con una forchetta e aggiungerlo piano all'impasto.Setacciare la farina con il lievito, il sale e mescolarla con il composto precedente . Con l'aiuto di un cucchiaio, amalgamare i fiocchi d'avena e il cioccolato a piccoli pezzi. Profumare con l'essenza di vaniglia. Distribuire l'impasto su teglie ben unte o foderate con carta forno servendosi di un cucchiaino.Infornare per non piu' di 12-15 minuti. Pinella Orgiana

BISCOTTI ALLA ARANCIA RICOPERTI DI CIOCCOLATO di pinella

Li ho fatti per caso, all'ultimo momento, per 2 amici che venivano a cena. Amo come poche cose il gusto dell'arancia + il cioccolato e speravo di contagiare anche i miei amici. Penso di esserci riuscita visto che se li sono portati via tutti. Mia sorella piccola era furibonda e glieli ho dovuti rifare l'indomani in fretta e furia.Ah! Le sorelle, quante cose ti fanno fare,...ma quanto sono care!
Per 18 biscotti 100 gr di margarina 2 ½ di zucchero semolato la scorza di ½ arancia finemente grattugiata 125 gr di farina 1 cucchiaino di lievito 100 gr di buon cioccolato fondente di copertura
Preriscaldate il forno a 180 °C. Ammorbite la margarina, aggiungete gradatamente lo zucchero e la scorza dell'arancia e sbattete fino ad ottenere una crema chiara.Incorporate la farina e il lievito e uniteli al composto senza mescolare troppo. Formate delle palline grandi come una noce, sistematele su una teglia e appiattitele con una forchetta.Cuocete per 7-8 minuti, finche' i biscotti saranno dorati. Lasciateli raffreddare. Fondete il cioccolato a bagno-maria e quindi immergete ogni biscotto per meta'. Riponete in frigo finche' il cioccolato si sara' rappreso. Consigli.Per ottenere una crema montata piuttosto liscia e soffice, lasciate ammorbidire la margarina per alcuni secondi anche al microonde , ma a potenza minima. Aggiungete lo zucchero gradatamente senza smettere di usare il mixer. Conservazione.sicuramente durano per una settimana. Magari si possono mettere in frigo in un contenitore di vetro.

BISCOTTI ORIGINAL AMERICAN CHOCOLATE CHIP COOKIES

Diversi anni fa una nota catena in USA dal nome di una signora (non aggiungo altro per ovvi motivi), faceva, e tuttora fa, i migliori biscotti con pezzoni di cioccolato che avessi mai assaggiato. Una mia amica, per farmi piacere, aveva provato a carpire il segreto della ricetta ma senza risultato. Finchè un giorno vide un annuncio su un quotidiano locale e la mia amica rispose subito: l'annuncio era di una tipa che spediva la ricetta originale e segreta dei biscotti se le si mandava una busta preaffrancata. A sentire la tipa americana, con un aggancio giusto in uno dei negozi al pubblico, aveva lasciato il numero della sua carta di credito per le spese di amministrazione e di spedizione, non essendo al momento della sua richiesta quantificabile un costo. La ricetta le arrivò dopo un paio di settimane ma pare che l'addebito sulla sua carta di credito fu spropositato La signora se ne lamentò ma la nota catena di biscotti rispose in breve che era una ricetta di solito non divulgata e che quindi aveva un suo costo. La signora inviperita corse subito in copisteria e fece decine e decine di copie della ricetta che distribuì poi a parenti e amici. Da allora la ricetta fece il giro degli Stati Uniti e la signora ebbe la sua vendetta. Ed ecco perchè la ricetta era nelle nostre mani (e non solo le nostre)! Dopo anni ho però scoperto che forse era tutta una leggenda metropolitana Comunque ho trovato la copia che la mia amica mi ha dato ed eccola qui. Ho preferito non convertire in grammi le misure americane in cups (tazze) anche perchè una "cup" di burro non pesa quanto una "cup" di avena. Se non avete i misurini americani comunque sappiate che una "cup" è equivalente a 240 ml mentre un "tps" (teaspoon) è circa 5 ml.

Ingredienti **1 cup di burro 1 cup di zucchero semolato 2 uova 2 tsp di aroma di vaniglia 2 cups di farina 00 2,5 cups di fiocchi d'avena (macinati finemente se necessario*) 1 tsp di sale 1 tsp di lievito (baking powder) 1 tsp di bicarbonato 340 grammi di gocce di cioccolato o, meglio, di cioccolato fondente tritato grossolanamente (in pezzi non piu' grandi di un fagiolo) 110 grammi di cioccolato fondente grattuggiato**

*potete mettere i fiocchi d'avena in un macinacaffè o un frullatore in piccole quantità fino a ridurli in polvere Misurateli pero' quando non ancora macinati! Impastare il burro con lo zucchero e aggiungere le uova e la vaniglia. Aggiungere le farine, il sale, il bicarbonato e il lievito. Mescolare bene e aggiungere il cioccolato. Formate delle palline poco piu' piccole di quelle da golf e sistematele ben distanziate di almeno 5 cm sulla piastra imburrata. Cuocete in forno a 190/200 gradi per circa 10 minuti. Si otterranno da 12 a 20 biscotti a secondo di quanto sono grandi per voi le palline da golf Variante: potete anche aggiungere una tazza e mezza di noci, se le trovate del tipo pecan

BISCOTTINI AL TOBLERONE

Ingredienti **300g di farina, 200 g burro, 100 g zucchero,1 tuorlo, 100 g di toblerone tritato, 1 cucchiaino raso di cannella, 100 gr di cioccolato di copertura fondente o al latte**

Impastare tutti gli ingredienti, tranne il cioccolato di copertura, e ricavarne un "salsiccione" appiattito su un lato (non tondo, ma semitondo). Avvolgerlo in pellicola e farlo riposare in frigorifero per mezz'ora. Tagliare delle fette di circa 1/2 cm di spessore, porle su una placca foderata di carta forno e cuocere per 10 minuti a 200°. Sciogliere il cioccolato rimasto e una volta che i biscotti sono freddi immergervi le due punte.

BISCOTTI KIPFERL CIOCCOLATO E ARANCIA

Ingredienti **125 g di burro, 1 uovo, 1 bustina vanillina, 100 gr di zucchero, 1 cucchiaio lievito, 60 g amido, 200 g farina, 100 g cioccolato fondente, 1 buccia di arancia grattugiata**

Impastare tutti gli ingredienti, unire il cioccolato tritato grossolanamente. Far riposare in frigo per mezz'ora. Ricavare dei rotolini e fare delle piccole mezzelune. Cuocere per 15/17 minuti a 175°

BISCOTTI FROLLINI AL CIOCCOLATO

Ingredienti **2 tuorli, 100 gr di zucchero, 200 gr di burro morbido, 200 gr di farina, 50 gr di fecola, 50 gr di cacao, 150 gr di marmellata di fragole (senza pezzi), zucchero a velo**

Montate i tuorli con lo zucchero, unite il burro ben morbido, la farina, la fecola e il caco setacciati insieme e impastate velocemente. Fate riposare la pasta per mezz'ora in frigo e poi fatene delle palline grandi come noci, appiattitele leggermente e fate una fossetta al centro. Cuocete i biscotti a 180 ° per 15 minuti. Fateli raffreddare e cospargeteli con poco zucchero a velo. Scaldate la marmellata e riempite le fossette.

BISCOTTINI FRITTI

Semplici biscotti a forma di pallina ricoperti di cacao. **Ingredienti** **Farina g 400 Burro g 100 Zucchero, 4 cucchiai Uova, 4 Kirsch, mezzo bicchiere Olio per friggere (almeno 250 grammi) Zucchero a velo g 50 Cacao amaro in polvere g 50**

Mettere la farina a fontana sulla spianatoia, unirvi le uova, il kirsch, lo zucchero e impastare bene. Spianare la pasta e stendervi il burro a pezzetti, impastando nuovamente fino a che si sarà ben incorporato. Dividere la pasta in tanti pezzi che andranno arrotolati a fare dei cilindretti lunghi e grossi come un dito. Tagliare ogni cilindro in 3 pezzi. Buttare le favette nell' olio bollente e farle dorare. Scolarle, far perdere l' unto di cottura e rotolarle nel cacao mischiato allo zucchero a velo.

BISCOTTI MORETTINI

Biscotti dalle dimensioni ridottissime, ma molto golosi.

Ingredienti **Farina g 240 Cacao in polvere 4 cucchiai Burro g 260 Zucchero a velo g 200 Lievito in polvere 1 cucchiaino Un pizzico di sale**

In una ciotola setacciare la farina, il lievito, un pizzico di sale e il cacao. In un altro recipiente lavorare il burro con 180 grammi di zucchero a velo finché è cremoso. Incorporare gli ingredienti asciutti e mescolare bene. Lasciare riposare mezz' ora in frigorifero. Foderare una placca con della carta da forno e accendere il forno a 180° . Con l' impasto formare delle palline della grandezza di una ciliegia. Allinearle sulla placca e premere leggermente ogni dolcetto con una forchetta intinta nel rimanente zucchero a velo. Cuocere per 8-10 minuti.

CAKE AL CACAO

Ingredienti 250 g farina 200 g burro 200 g zucchero 4 uova 2 cucchiai latte 2 cucchiai cacao 1 bustina lievito 1 cucchiaio succo di limone Persone: 8
Preparazione Montare il burro morbido con lo zucchero con una frusta elettrica. Incorporare i tuorli d'uovo, uno per volta, senza lavorare troppo. Unire la farina setacciata insieme al lievito, unire latte e succo di limone. Unire ad 1/4 del composto il cacao. Versare in uno stampo imburrato e infarinato una parte del composto giallo, unire la metà del composto al cacao, quindi completare con il composto rimasto. Cuocere in forno caldo a 200'.

CAKE AL CIOCCOLATO E NOCCIOLE

Tempo: 120' Ingredienti: (dose per 12 persone)zucchero a velo g 250 - farina g 230 - burro g 200 - nocciole tostate g 150 - cioccolato fondente g 150 - cacao g 30 - miele di acacia - 5 tuorli e 4 albumi - rum scuro - sale - burro e farina per lo stampo Conto calorie: kcal 417 (KJ 1745) a porzione
Con lo sbattitore elettrico, montate a spuma lo zucchero a velo con il burro morbido e un pizzichino di sale; unite quindi i tuorli, uno alla volta e, mescolando con un cucchiaio di legno, amalgamate la farina e il cacao setacciati insieme, il cioccolato tagliuzzato, le nocciole tritate grossolanamente, un cucchiaio di rum, 2 cucchiaiate di miele e metà degli albumi già montati in neve ben soda con un pizzico di sale. Infine incorporate all'impasto gli albumi montati rimasti, mescolando con delicatezza, con movimenti dal basso verso l'alto e viceversa. Versate il composto in uno stampo rettangolare da plum-cake, imburrato e infarinato, poi passate nel forno a 190° per un'ora e 25' circa, coprendo il dolce con un foglio di alluminio, circa a metà cottura, per evitare che diventi troppo scuro. Sformate il cake su una gratella, lasciatelo raffreddare bene, quindi portatelo in tavola già affettato. Vino consigliato: Malvasia delle Lipari liquoroso

"CAKE" CON CIOCCOLATO AMARO E PERE

Tempo: 90' Ingredienti: (dose per 8 persone)2 pere g 500 - cioccolato fondente amaro g 150 - farina bianca g 200 più alcune cucchiaiate - burro g 150 - zucchero a velo g 150 - 2 uova più 3 tuorli - sale - farina e burro per lo stampo Conto calorie: kcal 475 (KJ 1987) a porzione
Imburrate e infarinate uno stampo a cassetta di l 2 di capacità. Montate gli albumi delle 2 uova in neve ben soda con un pizzichino di sale. Tagliuzzate a scaglie il cioccolato e fatelo sciogliere a bagnomaria. Sbucciate le pere, privatele del torsolo e riducetele a dadini che passerete in 3 cucchiaiate di farina. Con lo sbattitore elettrico montate il burro morbido con lo zucchero fino ad ottenere una massa cremosa e gonfia; unite uno alla volta i 5 tuorli (3 più 2 delle uova intere), quindi il cioccolato fuso, g 200 di farina setacciata, gli albumi a neve e infine le pere infarinate. Amalgamate delicatamente il

tutto poi versatelo nello stampo a cassetta e passate nel forno già a 180° per circa un'ora: prima di sfornare provate la cottura con uno stecchino di legno infilzandolo al centro del dolce; se uscirà asciutto, sfornate la "cassetta", sformatela su una gratella e lasciatela raffreddare bene prima di servirla. Vino consigliato: Passito di Pantelleria

CIAMBELLA AL CIOCCOLATO

Tempo: 120' Ingredienti: (dose per 12 persone) burro g 200 - zucchero a velo g 200 - farina g 150 - fecola g 100 - cioccolato fondente g 70 - noccioleg 50 - zucchero semolato - 8 tuorlie 2 uova - 2 pere - sale - burroe farina per lo stampo Conto calorie: kcal 396 (KJ 1657) a porzione

Passate al mixer le nocciole con un cucchiaio di zucchero semolato, ottenendo un mix non troppo fine. Riducete a dadini le pere e rosolatele con una noce di burro e una cucchiaiata di zucchero semolato. Con la frusta elettrica montate, almeno per 40 minuti, g 200 di burro con lo zucchero a velo e un pizzichino di sale, quindi incorporatevi i tuorli, le uova, le nocciole tritate, la farina bianca e la fecola setacciate insieme e il cioccolato sminuzzato. Versate l'impasto in uno stampo a ciambella di cm 22 di diametro, ben imburrato e infarinato, cospargetevi sopra le pere rosolate e infornate a 200° per circa un'ora. Vino consigliato: Trentino Moscato Rosa

CIAMBELLA AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI: per 4 persone: 200 gr di farina 2 uova con albumi e tuorli separati 50 gr di burro 200 gr di zucchero 1 bustina di lievito per dolci 100 gr di cioccolato fondente tritato 100 ml di panna liquida 250 gr di cioccolato fondente fuso PREPARAZIONE:Preriscaldate il forno a 180°.

Imburrate uno stampo per ciambelle. Fate sciogliere il burro e il cioccolato in un contenitore termoresistente mescolando di tanto in tanto. Unite lo zucchero e fatelo sciogliere per tre minuti senza mai smettere di mescolare con un cucchiaio di legno. Riunite in un contenitore capiente la panna e i tuorli e mescolate con una frusta da cucina in modo da ottenere un composto cremoso. A questo punto, aggiungete il composto al cioccolato fuso a quello alle uova e senza mai smettere con una frusta da cucina finché otterrete un composto spumoso e ben combinato. Aggiungete la farina, il lievito poco alla volta, gli albumi montati a neve mescolando con una frusta da cucina o con un cucchiaio di legno dal basso verso l'alto e non in senso rotatorio. Versate la ciambella nello stampo. Infornate il dolce e fatelo cuocere per un'ora. Verificate la cottura della torta con uno stuzzicadenti che dovrà uscirne pulito. A cottura avvenuta, sforate il dolce e fatelo raffreddare nello stampo prima di sformarlo in piatto da portata. Spalmate sulla sommità del dolce il cioccolato fuso. Fate rassodare il cioccolato e servite.

LA CLASSICA CIAMBELLA DI CIOCCOLATO

Difficoltà: Facile - Tempo di preparazione: 1 ora e 30 minuti - Calorie: 553 a testa
OCCORRENTE PER 4/6 PERSONE 200 g di cioccolato fondente, 120 g di farina 150 g di zucchero a velo, 6 uova , 90 g di burro una bustina di lievito, 3 cucchiai di rhum, un pizzico di sale

Come si prepara Fate fondere il cioccolato in un bagnomaria bollente, cominciando a mescolare quando inizierà a fondersi e mescolando ripetutamente fino a fusione completata. Levatelo dal fuoco, trasferitelo in una ciotola e unitevi 75 g di burro morbido a tocchetti, mescolando fino a quando sarà sciolto per effetto del calore del

cioccolato. Aggiungete anche lo zucchero a velo e mescolate di nuovo. Unite i soli tuorli delle uova, uno alla volta, non aggiungendo il successivo se il precedente non risulta perfettamente incorporato. Incorporate ora il rhum, mescolando di nuovo. Unite il lievito a 100 g di farina e setacciate il tutto,incorporandolo al composto di uova e cioccolato. Mescolate con cura per ben legare gli ingredienti. Come si presenta Montate a neve gli albumi e uniteli a cucchiaiate alla preparazione, sollevandola dal basso verso l'alto. Imburrate e infarinate uno stampo a ciambella del diametro di 26 cm: versatevi dentro l'impasto e fatelo cuocere in forno caldo a 180° per circa 50 minuti. Levate dal forno e sformatela su una gratella, lasciandola raffreddare. A piacere potete servire il dolce mettendo al centro una bella "nuvola" di panna montata.
IL TRUCCO PERCHE' RIESCA E' importante che all'interno del composto, prima della cottura, non restino delle bolle d'aria: a tale scopo, dopo aver versato l'impasto nello stampo, battete leggermente quest'ultimo sul piano o sul bordo del tavolo, in modo da far assestare bene la preparazione nel recipiente.

CIAMBELLONE AL CIOCCOLATO CON SALSA SPEZIATA

Tempo: 90' Ingredienti: (dose per 8 persone)Per il ciambellone: frumina g 150 - zucchero semolato g 150 più un cucchiaio - burro g 80 - nocciole pelate g 75 - cacao in polvere g 50 - 4 uova - burro e farina per lo stampo - sale. - Per la salsa: cioccolato bianco g 180 - panna fresca g 150 - pepe garofanato - zenzero e cannella in polvere - vanillina Bertolini Conto calorie: kcal 510 (KJ 2134) a porzione
Passate a lungo al tritatutto le nocciole insieme con un cucchiaio di zucchero, ottenendo una polvere fine. Con lo sbattitore elettrico, montate le uova con g 150 di zucchero e un pizzichino di sale, fino ad ottenere un composto gonfio e spumoso; usando quindi un cucchiaio di legno, con movimenti dal basso verso l'alto e viceversa, incorporate al composto la frumina setacciata insieme con il cacao, il burro fuso freddo e la polvere di nocciole. Imburrate e infarinate abbondantemente uno stampo a ciambella con i bordi scanalati (cm 26 di diametro); versatevi l'impasto preparato e passatelo in forno a 180° per 45' circa. Servite il ciambellone freddo, accompagnato dalla salsa che si ottiene facendo sciogliere, a bagnomaria, il cioccolato bianco insieme con la panna non montata, il tutto aromatizzato con una macinata di pepe garofanato, un pizzico di zenzero e cannella, mezza bustina di vanillina. Più che un dessert di fine pranzo, questo dolce sarà gradito a merenda, oppure con il caffellatte del mattino: in questo caso, naturalmente, verrà servito senza la salsa.
Vino consigliato: Pomino Vin Santo rosso amabile

CIOCCO-FLAN

Difficoltà: Facile - Tempo di preparazione: 35 minuti - Calorie: 409 a testa
OCCORRENTE PER 6 PERSONE 150 g di zucchero, 125 g di cacao amaro 100 g di cioccolato al latte, 4 uova, 2 cucchiai di panna 3 dl di latte, burro per ungere
Come si prepara Mettete 100 g di zucchero in una piccola casseruola, aggiungete 4 cucchiai di acqua e fatelo cuocere fino a quando avrà preso un bel colore biondo. Nello stesso tempo spezzettate il cioccolato e fatelo fondere su fuoco dolce, a bagnomaria. Quando lo zucchero si presenterà caramellato unitevi la panna tiepida e il cacao, mescolando bene per ottenere un composto omogeneo. Sgusciate i soli tuorli in una terrina, unitevi lo zucchero rimasto e montateli a crema finché saranno gonfi e spumosi,

poi diluiteli lentamente con il latte. Aggiungete a questo punto lo zucchero caramellato con il cacao e il cioccolato fuso, mescolando a lungo per ben amalgamare. Versate la miscela in una casseruola, mettetela su fuoco dolce e cuocete per 5 minuti, mescolando senza interruzione.Come si presenta Imburrate uno stampo da budino, rovesciatevi dentro la preparazione e mettetela in forno caldo a 190° per circa 25 minuti. Toglietela dal forno, fatela raffreddare nello stampo, poi sformatela e servitela, decorando a piacere. IL TRUCCO PERCHE' RIESCA Fate attenzione quando preparate il caramello di non farlo scurire troppo. Non appena comincia a imbiondire tiratelo sull'angolo del fornello in modo che resti al caldo senza continuare a cuocere. Unitevi subito il cacao e poi la panna, meglio se tiepida, e mescolate energicamente

CRESPELLE GRATINATE AL CIOCCOLATO

Tempo: 30' Ingredienti: (dose per 6 persone) panna g 150 - latte g 150 - cioccolato fondente g 100 - burro g 50 più un poco per ungere - 12 crespelle - 6 banane - 3 tuorli - 3 savoiardi morbidi - zucchero semolato - liquore alla banana Conto calorie: kcal 441 (KJ 1845) a porzione

Preparate la salsa al cioccolato: riscaldate, senza far bollire, il latte con la panna un cucchiaio di zucchero, unite il cioccolato tagliuzzato, mescolate perché si sciolga completamente, quindi togliete la salsa dal fuoco e incorporatevi i tuorli. Riducete le banane a rondelle e rosolatele, a fuoco vivo, con g 50 di burro e un cucchiaio di zucchero; fiammeggiate con un dito di liquore alla banana, quindi spegnete e farcite le crespelle. Chiudete queste ultime a triangolo, mettetele in una pirofila unta di burro, irroratele con la salsa al cioccolato, spolverizzatele con i savoiardi sbriciolati, quindi passatele in forno, già scaldato a 200°, finché diventeranno dorate. Servitele calde, senza muoverle dalla teglia di cottura. Vino consigliato:Sant'Agata dei Goti Falanghina passito

COFANETTI DI SFOGLIA CON MOUSSE AL CIOCCOLATO

Tempo: 60' ingredienti: (dose per 8 persone)pasta sfoglia surgelata g 500 - cioccolato fondente g 250 - zucchero semolato g 130 - panna da montare g 50 - latte g 50 - 2 albumi - burro - zucchero a velo - marrons glacés - Grand - Marnier - sale Conto calorie: kcal 586 (KJ 2452) a porzione

Fate scongelare la pasta sfoglia. Intanto tagliuzzate il cioccolato e fatelo fondere a bagnomaria insieme con la panna, il latte, una cucchiaiata di Grand Marnier. Mescolate il composto quindi mettetelo a raffreddare in frigorifero. Tirate la pasta in sfoglia di mm 3 di spessore, quindi ricavatene 16 quadrati di cm 8 di lato. Pennellatene 8 con acqua fredda, quindi ricopriteli con gli 8 rimasti, sistemandoli in modo che combacino perfettamente ai bordi che premerete anche con una forchetta per farli aderire bene. Praticate una serie di incisioni molto superficiali, sistemate gli 8 quadrati (cofanetti) su una placca imburrata, infornateli a 250° per 10' quindi cospargeteli di zucchero a velo e infornateli nuovamente per altri 3-4'. Sfornateli e lasciateli raffreddare. Riscaldate lo zucchero semolato con un goccio d'acqua fino alla temperatura di 115° e, intanto, montate gli albumi con un pizzichino di sale in neve ben soda. Aggiungete a filo lo zucchero sciolto e caldo, sempre lavorando con la frusta, quindi amalgamate la meringa con il composto al cioccolato. Aprite i cofanetti a metà con un taglio orizzontale, farciteli con la mousse al cioccolato e con marrons glacès sminuzzati, quindi serviteli.

Consigli: La signora Olga dice che: appena lo zucchero avrà raggiunto la temperatura voluta, immergete brevemente il recipiente in acqua fredda per "fermare il calore" (cioè per evitare che, via dal fuoco, la temperatura continui a salire). Vino consigliato: Breganze Torcolato

| Grandi Cuochi:Aimo e Nadia CONO CROCCANTE AL CACAO

i coni: 2 cucchiai di farina tipo 00 1 cucchiaino di cacao 30 g di zucchero semolato ½ albume 15 g di burro sciolto il ripieno: 150 g di mascarpone 2 cucchiai di zucchero a velo 1 cucchiaio di polvere di caffè 1 caffè ristretto la salsa 150 g di cioccolato extra sciolto 4 fiori di anice stellato ½ cucchiaio di zucchero

Per i coni mettere in una ciotola la farina setacciata,il cacao e lo zucchero.Unire l'albume ed il burro e lavorare fino ad ottenere una pastella liscia e morbida. Su una placca disporre un foglio di carta da forno,appoggiare una cucchiaiata di impasto che andrà steso con la punta delle dita di una mano in modo da formare un disco di circa 10 cm di diametro.Ripetere l'operazione occupando lo spazio disponibile sulla placca, ma facendo attenzione che i dischi siano ben distanziati. Mettere a cuocere a forno caldo (200°C) pochi minuti (4/6), facendo attenzione che i dischetti restino morbidi ed elastici. Toglierli dal forno, arrotolarli delicatamente uno per uno su degli stampi conici di metallo. Quando si saranno raffreddati staccarli dallo stampo. Ripetere l'operazione fino ad esaurimento dell'impasto. Alla fine si dovrebbero ottenere 6 cialde.Per il ripieno mescolare il caffè ristretto con il caffè in polvere e lo zucchero a velo. Unire al mascarpone, amalgamando bene.Riporre in frigorifero. Per la salsa mettere in mezzo bicchiere di acqua fredda lo zucchero e l'anice stellato e a fuoco moderato far sobbollire 3 o4 minuti circa. Filtrare, quindi unire il cioccolato precedentemente fuso a bagnomaria, mescolando in modo da formare una salsa morbida. A questo punto riempire con la crema al mascarpone i coni (utilizzare un sac-à-poche), decorare il piatto, che dovrà essere freddo, con piccole fiamme di crema, quindi completare con la salsa ancora calda.

CROSTATA AL CIOCCOLATO

45 minuti per 8/10 persone stampo quadrato 28x28 cm INGREDIENTI 1 confezione di pasta frolla surgelata, ganache al cioccolato: 450 g di panna fresca, 250 g di cioccolato fondente, 250 g di cioccolato al latte, 200 g di latte intero, 160 g di uova sgusciate, 1 cucchiaio di zucchero, decorazione: ribes rosso, 1 albume, zucchero semolato

PREPARAZIONE Con il mattarello stendete la pasta frolla dello spessore di 5 mm e rivestite lo stampo dopo averlo imburrato e infarinato. Pungete la pasta sul fondo dello stampo e rifilatela sul bordo. Proteggete la frolla con un foglio di carta da forno e riempite lo stampo con fagioli secchi. Ponete la crostata in forno a 180° per 20 minuti, sfornate, eliminate i fagioli e la carta, poi proseguite la cottura ancora per 10 minuti. Sfornate. Ganache al cioccolato: in una capace casseruola portate a bollore la panna, allontanatela dal calore ed unite i due tipi di cioccolato spezzettati. Mescolate e lasciate raffreddare la ganache. In una ciotola, a parte, sbattete le uova con lo zucchero, quando la massa risulterà gonfia e sostenuta versate a filo il latte tiepido. Mescolate bene poi amalgamate tutto alla ganache. Versate la farcia nello stampo e trasferite tutto in forno a 200° per 30 minuti circa. Quando la crostata sarà cotta sfornatela e fatela raffreddare.

Decorazione: lavate i grappoli di ribes ed asciugateli, pennellateli per metà con l'albume leggermente sbattuto, poi immergeteli nello zucchero semolato, quindi, decorate il bordo della crostata.

CRÊPES DI CIOCCOLATO AL MASCARPONE

8 crêpes al cioccolato (all'impasto base aggiungete 1 cucchiaino cacao amaro) 8 cucchiai di mascarpone 4 cucchiai di mandorle caramellate, finemente tritate salsa di cioccolato Disponete su ogni crêpe un cucchiaio di mascarpone mescolato con le mandorle tritate, arrotolatete e servite con la salsa di cioccolato calda.

CROSTATA AL CIOCCOLATO MERINGATA

Difficoltà: Media - Tempo di preparazione: 1 ora più il riposo - Calorie: 534 a testa
OCCORRENTE PER 6 PERSONE Per la pasta frolla: 200 g di farina più quella per stendere, 100 g di zucchero 100 g di burro più quello per ungere, un uovo
Per la copertura: 3 uova, 150 g di cioccolato fondente 4 dl di latte, 150 g di zucchero 2 cucchiai di farina, 2 cucchiai di Cognac un cucchiaino di cannella (facoltativa) 50 g di filetti di mandorle
Per la pasta frolla mettete la farina a fontana sulla spianatoia, spolverizzatela con lo zucchero, sgusciate al centro il solo tuorlo e unite il burro morbido a fiocchetti. Con la punta delle dita cominciate a intridere la farina con l'uovo e il burro, poi lavorate a piene mani, unendo qualche goccia di acqua gelata e impastando solo quanto basta per ottenere un panetto che farete riposare in frigo, avvolto in pellicola per alimenti, per un'ora.Frattanto preparate la crema: fate scaldare il latte, portandolo al limite del bollore, poi levatelo dal fuoco e immergetevi il cioccolato spezzettato. Sempre mescolando fate fondere bene il cioccolato. Sbattete i soli tuorli con 50 g di zucchero, unitevi il Cognac, la farina, la cannella se la usate e diluite lentamente con il latte al cioccolato. Versate la crema nella casseruola già usata per il latte, portatela su fuoco bassissimo e cuocetela, sempre mescolando, per circa 7-8 minuti, fino a che si addenserà. Quindi toglietela dal fuoco e fatela raffreddare, mescolandola spesso. Stendete la pasta sulla spianatoia infarinata, in un disco grande a sufficienza per rivestire uno stampo da crostata da 24 cm di diametro.
Ungete quest'ultimo, adagiatevi dentro la pasta, facendola ben aderire a fondo e pareti, poi ritagliate l'eccedenza sul bordo, punzecchiate il fondo con una forchetta, copritelo con carta da forno e spargetevi sopra una manciata di fagioli secchi. Cuocete la base di pasta in forno caldo a 190° per circa 25 minuti. Levatela dal forno, eliminate fagioli e carta, rovesciate la pasta su una gratella e fatela intiepidire.
Come si presenta
Stendetevi sopra la crema preparata, formando uno strato livellato e uniforme. Montate a neve densa gli albumi rimasti, unendo lo zucchero avanzato, poi disponetela a spatolate irregolari sopra la crema. Distribuitevi sopra i filetti di mandorle. Accendete il grill del forno, infilatevi sotto la torta meringata e lasciatevela per pochi minuti, quanto basta per far dorare e seccare leggermente la meringa.

IL TRUCCO PERCHE' RIESCA Non trascurate di mescolare spesso la crema mentre si raffredda, per evitare che si formi una pellicola asciutta in superficie.

CROSTATA DI CIOCCOLATO MERINGATA

Tempo: 75' Ingredienti: (dose per 8 persone)Per la pasta frolla: burro g 160 più un poco per lo stampo - farina bianca g 150 - fecola g 100 - zucchero a velo g 100 - 3 tuorli - vanillina Bertolini - sale - Per la farcia: latte g 250 - cioccolato fondente g 150 - zucchero semolato g 40 - farina bianca g 20 - 2 tuorli - liquore Grand Marnier - Per la meringa: albume g 150 - zucchero semolato g 150 più una cucchiaiata - mandorle g 70 - sale Conto calorie: kcal 624 (KJ 2611) a porzione

Preparate la pasta frolla: intridete il burro morbido a pezzetti, con la farina, ottenendo un mucchio di briciolame che disporrete a fontana sulla spianatoia. Al centro mettete i tuorli, la fecola, lo zucchero a velo, una bustina di vanillina e un pizzico di sale.Impastate rapidamente con la punta delle dita, quindi avvolgete la pasta in poca pellicola trasparente e ponetela a riposare in frigorifero per 30' circa. Intanto preparate la farcia: in una casseruolina, amalgamate i tuorli con lo zucchero e la farina, quindi stemperate il composto con il latte caldo versandolo a filo. Portate su fuoco moderato e, sempre mescolando, fate sobbollire per 5', quindi aggiungete 2 cucchiaiate di liquore e il cioccolato tagliuzzato. Spegnete non appena si sarà sciolto. Fate raffreddare la crema. Tirate la pasta frolla a mm 5 di spessore e rivestite (fondo e bordi) uno stampo rotondo a cerniera di cm 26 di diametro,ben imburrato. Versate la crema fredda, pareggiate la pasta ai bordi, quindi passate nel forno già a 200° per 20'. Sformate la torta su un piatto da forno e da tavola. Per la meringa, fate cuocere g 150 di zucchero con 2 cucchiaiate d'acqua fino a quando avrà raggiunto i 113°, poi immergete brevemente il pentolino in acqua fredda per fermare la cottura dello zucchero. Intanto montate in neve ben soda gli albumi con un pizzichino di sale, quindi incorporatevi a filo lo zucchero caldo, sempre lavorando con una frusta per ottenere una meringa lucida e soda alla quale incorporerete le mandorle finemente tritate con una cucchiaiata di zucchero. Versate la meringa sulla torta e passatela al grill per 4-5'. Vino consigliato: Elba Ansonica passito

CUBANA

Per 6 persone: Pasta sfoglia surgelata2 conf.Zucchero vanigliato1 bustina Per il ripieno Zibibbo100 gr Uva sultanina100 gr Pinoli50 gr Gherigli di noce125 gr Burro60 gr Uova1 intero + 1 tuorlo Cioccolato amaro50 gr Fichi secchi4 Prugne secche4 Scorza di limone e arancia1 + 1 Ananas2 fette Marsala dolce1 bicchiere Cedro candito30 gr Pane grattuggiato50 gr

Tritate il cedro, le noci, i fichi, le prugne. Immergete nel marsala zibibbo e uva sultanina e lasciateli riposare per 20 minuti. A tempo ultimato, strizzateli ed uniteli ai pinoli, ananas, cioccolato, le scorze grattugiate ed il composto tritato. Aggiungete un tuorlo e l'albume montato a neve. Fate tostare appena il pane grattuggiato nel burro ed unitelo al composto. Mescolate bene ed uniteli al resto. Unite due sfoglie stese con il matterello ed infarinatele un po'.Spargete il ripieno preparato nella parte centrale della sfoglia, avvolgetela ed arrotolatela a spirale. Imburrate una pirofila, disponetevi sopra la sfoglia e spennellate la superficie con un tuorlo d'uovo sbattuto.Mettetelo in forno già caldo per

45 minuti circa. A cottura ultimata spolverizzate la superficie con lo zucchero vanigliato e servite tiepido.

CROSTATA RETTANGOLARE AL GIANDUIA

Tempo: 60' + Raffreddamento Ingredienti: (dose per 10 persone) Per la base di pasta frolla: farina bianca g 250 - burro g 150 - zucchero g 100 - 2 tuorli - vanillina Bertolini - sale - burro e farina per lo stampo - legumi secchi per la cottura in bianco. - Per farcire e guarnire: panna fresca g 300 - zucchero semolato g 125 - cioccolato gianduia g 100 - 4 tuorli - croccante di nocciola Conto calorie: kcal 519 (KJ 2171) a porzione

Il giorno prima, preparate la base: intridete il burro morbido con la farina, strofinando gli ingredienti tra le mani in modo da ottenere un mucchio di briciolame che impasterete, rapidamente, con i tuorli, lo zucchero, una bustina di vanillina e un pizzichino di sale. Fate riposare la pasta in frigorifero per 30', poi stendetela a mm 3 di spessore e, con essa, rivestite uno stampo rettangolare (da plum-cake), ben imburrato e infarinato; riempitelo con legumi secchi (ceci o fagioli) che impediranno alla pasta di gonfiarsi in cottura, quindi infornate a 180° per 25' circa. Sfornate, togliete i legumi, sformate la base (cotta in bianco) e lasciatela raffreddare. Per la farcia: inumidite lo zucchero con un cucchiaio d'acqua, fatelo cuocere fino a 110° e, subito dopo, versatelo a filo sui tuorli, raccolti insieme con il cioccolato tagliuzzato, in una ciotola immersa in un bagnomaria caldo tenuto su fuoco moderatissimo.Lavorate il tutto con la frusta, finché il cioccolato si sarà sciolto, togliete dal bagnomaria e continuate a montare il composto fino a quando sarà freddo e spumoso; allora incorporatevi la panna montata fermissima e versatelo nella base di pasta frolla. Passate la crostata in frigo per 6-8 ore, poi cospargetela con del croccante sminuzzato e servitela. Consigli: La signora Olga dice che: i legumi usati si conservano in un vaso di vetro e si utilizzano di nuovo per altre cotture in bianco.Vino consigliato: Passito di Pantelleria

CIOCCOLATA ALLA MENTA

500 g di latte 140 g di cioccolato fondente 70 g di zucchero 5-6 foglie di menta fresca

Portate al bollore il latte e lo zucchero: raggiunto il bollore, spegnete e togliete dal fuoco, mettete le foglie di menta, coprite e lasciate riposare per mezz'ora. Passato questo tempo filtrate, rimettete sul fuoco e quando ha ripreso bollore aggiungete il cioccolato spezzettato; mescolate energicamente fino ad ottenere una crema omogenea e servite.

CORNETTI ALLA NUTELLA

Ingredienti 700 g farina 300 g burro60 g zucchero semolato 3 uova 3 tuorli d'uovo 20 g lievito di birra vaniglina sale nutella

Setacciate 400 g di farina in una ciotola. Sciogliete il lievito di birra in qualche cucchiaiata di acqua tiepida, poco zucchero e un pizzico di sale. Mescolate gli ingredienti e versate il composto sulla farina impastando il tutto fino ad ottenere un panetto consistente. Incidete il panetto con due tagli a croce e fatelo lievitare per circa due ore. Mettete in una ciotola le uova con il resto della farina. Unite quindi il panetto lievitato e impastate insieme tutti gli ingredienti ottenendo un impasto uniforme a cui aggiungerete il burro ammorbidito a temperatura ambiente. Lavorate su una spianatoia finché il composto appiccicoso non si sarà trasformato in una palla liscia. Lasciate lievitare per circa 30 minuti. Stendete la pasta con il mattarello e ricavate dei triangoli, al cui

centro ponete un cucchiaino di Nutella. Arrotolate poi i triangoli su se stessi, ripiegando le punte e ottenendo dei cornetti. Spennellateli con un po' di tuorlo e infornateli nel forno preriscaldato a 200 gradi per circa 25 minuti. Persone: 4

CIALDE AL CIOCCOLATO

Dosi per: 4 zucchero a velo 100 g zucchero 300 g uova 5 melograno q.b. mascarpone 500 g farina 80 g caramello 1 bustina cannella ½ cucchiaino cacao 2 cucchiai burro 80 g albumi 3
Esecuzione: Sbattere le chiare con lo zucchero. Setacciarvi sopra farina, cacao, e cannella, unire il burro fuso.Sulla placca del forno imburrata e infarinata formare dei dischetti con l'impasto. Fate cuocere per circa 8 minuti.Sbattere i tuorli con lo zucchero, unire il mascarpone e 3 albumi a neve. Disponete i dischetti a fiore e riempiteli con la crema. Decorate con caramello e melograno.Servite ben freddo

CIOCCOLATA ALLE SPEZIE

500 g di latte 2 chiodi di garofano 1 stecca di vaniglia 1/2 cucchiaino di cannella in polvere 1/2 cucchiaino di noce moscata grattuggiata 60 g di zucchero 70 g di cioccolato al latte 70 g di cioccolato fondente

Portate al bollore il latte con tutte le spezie e lo zucchero: raggiunto il bollore, togliete dal fuoco, coprite e fate riposare per mezz'ora. Dopo questo tempo filtrate il latte, rimettetelo sul fuoco e fate sciogliere i due tipi di cioccolato spezzettato. Mescolate molto energicamente e servite immediatamente.

COUPELLE AL CIOCCOLATO E PISTACCHIO

Tempo: 80' Ingredienti: (dose per 6 persone)Per le coupelle: farina bianca g 50 - burro g 50 - zucchero a velo g 50 - albume non montato g 50 - Per farcire e completare: cioccolato fondente g 100 - pistacchi sgusciati e pelati g 50 - alcuni pistacchi per decorare - mandorle sgusciate e pelate g 50 - Per la crema pasticcera: latte g 250 - zucchero semolato g 75 - farina bianca g 30 - 2 tuorli - vanillina Conto calorie: kcal 432 (KJ 1807) a porzione
Preparate le coupelle (anche con un giorno d'anticipo, conservandole in luogo fresco e asciutto): amalgamate in una ciotola la farina con l'albume, lo zucchero e il burro fuso e freddo. Coprite una placca con un foglio di carta speciale, quindi mettetevi sopra una cucchiaiata di composto che allargherete con il dorso del cucchiaio, formando un disco sottile di cm 9 di diametro. Preparate sulla placca altri dischi distanziati tra loro. Passate in forno già a 200° per 3-4', fino a quando i dischi risulteranno leggermente scuri ai bordi e chiari al centro; allora sfornateli e, ancora morbidi, modellateli mettendoli all'interno di una tazzina da caffè: raffreddandosi la pasta indurirà e potrete sformare le coupelle. Ripetete l'operazione fino ad esaurimento della pastella (dovrete ottenere almeno 12 coupelle). Per la crema, riscaldate il latte senza farlo bollire e, intanto, amalgamate i tuorli con lo zucchero e la farina, quindi stemperate con il latte caldo, versandolo a filo. Trasferite il composto nella casseruola usata per riscaldare il latte, portate su fuoco moderato e, sempre mescolando per evitare il formarsi di grumi, fate sobbollire per 4-5', quindi spegnete e aromatizzate la crema con una bustina di vanillina; lasciate raffreddare poi incorporate g 50 di pistacchi e le mandorle, il tutto precedentemente tritato insieme. Poco prima di servire, fate fondere a bagnomaria il cioccolato tagliuzzato grossolanamente, quindi pennellate

abbondantemente con esso l'interno delle coupelle. Lasciate indurire il rivestimento, poi raccogliete la farcia al pistacchio in una tasca di tela per farcire, munita di bocchetta liscia, e distribuitela nelle coupelle riempiendole. Guarnitele con un pistacchio e servite. Vino consigliato: Loazzolo

Don Alfonso

CREMA FRITTA E SALSA DI CIOCCOLATO

1/2 litro latte 230 gr farina americana 120 gr zucchero 4 uova la buccia grattugiata di 2 limoni 150 gr pane grattugiato 20 gr di cannella in polvere la salsa di cioccolato 250 gr latte 170 gr cioccolato fondente

È un antica ricetta delle suore domenicane della nostra costiera, recuperata da un libro antico.
1) Lavorare i 4 tuorli con lo zucchero e 80 gr di farina e la cannella sino ad ottenere un impasto omogeneo e spumoso.2) Versarci il latte poco per volta e la scorza dei limoni finemente grattugiata. Portare il tutto sul fuoco e mescolando col mestolo di legno fare bollire per 5 minuti.3)Fare rassodare la crema in frigorifero, con un cucchiaio da tavola formare delle quenelles (crocchette cilindriche), infarinarle con il resto della farina, passarle nel bianco delle uova e nel pane grattugiato. Friggerle velocemente nell'olio bollente. Salsa di cioccolato:10 Fare bollire il latte, toglierlo dal fuoco e aggiungere il cioccolato a pezzi, mescolare bene e raffreddare.2) Disporre sul piatto le quenelles, la salsa e decorare con menta

CHARLOTTE AL CIOCCOLATO

Ingredienti:(per 2 persone):savoiardi, 100 gr di cioccolato fondente due uova, 30 gr di burro, un cucchiaio di caffè forte, 30 gr di zucchero, cedro candito, un dl di crema alla vaniglia pronta, pepe.

Spezzettate 80 gr di cioccolato e fatelo sciogliere a bagnomaria con il caffè. Unite ilburro a pezzettini, amalgamatelo bene e fatelo intiepidire. Unite prima i tuorli sbattuti con una macinata di pepe e poi gli albumi montati a neve con lo zucchero. Tagliate a metà i savoiardi nel senso della lunghezza, rivestite il fondo di 2 stampini a tronco di cono da 2 dl con un disco da forno e disponete i savoiardi lungo i bordi. Versatevi la mousse e mettete in freezer per 30 minuti. Sformate la Charlotte e decorate con qualche ricciolo ricavato dal cioccolato e fettine di cedro candito; quindi versate nei piattini la crema. Sciogliete il cioccolato rimasto, fatene cadere qualche goccia sulla crema e tiratele con uno stecchino per decorare. Era la bevanda sacra degli Aztechi,associata a Xochiquetzal, dea della fertilità. Il conquistatore Cortès la portò in Spagna dove divenne subito popolare tra ledonne di corte come afrodisiaco.

CUORE DI CIOCCOLATO

75' Difficoltà: Media (per 4 persone) sale 3 uova 140 g di burro100 g di zucchero 300 g di patate 50 g di fecola 100 g di cioccolato fondente vaniglina

Lavate le patate, mettetele in una pentola di acqua fredda e fatele cuocere per 40 minuti circa. Dopo di che scolatele, pelatele e schiacciatele con il passapatate. Spezzettate il cioccolato e fatelo fondere in un pentolino, a bagnomaria, con 120 g di burro, mescolando accuratamente. A parte montate a neve ferma gli albumi con un pizzico di sale. In una ciotola capiente, mescolate il cioccolato fuso con il passato di patate, lo zucchero, la fecola, una bustina di vaniglina ed i tuorli d'uovo. Per ultimi incorporate delicatamente gli albumi montati, mescolando dal basso verso l'alto. Imburrate ed infarinate una tortiera; versateci il composto e mettetelo in forno, già caldo a 180 gradi, per 30 minuti circa. Verificate la cottura della torta con uno stuzzicadente: quando, estraendolo, risulterà asciutto, spegnete il forno e lasciate intiepidire prima di sformarla

.Accompagnate a piacere con panna liquida oppure con marmellata di albicocche diluita con il rhum. Potete decorare a piacere con riccioli di panna o roselline di marzapane ... rigorosamente rosse!

CUORE DI S. VALENTINO

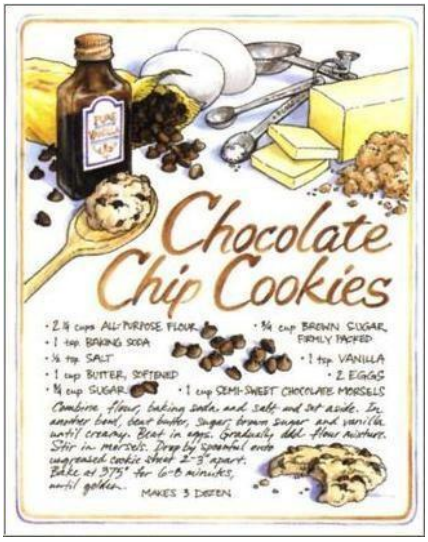
Per le amiche che l'hanno richiesta ecco la ricetta: per la torta: 100 gr farina 00, 100gr. amido per dolci, 200 gr, zucchero, 125 gr burro, 3 uova, poco latte, 1 bustina lievito

Sciogliere il burro con lo zucchero e batterlo a spuma, aggiungere la farina e l'amido setacciati, aggiungere le uova uno per volta incorporandole al composto, versare un pò di latte per ammorbidire, un pò di vaniglina e il lievito. Versare in uno stampo a forma di cuore imburrato e infarinato, mettere in forno a 180° per c.a 40 minuti.Per la crema:200 cioccolato fondente, 100 gr burro 4 cucchiai di zucchero a velo 200 gr. panna montata leggermente zuccherata. - Lavorare il burro con lo zucchero, versarvi il cioccolato fuso con un pò di latte, aggiungere, poco per volta, la panna amalgamando bene. Farcire la torta in due strati.Per la glassa:usare la ricetta inserita nel database. Non dimenticate di spalmare prima la superficie della torta con della gelatina di albicocche sciolta sul fuoco con qualche goccia di liquore e....buon S. Valentino! Ivana Affronti Palermo

CIAMBELLONE AL CACAO

Tempo: 120' Ingredienti: (dose per 12 persone) burro g 250 - zucchero a velo g 250 più un poco - farina g 200 - gherigli di noce g 100 - mandorle pelate g 100 - scorzette candite g 50 - cacao g 50 - 8 tuorli e 2 uova - lievito per dolci Bertolini - sale - burro e farina per lo stampo Calorie: kcal 501

Con lo sbattitore elettrico, montate a spuma il burro con g 250 di zucchero a velo e un pizzichino di sale; sempre montando il composto, incorporatevi poi, nell'ordine, le uova, i tuorli, la farina setacciata insieme con mezza bustina di lievito e il cacao; per ultimo, mescolando l'impasto con un cucchiaio di legno, aggiungete le noci, le mandorle e le scorzette candite, il tutto sminuzzato. Versate l'impasto in uno stampo imburrato e infarinato, dalla forma a ciambella, con fondo decorato (molto adatto quello da Kugelhupf) e passatelo nel forno già riscaldato a 170° per un'ora e 30' circa; se dopo la prima ora di cottura, il dolce dovesse colorirsi troppo, copritelo con un foglio di carta da forno e, prima di sfornarlo, provatene la cottura con uno stecchino che dovrà uscire asciutto. Sformate il ciambellone sul piatto da portata e servitelo freddo, spolverizzato con altro zucchero a velo. Vino consigliato: Trentino Alto Adige Moscato rosa



COOKIE AL CIOCCOLATO

Tempo di preparazione: 20 minuti Tempo di cottura: 10 minuti Ingredienti : per 50 biscotti g 225 di burro morbido g 225 di zucchero bruno (di canna) g 200 di zucchero semolato 2 uova Un cucchiaio da caffè di estratto di vaniglia (o di vaniglia in polvere) g 450 di farina Un cucchiaio da caffè di lievito chimico g 350 di cioccolato nero Un pizzico di sale

In una terrina, mettere il burro, che deve essere a temperatura ambiente al momento dell'esecuzione, con lo zucchero di canna e lo zucchero semolato. Battere il tutto con la frusta a mano sino ad ottenere una crema omogenea .Incorporare poi le uova una ad una senza smettere di girare ; aggiungere l'estratto di vaniglia. Far riscaldare il forno a 170¡C. Mescolare il lievito, il sale e la farina; setacciarlo sul contenuto della ciotola , poi lavorare il tutto con un cucchiaio.Grattugiare grossolanamente il cioccolato (con i buchi grandi della grattugia) o tagliarlo a scagliette e incorporarlo al composto. Con un cucchiaio da minestra umido, deporre dei piccoli quantitativi di pasta sulla placca del forno ben imburrata o ricoperta con un foglio di carta da forno, appiattirli, con il cucchiaio sempre umido in modo che i pezzetti di pasta risultino rotondi e abbiano un diametro di circa cinque centimetri. Far cuocere e dorare per dieci minuti. Attendere uno o due minuti prima di staccarli con una spatola metallica, poi lasciarli raffreddare su una griglia. Consigli :riposti in una scatola metallica a chiusura ermetica, questi dolci si conserveranno facilmente. Per ottenere dei dolci al cioccolato scuri, grattugiate il cioccolato grossolanamente.Per ottenere dei dolci al cioccolato più chiari, tritare finemente il cioccolato (della misura di un chicco di riso).Questa ricetta la trovi in Cucina&Vini di Gennaio 2001

CANNOLI ALLE MANDORLE FARCITI DI CIOCCOLATO E ARANCIA

Ingredienti per 4 persone:PER I CANNOLI g 160 di zucchero g 30 di farina di mandorle g 30 di farina bianca g 60 di burro Il succo di mezza arancia PER LA FARCITURA Un albume d'uovo Un tuorlo d'uovo Mezzo foglio di colla di pesce g 100 di cioccolato fondente g 250 di panna PER LA CREMA INGLESE Mezzo litro di latte
g 175 di zucchero 5 tuorli d'uovo Aromi (vaniglia o limone) PER LA SALSA ALL'ARANCIA CON SCORZA CANDITA La buccia di un'arancia Il succo di un'arancia g 100 di zucchero Grand-Marnier
Preparare i cannoli amalgamando lentamente le farine con lo zucchero e il burro precedentemente sciolto in un pentolino con il succo di mezza arancia. Su un foglio di carta da forno disegnare dei cerchi dove fare cadere l'impasto e con l'aiuto di un cucchiaio stenderli un po'. Cuocerli in forno a 180°C per otto minuti finchè sono leggermente dorati. Toglierli con delicatezza e dare poi la forma ai cannoli. Sciogliere la cioccolata a bagnomaria. Ammorbidire il foglio di colla di pesce in acqua fredda, strizzarlo bene e metterlo in un pentolino a bagnomaria e scaldare finchè non si scioglie. Amalgamare alla cioccolata il tuorlo d'uovo e la gelatina ottenuta. Montare la panna e incorporarla alla mousse insieme all'albume d'uovo montato a neve. Porre la mousse in frigorifero per circa due-tre ore. Preparare la crema scaldando il latte con gli aromi: buccia di limone, o baccello di vaniglia, questi, quando il latte si scalda, cedono tutto il loro profumo e, alla fine, vanno sempre eliminati. Intanto lavorare, senza montarli, i tuorli con lo zucchero e, sempre mescolando, versare a filo il latte. Sul fuoco mescolare accuratamente prima con una paletta (per raschiare il fondo) poi con la frusta (per evitare grumi). Quando la crema comincia a rapprendersi, sostituire la frusta con il cucchiaio di legno. Durante la cottura della crema, questa non deve assolutamente raggiungere il bollore, altrimenti l'uovo cuoce e forma i grumi. Tagliare la scorza d'arancia a julienne, sbollentare per due minuti e scolarla. In una padellina di rame scaldare a fuoco lento lo zucchero, il succo di arancia e uno o due cucchiai di Grand-Marnier finchè lo zucchero non sia sciolto. Aggiungere la julienne di bucce d'arancia e cuocere per qualche minuto ancora. Farcire i cannoli con la mousse di cioccolato, disporli su un piatto e servire accompagnando con la crema inglese, irrorando con la salsa all'arancia ottenuta e decorando con la julienne d'arancia candita. Vino consigliato : Moscato Passito di Scanzo Don Quijote 1998 prod: Monzio Compagnoni regione: Lombardia

CANNOLO CROCCANTE AL CACAO, FARCITO ALLA CREMA DI CIOCCOLATO E PERA CONFIT

Ingredienti : per 4 persone Per il cannolo g 100 di zucchero a velo g 100 di burro g 80 di farina g 20 di cacao g 50 di albumi d'uovo per la mousse g 300 di crema inglese g 450 di cioccolato g 450 di panna Per la pera confit 6 pere g 500 di acqua g 150 di zucchero

Frullare tutti gli ingredienti per il cannolo, stendere l'impasto su una placca da forno e infornare a 160¡C per alcuni minuti. Togliere dal forno, tagliare in quadrati ed arrotolarli per formare dei cilindri. Mescolare la crema inglese ancora tiepida con il cioccolato tagliato finemente. Raffreddare e incorporare la panna montata. Pulire le pere, tagliarle in quattro parti, immergerle per alcuni minuti nello sciroppo ottenuto con l'acqua e lo zucchero, adagiarle nella placca da forno e cuocerle a 70¡C per quattro ore. Sfornare e tagliare a cubetti. Servire un cilindro a persona riempito di mousse e cubetti di pera. Nappare con crema inglese e salsa di cioccolato.
Vino consigliato :Primitivo di Manduria Passione prod: Pichierri Vinicola Pavese regione: Puglia

CAPRICCIO DI CIOCCOLATO

Chef: Vincenzo Bacioterracino (Baciot) Ingredienti per 4 persone: g 120 di cioccolato fondente g 200 di panna montata g 200 di crema di latte Una tazzina di Grand Marnier Per le cialde g 50 di farina g 50 di zucchero a velo g 50 di burro fuso Un albume Un cucchiaio di cacao in polvere Per la salsa all'arancia 2 cucchiai di burro 3 cucchiai di zucchero Succo di due arance filtrato Un cucchiaio di Grand Marnier La buccia di un'arancia tagliata a julienne Per lo zucchero filato* g 100 di zucchero Un decilitro d'acqua Per la guarnizione 4 cannoli Zucchero a velo 4 ciliege candite

Preparare il capriccio riscaldando la crema di latte con il liquore in una pentola e fondendovi il cioccolato sminuzzato. Togliere dal fuoco e far freddare. Riservarne una piccola parte per decorare. In una boule, montare il composto con un frullino elettrico e incorporarvi delicatamente la panna montata. Mettere la mousse in frigorifero per circa due ore. Per le cialde montare l'albume leggermente. Amalgamare quindi la farina, lo zucchero a velo, il burro fuso, l'albume e il cacao. Disegnare quattro dischi su un foglio di carta da forno e su questi stendere l'impasto con un cucchiaio; cuocere in forno a 180°C per otto minuti. Toglierli dal forno e, quando sono ancora caldi, mettere i dischi su dei bicchieri capovolti, ottenendo la forma di un cestino. Quando si saranno raffreddati, con delicatezza, togliere il bicchiere. Per realizzare lo zucchero filato che sarà usato nella guarnizione, far bollire lo zucchero con l'acqua in una pentola fino a raggiungere la temperatura di 155°C. Per controllare la temperatura esatta usare un termometro per dolci. Fermare la cottura immergendo il fondo della pentola in acqua fredda. Lasciare riposare per circa un minuto. Per ottenere lo zucchero filato aiutarsi con un mattarello e una frusta spuntata: intingere la frusta nel caramello e passarla avanti e indietro sul mattarello, dando dei colpetti leggeri e formando così i fili di zucchero. Staccare i fili dal mattarello con delicatezza quando sono ancora morbidi. Si possono creare varie decorazioni di grande effetto. Per preparare la salsa all'arancia fondere il burro in un pentolino di rame. Unire lo zucchero e lasciare caramellare evitando di far diventare troppo scuro il caramello. Spegnere con il succo di arancia, il Grand Marnier e profumare con la buccia di arancia. Continuare la cottura fino a ridurre la salsa della metà. Filtrare e tenere da parte le bucce di arancia per decorare. Riempire i quattro cestini con il capriccio di cioccolato. Al centro di ogni piatto mettere un cucchiaio di capriccio e su questo appoggiare il cestino. Guarnire con lo zucchero filato, le bucce d'arancia, un cannolo spolverato con lo zucchero a velo e una ciliegia. Accompagnare con delle gocce di

salsa all'arancia e di cioccolato fuso riservato all'inizio. Consigli : * La preparazione di un ottimo zucchero filato richiede molta pratica. Si consiglia, per chi non è molto esperto, di far raffreddare il caramello per circa cinque minuti fino ad un massimo di dieci, altrimenti inizierà a solidificarsi, formando fili troppo spessi. Vino consigliato : Vecchio Samperi Ventennale prod: Marco De Bartoli regione: Sicilia -Cucina&Vini di Marzo 2003

CIAMBELLA DI NOCI E CIOCCOLATO FONDENTE

Ingredienti per 4 persone:4 uova intere g 80 di burro o margarina g 175 di farina g 170 di zucchero Un etto di noci sgusciate a piccoli pezzi Un etto di cioccolata fondente a piccoli pezzi Un limone grattugiato (solo buccia) Una bustina di lievito Una bustina di vanillina
Mettere in una terrina le 4 uova intere, il burro, lo zucchero, la farina e mescolare tutto insieme con cura. Quando il composto sarà omogeneo, unire il lievito, la vanillina, la buccia del limone e solo quando sarà ben amalgamato, aggiungere le noci e il cioccolato. Portare il forno a 180°C. Ungere di olio e infarinare una forma da ciambella e versarvi il composto. Cuocere in forno per 30-40 minuti. Sformare su una gratella, lasciare raffreddare la ciambella e cospargerla, se vi piace, con zucchero a velo. Vino consigliato : Moscato d'Asti Bricco Quaglia prod: La Spinetta Questa ricetta la trovi in Cucina&Vini di Dicembre 1999

CHARLOTTE ALLE VIOLETTE E AL CIOCCOLATO BIANCO

Tempo di preparazione: 30 + 15 minuti Ingredienti per 6 persone: 2 confezioni di savoiardi,g 300 di cioccolato bianco, Un bicchierino di armagnac, 3 o 5 mele, g 150 di burro, 2 bicchieri di latte, g 125 di violette di zucchero, qualche perla argentata di zucchero (per pasticceria). Tempo di attesa: una notte Secondo tempo di attesa: 15 minuti
Sbucciare le mele, tagliarle a spicchi, eliminando il torsolo e i semi. Farle rosolare lentamente in una padella con una noce di burro. Spezzettare la metà del cioccolato in un pentolino, aggiungere un bicchiere di latte e g 100 di burro diviso in piccole noci. Fare scaldare il tutto lentamente a bagnomaria, senza mescolare né fare bollire. Dopo averlo tolto dal fuoco, battere con la frusta finché il composto sarà liscio e omogeneo. Preparare uno sciroppo con g 100 di zucchero e g 60 d'acqua, lasciare raffreddare e aromatizzare con il liquore. Con un pennello, impregnare uno a uno i biscotti con lo sciroppo. Rivestire man mano le pareti ed il fondo di uno stampo da charlotte con i biscotti e riempirlo alternando uno strato di cioccolato bianco, uno strato di mele e uno strato di biscotti aromatizzati all'armagnac. Tenere in frigorifero per una notte. Poco prima di servire, spezzettare il resto del cioccolato in un tegamino e farlo sciogliere a bagnomaria aggiungendo un po' di latte e il resto del burro. Togliere delicatamente la charlotte dallo stampo, versarvi sopra il cioccolato bianco e riporla per qualche istante in frigorifero prima di decorarla con le violette di zucchero e le perle argentate.
Vino consigliato :Albana di Romagna Passito Scacco Matto prod: Fattoria Zerbina regione: Emilia Romagna Cucina & Vini - ALEXANDRA Editrice

CHARLOTTE DI PANDORO E FRUTTA SECCA MACERATA IN INFUSIONE DI LIQUORI PREGIATI CON SALSA DI CIOCCOLATO FONDENTE

Chef: Luigi Sforzellini

Ingredienti per 6 persone: g 300 di farina bianca g 80 di burro g 90 di zucchero g 20 pasta di pane lievitata dl 7 di marsala g 30 di zucca candita g 15 di semi di finocchio g 25 di fichi g 25 di noci g 25 di uvetta passa g 25 di datteri g 25 di prugne secche essiccate al naturale g 25 di mandorle g 25 di castagne secche rinvenute in acqua di cedro Essenza di fiori di

lupinella Un dl di emulsione di liquori pregiati (brandy - scotch - cognac - armagnac) g 200 di cioccolata fondente g 40 di zucchero di canna

Preparare un'impasto con metà della farina, la pasta di pane lievitata, un pizzico di sale e un goccio di acqua tiepida. Lasciar riposare per diverse ore (almeno mezza giornata). Con la rimanente farina fare un secondo impasto aggiungendo il burro fuso tiepido, lo zucchero, l'essenza di fiori di lupinella, il marsala e un pizzico di sale. Amalgamare i due impasti ammorbidendoli con una goccia di acqua tiepida in modo da ottenere una pasta piuttosto morbida. Incorporarvi i semi di finocchio, l'uvetta ammorbidita, i pistacchi, i pinoli, le noci, i datteri, le prugne, le mandorle e le castagne, lavorare per alcuni minuti quindi aggiungere la zucca candita tagliata a dadini. Lavorare energicamente la pasta per alcuni minuti, sistemarla su una placca di ferro imburrata e infarinata. Fare lievitare per 12 ore. Con la punta di un coltello formare sulla sommità un segno a forma di croce, quindi infornare. Cuocere in forno caldo (200¼C circa) per 70 minuti. Sfornare e far raffreddare. Tagliare a fettine di mezzo centimetro di spessore. Foderare 4 stampini di coccio, bagnati in precedenza con l'emulsione di liquori, alternare strati di pandoro, con spolverate leggere di zucchero di canna, bagnare con l'emulsione, fino a riempimento dello stampino. Fondere il cioccolato fino a renderlo una salsa di consistenza cremosa e coprente. Posizionare la charlotte di pandoro al centro dei piatti, guarnire con pezzetti di frutta secca. Colare il cioccolato aiutandosi con un mestolo forato distribuendolo a filo. Vino consigliato : Madeira Halmsey 10 anni prod: Blandy's regione: Portogallo Questa ricetta la trovi in Cucina&Vini di Dicembre 1999

COME GLASSARE UN DOLCE CON IL CIOCCOLATO

Ingredienti :per 4/6 persone: g 200 di cioccolato fondente, Una confezione di panna fresca, da montare da cl 25, Un pizzico di sale. materiale: Una spatola metallica, Una frusta, Una griglia per dolci.

Rompere il cioccolato a pezzetti e metterlo in un pentolino Aggiungere due cucchiai d'acqua Mettere il pentolino a bagnomaria e scaldare sul fuoco basso Prima di iniziare a mescolare, aspettare che il cioccolato sia completamente morbido Togliere dal bagnomaria e aggiungere la panna fresca liquida Mescolare con cura utilizzando una frusta Disporre il dolce da glassare su una griglia posta su un piatto. Versare un po' di glassa di cioccolato sul dolce e spandere con la spatola. Lavorare con l'estremità della spatola, appiattendola bene sul dolce. Ricoprire in questo modo anche il bordo, con movimenti brevi.Sempre con la spatola, lisciare con cura la glassa. Attendere che si raffreddi completamente e che si sia ben indurita prima di togliere il dolce dalla griglia. Terminare decorando il dolce secondo il proprio gusto . Consigli : Se la glassa sembra troppo dura, aggiungere un po' d'olio. Cucina & Vini - ALEXANDRA Editrice

COOKIE AL CIOCCOLATO

Tempo di preparazione: 20 minuti Tempo di cottura: 10 minuti Ingredienti : per 50 biscotti g 225 di burro morbido g 225 di zucchero bruno (di canna) g 200 di zucchero semolato 2 uova Un cucchiaio da caffè di estratto di vaniglia (o di vaniglia in polvere) g 450 di farina Un cucchiaio da caffè di lievito chimicog 350 di cioccolato nero Un pizzico di sale

In una terrina, mettere il burro, che deve essere a temperatura ambiente al momento dell'esecuzione, con lo zucchero di canna e lo zucchero semolato. Battere il tutto con la frusta a mano sino ad ottenere una crema omogenea .Incorporare poi le uova una ad una senza smettere di girare ; aggiungere l'estratto di vaniglia. Far riscaldare il forno a 170¡C. Mescolare il lievito, il sale e la farina; setacciarlo sul contenuto della ciotola , poi lavorare il tutto con un cucchiaio. Grattugiare grossolanamente il cioccolato (con i buchi grandi della grattugia) o tagliarlo a scagliette e incorporarlo al composto.Con un cucchiaio da minestra umido, deporre dei piccoli quantitativi di pasta sulla placca del forno ben imburrata o ricoperta con un foglio di carta da forno, appiattirli, con il cucchiaio sempre umido , in modo che i pezzetti di pasta risultino rotondi

e abbiano un diametro di circa cinque centimetri. Far cuocere e dorare per dieci minuti. Attendere uno o due minuti prima di staccarli con una spatola metallica, poi lasciarli raffreddare su una griglia. Consigli :riposti in una scatola metallica a chiusura ermetica, questi dolci si conserveranno facilmente. Per ottenere dei dolci al cioccolato scuri, grattugiate il cioccolato grossolanamente. Per ottenere dei dolci al cioccolato più chiari, tritare finemente il cioccolato (della misura di un chicco di riso). Questa ricetta la trovi in Cucina&Vini di Gennaio 2001

CHARLOTTE AL CIOCCOLATO

Ingredienti per 6/8 persone: 24 savoiardi 225 gr. cioccolato a pezzetti 1 tazzina di caffè 225 gr. di burro 75 gr. di zucchero 40 gr. di zucchero vanigliato 3 uova 100 gr. di mandorle tritate 250 gr. di panna montata (1 scatolina piccola della centrale del latte) stampo da soufflè da 18 cm. di diametro

Mettere in un pentolino caffè e cioccolato a fuoco bassissimo e fare sciogliere fino ad ottenere un composto morbido. In una terrina mettere burro, zucchero, vaniglia e sbattere con una frusta fino ad ottenere un composto spumoso. Aggiungete i tuorli uno alla volta, il cioccolato fuso e le mandorle avendo cura di mescolare continuamente. Unite, poi, gli albumi montati a neve e la panna montata mescolando delicatamente dall'alto al basso. Foderate con carta oleata uno stampo da charlotte da 1 litro, disponete i savoiardi lungo le pareti e versate, quindi, la mousse così preparata. Mettere lo stampo o in frigo (per 1 giorno completo) o in freezer (per 5 ore) e decorate, con panna montata e scaglie di mandorle, prima di servirlo.

CRÈME BRÛLÉE AL CIOCCOLATO CON MERINGA AL LIMONE GRATINATA E SALSA DI CIOCCOLATO AMARO

Per la crème brûlée: uova 12 tuorli zucchero 180 g cacao amaro in polvere 80 g panna 1 l Per la meringa: albume 100 g zucchero a velo 200 g limone 1Per la salsa di cioccolato amaro: zucchero 250 g panna 60 cc cacao amaro in polvere 80 g

Per la crème brûlée, montate con la frusta i tuorli e lo zucchero. Quando il composto è quasi montato aggiungete il cacao amaro e mescolate bene. Aggiungete la panna e lasciate riposare per 30 minuti circa, così da ottenere il composto di base della crème brûlée. Versate il composto in stampi di coccio bassi e rotondi, cuocete in forno a bagnomaria per 1 ora a 160 °C, quindi lasciate raffreddare e conservate in frigorifero. Per la meringa, montate gli albumi con lo zucchero a velo e quando il composto è quasi pronto aggiungete la buccia grattugiata del limone. Stendete il composto per la meringa sopra la crème brûlée e infornate ad alta temperatura finché non assume un bel colore dorato. Preparate la salsa di cioccolato amaro portando a bollore in una casseruola 200 cc di acqua con lo zucchero. Aggiungete la panna e il cacao amaro, fate bollire, poi passate allo chinois e usate questa salsa per accompagnare la crème brûle.

CREMA DI CIOCCOLATO ALLA VANIGLIA

Difficoltà: Facile - Tempo di preparazione: 20 min.+ il raffreddamento - Calorie: 374 a testa OCCORRENTE PER 8 PERSONE 300 g di cioccolato fondente da copertura 2 tuorli, un cucchiaino di essenza di vaniglia 3 dl di doppia panna

Spezzettate finemente il cioccolato, raccogliendolo in una casseruolina che porrete a bagnomaria. Portate su fuoco dolce e lasciate fondere il cioccolato, cominciando a mescolarlo quando diventerà morbido. Togliete dal fuoco e fate raffreddare il cioccolato. Mettete la panna freddissima in una terrina, unitevi la vaniglia e montatela fino a quando sarà densa ma non eccessivamente. A questo punto incorporatevi i tuorli, amalgamando delicatamente, poi aggiungete il cioccolato e continuate a mescolare piano fino a che tutto sarà ben legato.Come si presenta Suddividete la crema in 8 ciotoline o coppette da dessert, riempiendole fino quasi

all'orlo e mettetele in frigo per un paio d'ore. Questa crema oltre a essere ottima come dessert può servire anche per farcire un dolce o addirittura può essere trasformata in gelato: basterà metterla nella gelatiera e farla consolidare.

COPPETTE CON MOUSSE AL CIOCCOLATO

Tempo: 40' + Raffreddamento Ingredienti: (dose per 6 persone) panna fresca g 400 - amarene già snocciolate g 250 - cioccolato fondente g 250 - zucchero semolato g 200 - 2 uova - fecola - vanillina Bertolini Conto calorie: Kcal 609 (Kjoule 2548) a porzione

Fate cuocere le amarene con g 100 di zucchero finché diventeranno una composta sciropposa; legatela con una puntina di fecola sciolta in un cucchiaio d'acqua e lasciatela raffreddare. Intanto tagliuzzate il cioccolato e fatelo sciogliere a bagnomaria. Montate con lo sbattitore elettrico le uova con g 100 di zucchero e una bustina di vanillina, fino ad ottenere un composto spumoso. Incorporatevi il cioccolato fuso, tiepido, lasciate raffreddare bene, quindi amalgamatevi la panna montata fermissima (tenetene però da parte alcune cucchiaiate per la guarnizione). Raccogliete la mousse in una tasca di tela per farcire, munita di bocchetta spizzata, e fatela uscire a ciuffi nelle coppette. Guarnitele con la panna montata tenuta da parte e con qualche cucchiaiata di composta di amarene fredda. Tenete le coppette in frigorifero fino al momento di portarle in tavola. Vino consigliato:Passito di Pantelleria

Mangiare Bene -CREMA DI CIOCCOLATO E CAFFÈ

100 g di cioccolato fondente da copertura 5 cucchiai di zucchero 1 tazza di caffè forte 3 cucchiai di liquore al caffè 3 uova cacao e polvere di caffè per decorare

Lavorate i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere una crema gonfia e soffice, quasi bianca. Grattuggiate il cioccolato.Scaldate il caffè ed unire il liquore.Sciogliete il cioccolato a bagnomaria ed unirlo alla crema di uova sbattute. Mescolate con cura. Montate gli albumi a neve ben ferma ed unirli delicatamente alla crema di uova e cioccolato. Dividete la crema in coppette monoporzione e raffreddare. Servite spolverizzando la superficie con il caffè il polvere ed il cacao.

CREMA CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI: 200 gr di cioccolato bianco, 120 gr di mandorle, 100 gr di zucchero, 90 ml di olio di riso, 160 ml di latte intero, un cucchiaino di fecola, qualche goccia di aroma di mandorla (non più di 5-6 gocce di aroma concentrato)

PREPARAZIONE: Dopo averle tostate in forno brevemente e fatte freddare, tritare finemente le mandorle, riducendole in polvere finissima, con lo zucchero. Mettere da parte e tritare anche il cioccolato bianco. Riunire insieme in una pentolina antiaderente, aggiungere l'olio e il latte e far cuocere a fuoco dolcissimo. Il tutto non dovrebbe superare i 60 gradi, e addensare per circa 5-6 minuti. Se la consistenza risulta troppo liquida, aggiungere un cucchiaino di fecola da un setaccino e continuare a cuocere per un minuto.Versare in vasetti.

PREPARAZIONE (BIMBY): Mettere nel boccale il cioccolato bianco e tritarlo finemente, 20 sec vel 7. Togliere e mettere nel boccale le mandorle precedentemente tostate in forno e fatte freddare. Aggiungere lo zucchero, tritare a vel 7 per 20.30 secondi, eventualmente raccogliendo al centro il composto con la spatola, se necessario.Aggiungere l'olio e il latte e cuocere per 5 minuti e mezzotra 50 e 60 gradi, vel 4. Se la consistenza risulta ancora molto liquida, aggiungere

un cucchiaino di fecola e far cuocere ancora, a 60 gradi, per un minuto-un minuto e mezzo, sempre vel 4. Vi dico che ho provato a conservarla, in due diversi vasetti, per 20-25 giorni, sia in frigo che fuori. Innanzitutto, devo dire che se tenuta in frigo non indurisce.E poi, dopo 20-25 giorni era ancora buona. Di più non ha resistito, sorry!L'ho anche spedita da Mc a Napoli, e credo sia arrivata in buone condizioni :-))) Elena Di Giovanni Macerata

COPERTURA AL CIOCCOLATO

Prova questa di Carla Camilli, io l'ho appena fatta: **Ingredienti 500 gr. panna 100 gr. glucosio 1200 gr. cioccolato fondente 400 gr. sciroppo 30° be***
Portare a bollore la panna con il glucosio e lo sciroppo. Fuori dal fuoco aggiungere il cioccolato a pezzetti fino al suo scioglimento.
Oppure, se hai un termometro, la glassa della sacher di Nadia Rusconi:Fondere in un pentolino a bagnomaria 300 g di zucchero con 120 g di acqua fino ad una temperatura di 108°.Aggiungere 250 g di cioccolato fondente spezzettato e riportare a 108°.Rovesciare la crema in una ciotola e mescolare sino a che diventa della consistenza giusta per farla scivolare a ricoprire tutta la torta. (Se la glassa dovesse indurirsi troppo agg. un goccio d'acqua e scaldarla nuovamente) Nadia Rusconi e ultimo ma non ultimo, **la glassa di Sergio**: Glassa al cioccolato
Occorre adoperare del cioccolato fondente ottimo e "temperato". Il temperaggio non è operazione complicata, ma richiede un minimo di accuratezza e la disponibilità un termometro che possa rilevare temperature dai 25° ai 50° C. Si applica a qualunque tipo di cioccolato: nel caso del fondente si procede in questo modo. Occorre per prima cosa spezzettare il cioccolato, metterne tre quarti in un recipiente di acciaio pulitissimo e immergere questo in un bagnomaria, portando con delicatezza la temperatura del cioccolato a 50° C. Raggiunta questa temperatura si versa il cioccolato fuso su una superficie di marmo (o su una placca smaltata), e lavorandolo con una spatola, portandolo dall'esterno verso il centro, lo si fa raffreddare sino a raggiungere i 28° C. Si rimette a questo punto il cioccolato nel recipiente di prima, gli si aggiunge quello che si era tenuto in disparte all'inizio, e si rimette nel bagnomaria, per portarlo alla temperatura di 31° o 32° C. Il cioccolato è pronto per essere utilizzato.Se si usa cioccolato al latte, le temperature saranno: 43° o 45° C la prima volta, il raffreddamento a 26° C e il secondo riscaldamento a 29° C. Sergio Salomoni

CIOCCOLATO PLASTICO - Carla Carotenuto

Con questa ricetta si possono preparare circa 250 g. di copertura sufficiente per ricoprire una torta di 20- 25 cm. Lo puoi usare anche per preparare fiori o foglie perché è simile alla plastilina. Occorrono:g. 225 di cioccolato scuro fuso 4 cucchiai abbondanti di glucosio liquido quello denso tipo miele non quello da flebo mi raccomando! Unire il glucosio al cioccolato fuso fino a rendere il composto omogeneo. Eventualmente se fa i grumi scaldare un attimo, meglio se al microonde. Con una spatola trasferite il composto su un pezzo di pellicola e modellatelo a palla chiudendolo ben stretto. Lasciare solidificare a temperatura ambiente per almeno 5 ore. Impastare il composto su un piano liscio arrotolarlo su una superficie cosparsa di pochissimo cacao poi passarlo più volte con la macchinetta per la pasta. E' meglio usarlo subito, però si conserva a lungo anche se perde un po' di elasticità sempre ben avvolto nella pellicola.Si ottiene un panetto molto simile al marzapane che puoi stendere con il mattarello. La consistenza dipende dal tipo di cioccolato usato (ottima la copertura)e dalla temperatura (vietato farlo in agosto).

COOKIES AL CIOCCOLATO BIANCO

Ingr. 190 gr di farina, 110 gr di burro ammorbidito, 70 gr di zucchero di canna e 30 gr di zucchero semolato, mezza bustina di lievito per dolci, 4-5 cucchiai di latte, 80 gr di cioccolato bianco, 40 gr di cocco disidratato.

Impastare bene la farina col burro e lo zucchero, aggiungere il lievito e il latte quanto basta per formare una pasta abbastanza duretta, da modellare con le mani. Amalgamare il cocco con un cucchiaio di legno. Tagliare il cioccolato a dadini e mescolarlo all'impasto. Formare delle palline più grandi di una noce e poi schiacciarle su una placca da forno con carta forno. Cuocere a 180 gradi per 10-12 minuti. Lasciar freddare. Buoni e golosi. Ne vengono circa 20 ma io ho dimezzato la dose. Per averne di più, basta raddoppiare il tutto, ovviamente. Elena Di Giovanni

CONFETTURA DI FRAGOLE E CIOCCOLATO

Ingredienti: 1,200 Kg di fragole rosse e profumate, 750 gr di zucchero, 250 gr di cioccolato fondente buono, succo di un limone.

Pulite le fragole con uno strofinaccio pulito, tagliatele a pezzettini e frullatele con lo zucchero. Se rimane qualche piccolo pezzettino non è grave, benché siano pochi.Mettete il composto nella pentola in cui cuocerete la confettura, aggiungete anche il succo di limone ben filtrato.Portate ad ebollizione il composto e fate bollire per cinque minuti, schiumando se necessario. Nel frattempo, tritate finemente il cioccolato.Unitelo al composto di fragole, mescolate bene e lasciate riposare per tutta la notte o, volendo, da mattina a sera.Portate poi a ebollizione il composto, mescolando ed eventualmente schiumando.Il tutto dovrà bollire per circa 10 minuti, vedrete che si rassoda un po'.Versate in piccoli vasetti ben sterilizzati quando è ancora bollente e conservate.

Elena Di Giovanni

CROSTATA AL CIOCCOLATO FONDENTE

300 g di pasta frolla (quella che fai di solito, oppure: 250 g farina, 110 zucchero, 125 burro, 1 uovo) 200 g di cioccolato fondente 150 g di panna - 50 g di latte 1 uovo

Stendere sottile la frolla e foderare una teglia diametro max 24 cm; Mettere sulla pasta carta da forno e legumi secchi, poi cuocere a 180°-200° per 10-15 minuti, dev'essere appena dorata, bionda. Nel frattempo, spezzettare il cioccolato e fonderlo con la panna e il latte, su fuoco basso o al microonde; togliere dal fuoco, mescolare bene e aggiungere l'uovo precedentemente battuto con la forchetta, mescolare e versare sulla frolla. Rimettere in forno abbassando la temperatura a 150-180° e cuocere una ventina di minuti: la crema al cioccolato non deve essere secca, ma morbida al centro, deve 'prendere' giusto quel tanto da non colare quando si taglia la torta. Alda Muratore Luxembourg

CROSTATA AI DUE CIOCCOLATI

Base: 200 g farina, 2 uova, 150 g burro, 50 g zucchero, 50 g mandorle tritate fini.

Impastare rapidamente (eventualmente nel robot da cucina), stendere nella teglia e cuocere a bianco a 180°): 15 minuti con i legumi secchi, poi altri 5 minuti senza i legumi – deve restare appena dorata, non biscottata.

Per guarnire: 250 ml latte, 70 g cioccolato bianco, 70 g cioccolato nero, 60 g zucchero, 3 tuorli, 4 fogli di colla di pesce (gelatina), 100 g panna da montare.

Mettere la gelatina a mollo in acqua fresca, scaldare il latte, sbattere i tuorli con lo zucchero, aggiungere il latte e rimettere sul fuoco finchè la crema si addensa; aggiungere la gelatina alla crema ancora calda, poi dividere la crema in due ciotole; in una fondere il cioccolato bianco, spezzettato o tritato, nell'altra il cioccolato nero. Lasciare raffreddare bene. Montare la panna, metterne uguale quantità in ognuna delle ciotole, amalgamare bene, poi versare a cucchiaiate, alternando i colori, le due creme nel guscio di pasta. Da ultimo, con una forchetta "disegnare"semicerchi e spirali tra le due creme, per ottenere un effetto 'marmorizzato'Alda Muratore

CROSTATA DI PERE AL CIOCCOLATO

Preparare una pastafrolla con **200 g di farina, 75 g di burro, 60 di zucchero, un uovo**. Stenderla in una teglia da crostate e cuocerla a bianco a 180° per una ventina di minuti o comunque fino a che avrà un colore dorato.
Per la crema: 200 g di cioccolato fondente, 100g di zucchero, 60 g di fecola e mezzo litro di latte. Mescolare lo zucchero e la fecola, scaldare il latte e aggiungerlo al composto precedente (a filo e rimescolando bene per non formare grumi). Rimettere il tutto sul fuoco, aggiungere il cioccolato spezzettato e amalgamare, rimescolando, finché la crema è addensata. Lasciare raffreddare, rimescolandola spesso. Sbucciare 4 o 6 pere (a seconda delle dimensioni), tagliarle a quarti, metterele in un tegame, coprirle con vino bianco, zuccherando o no secondo gusto, e farle cuocere brevemente (non devono disfarsi). Estrarle con la schiumarola, scolarle bene. Spalmare la crema sul guscio di pasta, disporvi i quarti di pera. Alda Muratore Luxembourg

CROSTATA DI NOCI E CIOCCOLATO

Due parole sulla pasta: non contiene uova, quindi è difficile da lavorare, in compenso resta morbida e friabile dopo cotta. Per impastarla senza problemi, tagliare il burro a fettine piccole, aiutarsi se necessario con qualche goccia d'acqua, o meglio ancora: bagnarsi le mani con acqua fredda e lavorare la pasta con le mani bagnate. È anche possibile mettere gli ingredienti nel robot da cucina, azionare fino a che l'impasto raggiunge la consistenza di grosse briciole, poi finire a mano (con le mani bagnate come dicevo sopra).Per stenderla: io la stendo direttamente su un foglio di carta da forno più grande della teglia, (bagnato e accuratamente strizzato perchè aderisca alla teglia), e la trasferisco nella teglia con la carta; così è anche più facile sformarla dopo la cottura. Naturalmente, una volta che la torta è nella teglia, bisogna regolare il bordo, in modo che si presenti bene.La pasta va cotta a bianco, senza finire la cottura; nel frattempo si prepara il ripieno: tritare fini le noci con lo zucchero (non da sole, altrimenti esce l'olio); montare l'albume a neve ferma, aggiungere l'insieme noci e zucchero mescolando con delicatezza (con una spatola, non con il frullino!), poi il burro fuso e raffreddato, sempre mescolando delicatamente. Versare sulla base di pasta semicotta e cuocere ancora una ventina di minuti a 180°. A cottura ultimata, lasciare raffreddare almeno mezz'ora nella forma (importante!)poi sformare con cautela: la pasta non raffreddata si rompe facilmente, ma la carta di cui sopra facilita enormemente le cose: si solleva il tutto dalla teglia, si appoggia sul piano da lavoro e si fa scivolare la torta dalla carta al piatto. Fare fondere il cioccolato con la panna e amalgamare bene. Versare sulla crostata, lasciando ovviamente libero il bordo; decorare con i gherigli interi e lasciare raffreddare finché il cioccolato è ben solido. Alda Muratore

CREMA FRITTA E SALSA DI CIOCCOLATO Don Alfonso

1/2 litro latte 230 g farina americana 120 g zucchero 4 uova la buccia grattugiata di 2 limoni 150 g pane grattugiato 20 g di cannella in polvere Per la salsa di cioccolato 250 g latte 170 g cioccolato fondente Aglianico
È un antica ricetta delle suore domenicane della nostra costiera, recuperata da un libro antico. Lavorare i 4 tuorli con lo zucchero e 80 g di farina e la cannella sino ad ottenere un impasto omogeneo e spumoso.Versarci il latte poco per volta e la scorza dei limoni finemente grattugiata. Portare il tutto sul fuoco e mescolando col mestolo di legno fare bollire per 5 minuti.Fare rassodare la crema in frigorifero, con un cucchiaio da tavola formare delle quenelles (crocchette

cilindriche), infarinarle con il resto della farina, passarle nel bianco delle uova e nel pane grattugiato. Friggerle velocemente nell'olio bollente. Salsa di cioccolato Fare bollire il latte, toglierlo dal fuoco e aggiungere il cioccolato a pezzi, mescolare bene e raffreddare.Disporre sul piatto le quenelles, la salsa e decorare con menta.

CORNETTI DI PASTA CIALDA ALLE MANDORLE

Ingredienti 100 g di burro morbido 100 g di albume 100 g di farina 00 100 g di zucchero a velo 100 g circa di mandorle a scaglie

Procedimento Amalgamare alla farina il burro con lo zucchero e unire l'albume. Lasciare riposare e confezionare le cialde Su carta da forno mettere un cucchiaio del composto allargare a forma tonda e cospargere di mandorle. Informare a forno caldo 180° finche si vedono i bordi della cialda colorati, sfornare e dare la forma voluta. anna urbani roma

CIOCCOLATINI BIANCHI

cioccolato bianco 500 g buccia d'arancia candita 200 g Grand Marnier 50 cc

Sciogliete a bagnomaria il cioccolato bianco facendo attenzione a non far bollire l'acqua. Portate il cioccolato a una temperatura di 29 °C che potete misurare con l'apposito termometro. Foderate con il cioccolato le pareti degli stampini in modo che si formi il guscio e puliteli con una spatola. Lasciate indurire completamentei gusci, poi farciteli con la buccia d'arancia candita profumata al Grand Marnier tritata finemente riempiendo fino a 3/4 del volume, quindi richiudeteli con il cioccolato restante. Estraete i cioccolatini dallo stampo quando sono induriti.

CIOCCOLATINI AL LATTE

cioccolato al latte 500 g amarene sgocciolate 300 g distillato di amarene 50 cc

Sciogliete il cioccolato a bagnomaria facendo attenzione a non far bollire l'acqua. Quando il cioccolato sarà ben sciolto portatelo a una temperatura di 30 °C, poi versatene la metà negli stampini, scuotendoli leggermente per togliere le bolle di aria. Metteteli un po' in frigorifero per farli indurire. Quando saranno abbastanza solidi farciteli con le amarene tritate finemente e aromatizzate con il distillato. Richiudete i cioccolatini con il restante cioccolato, ripuliteli con una spatola, fate solidificare e poi rigirateli.

CIOCCOLATINI AL FONDENTE EXTRA

cioccolato fondente extra 500 g marroni 300 g rum 50 cc

Passate i marroni al setaccio fino a ottenere un purè e aromatizzatelo con il rum. Sciogliete il cioccolato a bagnomaria facendo attenzione a non far bollire l'acqua. Una volta sciolto completamente portatelo a una temperatura di 31 °C per poterlo lavorare bene. Foderate le pareti degli stampini con il cioccolato in modo che si formi il guscio, rigirateli e puliteli con una spatola. Metteteli in frigorifero a indurire, quindi riempiteli per 3/4 con il purè di marroni. Ricoprite il tutto con il rimanente cioccolato, pulite di nuovo con la spatola e girate i cioccolatini quando saranno completamente induriti.

CIOCCOLATINI GOLOSI

350 gr di cioccolato fondente, 200 gr di latte condensato, 30 gr di burro, 150 gr di zucchero a velo, 150 gr di nocciole tostate, 100 gr di uvetta, essenza di vaniglia.

Tritare molto finemente il cioccolato, metterlo in un bagnomaria con il burro a fiocchetti e il latte condensato. Mescolare finché il tutto non sarà ben amalgamato (circa 10-15 minuti). Poi, trasferire il tutto in una pentola antiaderente e aggiungere lo zucchero e la vaniglia. A fuoco

lento, mescolare e far cuocere un po' finché il tutto tende a rapprendersi un po', ad acquistare consistenza. Aggiungere le nocciole e l'uvetta e proseguire per altri 5 minuti. Imburrare uno stampo rettangolare (meglio quelli usa e getta) da circa 20 cm , rivestire la base con un quadrato di carta forno e versare il composto, livellando bene. Porre a freddare e poi in frigo per almeno 4-5 ore. Tagliare poi a quadrotti e mettere in pirottini di carta. Fatemi sapere se piacciono anche a voi! Elena Di Giovanni

CIOCCOLATINI

200 gr di mandorle tostate 200 gr di nocciole tostate 200 gr fondente nero 4 manciate di riso soffiato al cioccolato aroma di rum vanilina 2 cucchiai di miele cacao amaro in polvere
Far fondere il cioccolato, in una ciotola mettere le mandorle ,le nocciole ,il riso soffiato, l'aroma di rum, la vanilina e far colare sopra a filo il cucchiaio di miele aggiungere il cioccolato e amalgamare tutto molto bene.Prendere una placca con carta da forno fare dei piccoli mucchietti e mettere in frigo quando si sono solidificati passarli nel cacao amaro. Si possono fare anche bianchi,in questo caso però...250 gr di cioccolato bianco,cannella (secondo gusto)riso soffiato al miele, e zucchero a velo...tutto come sopra invece che passarli nel cacao si passano nello zucchero a velo!!! Scusate ,se non ricordo dove holetto la ricetta, ma sono un sacco di anni che li faccio!!! Loriana Pontil

CIOCCOLATINI MUESLI E PINOLI (facilissimi)

200 GR di cioccolato fondente (70% è meglio), 50 gr di pinoli, 100 gr di muesli alla frutta, 3-4 cucchiai di zucchero a velo vanigliato, pirottini.
Mettere i pinoli a tostare sotto al grill del forno. LAsciarli intiepidire e mescolare al muesli. Aggiungere poi lo zucchero a velo. Nel frattempo, sciogliere a bagnomaria il cioccolato, finché sia bello lucido e morbido. Aspettare 5 minuti mescolando il cioccolato e poi amalgamare a muesli e pinoli. Mescolare bene il tutto. Versare con un cucchiaino il composto in pirottini da cioccolatino, riempiendo per 2/3. Lasciar freddare una notte in luogo fresco (io li ho messi in taverna). Ne vengono circa 30. elena Di Giovanni

CIOCCOLATINI DELL'AMORE Fabio Fongoli

Qualche tempo si prepara il peperoncino. Prendete del peperoncino e mettetelo a macerare in una piccola bottiglia in cui ci sia dell'alcool puro, oppure con del liquore dolce a alta gradazione. gli ingredienti: **100gr di miele non cristallizzato preferibilmente amaro 100gr.di panna da cucina 50gr.di burro 450gr. di cioccolata al latte cioccolato fondente da copertura.**
In recipiente portate alla temperatura di circa 60-80°C la panna e il miele, spegnete il fuoco e aggiungete il burro e la cioccolata, l'estratto di peperoncino quanto basta! Mi esonero da ogni responsabilità.Quando il composto si è solidificato stendetelo su un piano con uno spessore di circa due cm., tagliate a listarelle e ancora in maniera di avere delle barrette di 1cm.per 3cm., immergetele nel fondente e lasciate solidificare. Vorrei precisare che i cioccolatini che ho preparato io erano più liquidi perché avevo gli stampi con l'amorino, pertanto chi è in possesso di stampi ne tenga conto. Questa ricetta è tutta farina del mio sacco

CIOCCOLATTINI AI FUNGHI Fabio Fongoli

Voglio darvi la possibilità di celebrare un matrimonio un po' particolare,premetto che è farina del mio sacco e la ricetta l'ho già pubblicata un paio di anni fa su qualche forum.Lo sposo ideale degno della cioccolata dovrebbe essere un principe,S.A. l'Ovolo, ma in sua mancanza ci accontenteremo dell'umile prataiolo coltivato.

Prendere dei funghi più freschi possibile, pulirli con uno straccetto umido e togliergli l'eventuale umidità rimasta, e un pezzo di gambo, tagliare a lamelle in senso verticale il più sottile possibile in modo che rimanga un poco di gambo. E' bene lasciarli asciugare all'aria per renderli il più asciutti possibile. Con un pennello passare della cioccolata fondente fusa a bagnomaria su un lato e una volta asciugato rivoltarlo e fare le stesso lavoro, possibilmente rendere lo strato di cioccolata spesso e non sottile. Non è di lunga conservazione causa l'umidità che il fungo trasuda.

CIOCCOLATINI AL MARZAPANE Fabio Fongoli

Le quantità esatte non mi è possibile darle perchè nemmeno io le conosco (è una mia elaborazione): Per prima cosa prepararsi il marzapane: 500 gr. di mandorle bianche, 600 ggr. di zucchero, portarle alla consistenza della farina(polvere). In una scodella mettere lo sfarinato e aggiungere gradualmente della chiara d'uovo, una dovrebbe essere sufficiente. A parte riducete il più possibile delle scorzette d'arancio candite. Unite le scorzette al marzapane, stendetelo a un'altezza di circa 1 cm. nel frattempo avrete sciolto del cioccolato fondente, spennellatelo sulla superficie del marzapane e quando questo si sarà asciugato rivoltatelo e spennellate, quando siete sicure che la mattonella sia asciutta con un coltello affilato tagliate in modo che ne escano fuori dei mattoncini di circa 3 cm di lunghezza e 2 di larghezza. Naturalmente con le scorzette dovrete abbondare.

CIOCCOLATINI ALLE NOCCIOLE DI ANNA AMALIA

200 gr. cioccolato fondente 150 gr. nocciole tritate 150 gr. zuchero a velo 4 cucchiai di panna 1 cucchiaio di liquore strega

Far sciogliere a bagnomaria il cioccolato, aggiungere la pana, lo zucchero e le nocciole, mescolare bene, aggiungere il liquore. Versare l'impasto ancora caldo in una tasca per dolci e spremere il contenuto nei pirottini di carta. Far raffreddare.

CIOCCOLATINI DI MELANZANE (Anna Amalia Villaccio)

ingredienti: marmellata di melanzane, cioccolato fondente, nocciole tostate di piemonte, nutella o crema al cioccolato similare, pirottini di carta

Temperare il cioccolato col solito sistema (riscaldamento a bagnomaria, raffreddamento, nuovo riscaldamento)quindi versarne un po' nei pirottini della misura da cioccolatino comprati già pronti o preparati con la carta forno sagomandoli in una formetta tipo bicchierino e/o piccola tazza. Ruotare il pirottino finché non sia tutto ricoperto di cioccolato quindi metterlo su di una gratella ad asciugarsi a testa in giù. Quando è perfettamente asciugato, con molta attenzione togliere il pirottino ottenendo un cioccolatino vuoto. All'interno riempire con un cucchiaio di marmellata di melanzane, ricoprire con un cucchiaino di nutella, quindi decorare con una nocciola intera. Sabrina Delfanti

MARMELLATA DI MELANZANE (Anna Amalia Villaccio)

ingredienti: melanzane 3 kg, zucchero 2kg, mele 2, limoni 2

Tagliate a pezzetti le melanzane e le mele sbucciate solo parzialmente. Collocatele in una casseruola non d'alluminio. Spremetevi sopra il succo dei limoni e la scorza di uno grattugiato, unite lo zucchero. collocate la pentola sul fuoco e con un mestolo di legno mescolate facendo prendere l'ebollizione. quando le melanzane si sono spappolate e la marmellata ha raggiunto la densità giusta, versarla nei vasi a caldo. Sabrina Del fanti

CIOCCOLATINI ROCHER

Ragazzi, sono da denuncia, ma mi dicono che sono talmente buoni che sfido le regole.
500 gr di cioccolato fondente 150 gr di latte 300 gr di nocciole tostate 125 gr di wafers alla vaniglia
Tritare le nocciole grossolanamente. Chi ha il Bimby, lo usi.Fondere il cioccolato con il latte a 50°C per 4 min a velocita 4. aggiungere i wafers tritati e le nocciole e amalgamare il tutto.Fare le palline, farle rotolare in un po' di granella di nocciole e passarle nel cioccolato fuso. Elena DiGiovanni

CIOCCOLATINI ALL'AMARETTO

Ingredienti150 g zucchero200 g biscotti amaretti 200 g mandorle 200 g burro 2 tuorli d'uovo100 g cacao in polvere 1 bicchierino brandy1 pizzico cannella
Tritate insieme, nel frullatore, gli amaretti e le mandorle e metteteli in una terrina. Aggiungetevi lo zucchero, il burro fuso, il cacao (tranne un cucchiaio), i tuorli ed un pizzico di cannella. Impastate aiutandovi col brandy e fate amalgamare tutti gli ingredienti. Mettete l'impasto mezz'ora in frigo, dopodichè formate delle palline e rotolatele nel cacao che avevate da parte. Conservate in frigo.

CIOCCOLATINI AL RUM

1 kg di cioccolato al latte 200 g. di panna fresca 300 g. di rum a 70 gradi
Sciogliere il cioccolato a bagnomaria e aggiungervi la panna e il rum; girare a lungo. Versare sul marmo e lavorare con 2 spatole finchè si raffredda. Con la sacca fare dei cioccolatini, farli indurire e rotolarli nel cacao.

CREMINI

Sciogliere del cioccolato al latte e fare 2 "mattonelle" alte mezzo cm. Sciogliere del cioccolato bianco e aggiungervi della pasta di nocciole; stendere questo composto su una delle mattonelle, livellare e coprire con la seconda, prima che l'impasto bianco si sia indurito completamente.Tagliare a quadrotti.

CIOCCOLATINI STELLE MARINE

Stelle marine di cioccolato amaro, tempestate di gemme di zucchero.
Ingredienti Cioccolato min 85% di cacao g 100 Zucchero di canna
Procedimento Temperare il cioccolato fondente e versarlo in un conetto di carta o in una tasca da pasticcere mono-uso. Versare il cioccolatotemperato nel conetto e tagliare l' estremità della tasca o del conetto in modo da creare un foro piccolo. Formare delle piccole stelle

marine su un foglio di carta-forno o sul silicone, premendo la tasca da pasticcere. Mantenendo la tasca sollevata dal foglio su cui si lavora, si otterrà un effetto filigrana; al contrario, se si preferiscono bordi netti, lavorare appoggiandosi sul piano di lavoro. Prima che il cioccolato si solidifichi, cospargere le stelline di zucchero di canna.

CIOCCOLATINI MARMORIZZATI

Ingredienti
Cioccolato fondente o al latte Cioccolato bianco Olio essenziale di arancia o menta

Procedimento Il passaggio più difficile: temperare i due cioccolati contemporaneamente. Si aggiunge qualche goccia di olio essenziale di arancia o menta (in uno o in entrambi i cioccolati). Una volta fatto questo, si versano i due cioccolati in una teglia foderata di carta forno (io ho usato una teglietta di silicone) alternandondoli, come si vede nella foto. Si batte un po' la teglia in modo da coprire tutta la superficie.

Questo, invece, è piuttosto divertente ! con uno stecco o qualsiasi altro bastoncino sottile si creano delle onde e dei ghirigori. Si lascia rapprendere, si toglie la lastra di cioccolato dalla teglia e si taglia

CIOCCOLATINO CON GELSOMINO E PEPE DEL SZECHWAN

Ricetta facilisima, adatta alle pigre domeniche di primavera quando non si ha voglia di perdere tempo con ripieni e ganache. Un cioccolatino molto particolare: prima si avverte l' amaro del ciocolato, poi arriva l' aroma fiorito del gelsomino che si fonde immediatamente con la sensazione vagamente " anestetica " e calda del pepe del Szechwan.

Ingredienti Cioccolato fondente (non oltre il 64% di cacao) g 100Gelsomino, 6-8 fiori Pepe del Szechwan*, 4-5 bacche *il pepe del Szechwan si trova anche con il nome di pepe del Sichuan o fagara.

Procedimento Per prima cosa tosto brevemente, in un padellino, le bacche di pepe del Szechwan; bastano pochi secondi e la pellicina che ricopre il pepe si spacca e lascia intravedere il seme nero all' interno. Ora il pepe è pronto per essere pestato o macinato finemente. Separo i petali dei fiori di gelsomino e li spezzo con le mani. Tempero il cioccolato fondente e unisco il pepe e il gelsomino. Verso negli stampi, livello e aspetto che il cioccolato si rapprenda.

CIOCCOLATINO ARIA DI ROMA

Un cioccolatino che è anche la mia personale idea di Roma: le schegge di torrone che mi ricordano il travertino dei monumenti e delle chiese, il ripieno che mi fa pensare al celebre " tartufo" con la ciliegina che si mangia a Piazza Navona. Uno dei miei cioccolatini più riusciti, sicuramente il mio preferito: c'è il croccante del torrone, l' amaro del cioccolato e il fresco della ciliegia.

Ingredienti **Cioccolato fondente (64% di cacao min.) g 400 Panna g 200 Ciliegie sciroppate Torrone bianco con nocciole**

Procedimento Adesso vi racconto come faccio: Per fare la ganche porto a bollore la panna e poi, fuori dal fuoco, aggiungo il cioccolato spezzettato, mescolo bene e verso la ganache in una teglia. Quindi copro la teglia con la pellicola trasparente e lascio solidificare nel frigorifero per una notte. Il giorno dopo prendo la ganache rappresa e la passo al mixer per qualche secondo, in modo da frantumarla e ammorbidirla.

A questo punto con le mani modello delle sfere e infilo al centro mezza ciliegia sciroppata e sgocciolata. Richiudo e formo tante palline della stessa dimensione.

Per ultimo frantumo il torrone con un coltello, in modo da formare delle scaglie: non resta altro che rotolare il cioccolatino nel torrone.

CIOCCOLATINO BE MY VALENTINE

Il nuovo cioccolatino per S. Valentino alle fragole e champagne Le dosi del ripieno sono indicative: vanno aumentate o ridotte mantenendo le proporzioni **Ingredienti** **Cioccolato bianco g 60 Champagne (da sostituire eventualmente con prosecco, spumante, ecc) g 18 Marmellata concentrata di fragole g 10 Una goccia di colorante alimentare liquido rosso (facoltativo) Cioccolato fondente per realizzare i gusci**

Mescolare la marmellata di fragole con il vino preferito, unire una goccia di colorante se lo usate. Fondere il cioccolato bianco e incorporarlo alla marmellata e vino. Temperare il cioccolato fondente per realizzare i gusci di cioccolato e versarlo negli stampini da cioccolatino; lasciar rapprendere. Riempire i gusci e ricoprire con altro cioccolato temperato. Aspettare che la copertura sia cristallizzata e sfomare.

CIOCCOLATINO ALL'ANICE STELLATO

Un cioccolatino Modica-style

Ingredienti **Massa di cacao g 45 Zucchero semolato (io uso Zefiro) g 45 4 "petali " di una bacca di anice stellato**

Ridurre a pezzetti la massa di cacao e metterla in un macinacaffé insieme all' anice stellato; polverizzare. Versare la massa di cacao in un pentolino e aggiungere lo zucchero. Cuocere a bagnomaria per 5 minuti dal momento in cui il composto si è fuso. Far attenzione a che l' acqua abbia un bollore leggerissimo, perché la temperatura del cioccolato non deve superare i 45°. Trasferire il cioccolato in piccoli stampini di silicone o pirottini di carta, aiutandovi con il cucchiaino, livellare e lasciar solidificare.

CIOCCOLATINI DIMMI DI SI

E' il più grande cioccolatino italiano del passato. Creato dalla Perugina, era realizzato con il miglior cioccolato fondente di allora, il Luisa e una mandorla intera.Semplicissimo e insuperabile.

Ingredienti **Il miglior cioccolato fondente da copertura che riuscite a trovare g 250 Mandorle, tante quanti sono i cioccolatini da realizzare.**

Il procedimento è semplicissimo: tostare per pochi minuti le mandorle in forno caldo, temperare con cura il cioccolato, riempire a metà degli stampini da cioccolatino, inserire una mandorla e ricoprire con il cioccolato. Sformare i cioccolatini quando si sono solidificati del tutto.

CIOCCOLATINI BACI

Ingredienti **Cioccolato al latte a pezzi g 200 Cioccolato fondente a pezzi g 300 Nocciole g 200 Zucchero a velo g 130 Panna, 4 cucchiai**

Tostare le nocciole in forno caldo a 180° e privarle della pellicina. Tritarne finemente 150 grammi e lasciare le altre per la finitura. Nella stessa ciotola delle nocciole tritare, aggiungere la panna e lo zucchero e macinare ancora per qualche secondo. Fondere a bagnomaria il cioccolato al latte e unirlo alle nocciole tritate. Formare tante palline di uguale dimensione, modellandole con le mani. Su ogni sfera appoggiare una nocciola intera, premendola un po'. Adagiarle su una leccarda o un teglia rivestita di carta da forno e lasciare rapprendere in frigo. Fondere a bagnomaria il cioccolato fondente e temperarlo. Prendere le praline una ad una e immergervele tenendole con una forchettina. Lasciare solidificare in un luogo fresco e asciutto.

CIOCCOLATINI AL MARASCHINO

Ingredienti **Per rivestire gli stampini : 200 g di cioccolato al latte temperato Per il ripieno: 250g di cioccolato al latte 125 g di burro 0,6 dl di maraschino**

Temperare il cioccolato al latte e fare i gusci per i cioccolatini. Per il ripieno; Fondere il cioccolato a bagnomaria e nel frattempo lavorare in una terrina il burro ammorbidito a temperatura ambiente e aggiungervi il cioccolato fuso, mescolare il composto fino a che non sarà perfettamente amalgamato e lasciarlo quasi raffreddare, incorporarvi il maraschino. Mettere il composto in una tasca da pasticceria e riempire i gusci. Quando il ripieno si sarà solidificato chiudere con altro cioccolato temperato i cioccolatini. Il maraschino puo' essere sostituito anche con rum giamaicano o altri liquori nella stessa quantità.

CIOCCOLATINI DAL RIPIENO VELOCE

E' un ripieno morbido e facile da preparare. Si mantiene perfettamente stabilizzato a temperature inferiori ai 30°.

Ingredienti **Fondente di zucchero g 80* Burro g 35-40**

* il fondente di zucchero si può acquistare pronto o prepararlo in casa con g 200 di zucchero, ml 125 di acqua, 1 cucchiaio di sciroppo di glucosio.Mettere nel frullatore o nello sbattitore elettrico il fondente di zucchero (ammorbidirlo con il calore se necessario) e il burro a temperatura ambiente. Azionare a velocità bassa finchè è amalgamato, basteranno pochi secondi. E' possibile aggiungere insieme agli ingredienti qualsiasi aroma (olio essenziale di menta, aroma di vaniglia, di arancia, ecc.) E' molto gradevole colorarlo con coloranti alimentari della stessa tonalità del gusto del ripieno (rosa per le fragole, ad esempio).

* procedimento per realizzare in casa il fondente di zucchero: mettere in una casseruola lo zucchero, l' acqua e lo sciroppo di glucosio. Portare alla temperatura di 115°, occorreranno 10-12 minuti dall' inizio dell' ebollizione. Versare il composto su un piano di marmo o su una teglia (eventualmente foderata di carta da forno) e lavorare la massa con una spatola o un coltello, spostandola avanti e indietro, fino a farla raffreddare. Il fondente diventerà bianco e sempre più duro. Si conserva in frigo per un tempo illimitato. Con queste dosi si realizzano circa 220 grammi di fondente. Con il fondente residuo potete realizzare i Boeri

CIOCCOLATINI AL LIQUORE

Ingredienti **Cioccolato fondente g 350 Fondente di zucchero ⇨ g 100* Liquore a piacere (Armagnac, Whisky, Drambuie, ecc.), 3 cucchiai**

* il fondente di zucchero si può acquistare pronto o prepararlo in casa ⇨ con g 200 di zucchero, ml 125 di acqua, 1 cucchiaio di sciroppo di glucosioTemperare il cioccolato fondente ⇨e preparare i gusci ⇨ al solito modo. Mettere il fondente di zucchero ⇨ in un pentolino a bagnomaria o scaldarlo al microonde. Quando sarà fuso, unire il liquore e mescolare bene. Lasciare raffeddare il composto, ma non troppo, altrimenti indurisce. Con una tasca da pasticcere o con il cucchiaino, riempire i gusci di cioccolato e lasciar riposare in un luogo fresco per un' oretta. Temperare nuovamente il cioccolato avanzato per la realizzazione dei gusci e distribuirlo sul fondente di zucchero, a chiudere il cioccolatino. Livellare la superficie con una spatola e lasciarli solidificare completamente. I cioccolatini saranno pronti da mangiare dopo un paio di giorni, quando il fondente di zucchero si sarà sciolto completamente. Il ripieno sarà proprio liquido e il cioccolato esterno croccante.

CIOCCOLATINI BOERI

Ingredienti Cioccolato fondente g 300 Ciliege sotto spirito 20 Fondente di zucchero ⇨* g 80

* il fondente di zucchero si può acquistare pronto o prepararlo in casa con g 200 di zucchero, ml 125 di acqua, 1 cucchiaio di sciroppo di glucosio

Scolare le ciliege sotto spirito e strizzarle delicatamente per eliminare il liquore in eccesso. Scaldare leggermente il fondente di zucchero fino a farlo diventare denso, ma non troppo liquido. Immerge le ciliege, una ad una, nel fondente di zucchero e lasciarle asciugare al fresco. Temperare il cioccolato, immergere nuovamente le ciliege glassate e adagiarle nei pirottini di carta classici (o su carta da forno). Perché il cuore di fondente possa sciogliersi all' interno della crosta di cioccolato dovranno passare alcuni giorni. Potete utilizzare il fondente rimasto per realizzare il Ripieno Veloce dei cioccolatini.

CIOCCOLATINI RIPIENI AL COGNAC

Ingredienti **Cioccolato fondente da copertura g 130 Cioccolato al latte da copertura g 100 Panna g 100 Cognac ml 20 Glucosio g 20**

Bollire la panna, unire le coperture a scaglie e mescolare bene. Incorporare il cognac e il glucosio. Lasciare raffreddare. Mettere il composto in una tasca da pasticciere e riempire i cioccolatini. Chiudere il cioccolatino con altra copertura temperata. Lasciare rapprendere e togliere i cioccolatini dalle formine.

RIPIENO ALL'ARANCIA

Ingredienti **Cioccolato al latte da copertura g 150 Cioccolato fondente da copertura g 120 Panna g 100 Scorza d' arancia candita g 50 Cointreau ml 20 Glucosio g 10**

Bollire la panna, unire le coperture a scaglie e mescolare bene. Incorporare il Cointreau, il glucosio e la scorza d' arancia candita tagliata fine fine. Lasciare raffreddare. Mettere il composto in una tasca da pasticciere e riempire i cioccolatini. Chiudere il cioccolatino con altra copertura temperata. Lasciare rapprendere e togliere i cioccolatini dalle formine.

RIPIENO AI PISTACCHI

Ingredienti Cioccolato fondente da copertura g 150 Panna g 100 Pistacchi g 50 Zucchero g 30 Glucosio g 15

Caramellare i pistacchi tritati nello zucchero, lasciare raffreddare e frantumare tutto. Bollire la panna, unire il cioccolato a scaglie e mescolare bene. Incorporare il rum, il glucosio e i pistacchi caramellati. Lasciare raffreddare. Mettere il composto in una tasca da pasticciere e riempire i cioccolatini. Chiudere il cioccolatino con altra copertura temperata. Lasciare rapprendere e togliere i cioccolatini dalle formine.

CIOCCOLATINI AL PASSITO

Ingredienti Cioccolato fondente da copertura a scaglie gr 250 Cioccolato bianco a scaglie gr 220 Panna gr 100 Passito ml 20
Temperare il cioccolato fondente e spennellare gli stampini da cioccolatino. Mentre le "camicie" di cioccolato si raffreddano, preparare il ripieno. Portare a bollore la panna , incorporare il cioccolato bianco e il passito. Mescolare bene e lasciare raffreddare. Con questo composto si devono riempire i gusci di cioccolato Coprire con dell' altro cioccolato temperato. Lasciare le formine in un luogo fresco e asciutto e , quando il cioccolato è solido, togliere dalle formine.

CIOCCOLATINI BICOLORE

Ingredienti **Strato nero: Cioccolato fondente g 250 Burro morbido g 75 Rum ml 20 Glucosio g 8 Strato bianco: Cioccolato bianco g 250 Burro g 45**

Per lo strato nero: sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente, unire il burro morbido, il rum e il glucosio e mescolare bene. Per lo strato bianco: sciogliere a bagnomaria il cioccolato bianco e amalgamarlo al burro. Riempire gli stampini di silicone alternando i colori. Lasciare solidificare i cioccolatini in frigo prima di toglierli dalle formine.

DOLCE AL CIOCCOLATO DI ZIA ROSA

Ingredienti 3 uova 200 g cioccolato fondente 1,5 cucchiai di fecola di patate 130 g zucchero 100 g burro

sciogliere a bagnomaria la tavoletta di cioccolata unita al burro.In una terrina battere i tuorli insiemeallo zucchero fino ad ottenere una spuma densa;montare le chiare a neve. Unire ai tuorli la fecola, la cioccolata e il burro e, delicatamente, le chiare montate. Mescolare il composto fino a che non diventa omogeneo. Infornare in teglia (possibilmente foderata di carta da forno) a 180¯ per circa 30 minuti.

DOLCE AL CIOCCOLATO DELLA STREGA

3 uova 80 g di farina 80 g di fecola di patate 150 g di zucchero 100 g di burro 200 g di cioccolato fondente 2 banane zucchero a velo q.b.1 bustina di lievito.

Si racconta che, non riuscendo a legare a sè un vampiro con i suoi filtri, una strega sia riuscita a farsi sposare dopo avergli fatto assaggiare questa torta! Sbattete in una terrina le uova con lo zucchero. Aggiungete la farina, la fecola, il lievito ben setacciati e mescolare bene. Tagliate il cioccolato e mettetelo in una casseruola, aggiungete il burro e fate fondere dolcemente a bagnomaria. Sbucciate le banane e tagliatele a rondelle. Versate nella terrina il cioccolato fuso e le banane e mescolate il tutto. Scaldate il forno a 200° C, versare il composto in una grande tortiera foderata con carta forno e fate cuocere per 40 minuti.Lasciate raffreddare la torta poi mettetela sul piatto da portata. Disegnate su un cartoncino la sagoma di una strega o una scopa, mettetela sopra la torta e spolverizzatela con lo zucchero a velo. Togliete la sagoma con delicatezza e decorate ulteriormente la torta cingendola con nastri di raso neri ed arancioni (i colori di Halloween) o con un nastro nero e caramelle arancioni.

DOLCE EXTRA AL RUM

300 gr. cioccolato fondente, 125 gr. burro, 6 uova, 150gr. zucchero, 2 cucchiai di rum scuro, una bustina di vanillina, zucchero a velo o cacao Per 8 persone Tempo necessario 1h e 30'

Imburrare ed infarinare uno stampo da 22cm.Spezzettare il cioccolato e scioglierlo in una casseruola a fuoco basso con il burro.Montare i tuorli con 2/3 di zucchero, quando saranno spumosi incorporarvi il cioccolato senza mai smettere di battere.Profumare con la vaniglia ed il rum.
Montare gli albumi con lo zucchero rimasto fino ad avere una consistenza soffice, non secca,incorporateli agli altri ingredienti e versate tutto nello stampo.Cuocere a 190° per 15', poi a 180° per altri 15'.Spegnere il forno e lasciarvi la torta per mezz'ora, poi fatela freddare nel forno aperto.

DOLCE PIUMA AL CIOCCOLATO

Ingredienti: 125 g burro 125 g zucchero 3 uova 125 g farina 20 g cacao amaro 1 cucchiaino lievito in polvere

Battere il burro con lo zucchero fino ad ottenere una crema, aggiungere le uova uno alla volta, incorporandovi ogni volta un po' di farina, cacao e lievito mescolati assieme. Lavorare bene il composto, poi versarlo in uno stampo da plumcake imburrato ed infarinato. Cuocere a fuoco medio per 30 minuti circa.

DOLCETTI AL CIOCCOLATO E COCCO DI ANNA AMALIA

4 uova intere 200 gr. Di zucchero 150 gr. Farina cocco grattugiato1/2 bustina di lievito in polvere il succo di mezzo limone uno schizzo di strega

in una ciotola sbattere bene le uova con lo zucchero, aggiungete la farina e mescolate ancora per qualche minuto. Aggiungete 3/4 cucchiaiate di cocco grattugiato , il lievito sciolto nel succo del limone e fate amalgamare bene il tutto. Versate il preparato in una teglia imburrata e fate cuocere a forno moderato. sformate il dolce e fate raffeddare.preparate intanto la glassa di cioccolato, facendo sciogliere a bagnomaria 300 gr. Di cioccolato (fondente meglio) con un bicchiere di latte e il liquore.riducete a cubetti di circa 3 cm di lato il pandi spagna ormai freddo, quindi passatelo velocemente nel cioccolato liquido e poi nel cocco grattugiato, adagiate i dolcetti così ottenuti in pirottini di carta e decorate con confettini argentati. silvana bruno

DOLCE RIPIENO

Tempo: 120' + Raffreddamento Ingredienti: (dose per 6 persone) Per il biscotto: zucchero g 35 farina g 30 - cacao g 5 - un uovo - sale - burro e farina per la placca. - Per la crema: cioccolato fondente g 150 - panna fresca g 150 - nocciole g 60 - rum. - Per la bavarese e completare: panna montata g 300 - latte g 125 - zucchero g 80 - colla di pesce g 12 - 2 tuorli - burro - nocciole tritate - vanillina Conto calorie: kcal 571 (KJ 2389) a porzione

Per la crema, sciogliete a bagnomaria il cioccolato tagliuzzato mescolato con la panna fresca, le nocciole tritate, 2 cucchiaiate di rum; appena il composto sarà omogeneo, toglietelo, fatelo raffreddare poi montatelo a crema spumosa. Per il biscotto, montate a spuma l'uovo con lo zucchero e un pizzichino di sale, incorporatevi poi la farina e il cacao, quindi stendete l'impasto su metà placca coperta da carta da forno imburrata e infarinata, in modo da formare un rettangolo di cm 18x26; infornate a 190° per 12' circa poi sfornate, arrotolate subito la pasta, fatela raffreddare poi svolgetela, spalmatela con la crema di cioccolato e arrotolatela di nuovo. Per la bavarese, mettete ad ammorbidire in acqua fredda la colla di pesce; fate scaldare il latte e, intanto, in una ciotola, amalgamate i tuorli con lo zucchero. Versatevi sopra il latte caldo, portate su fuoco

moderato, scaldate la crema fino a 80° poi toglietela dal fuoco, unitevi mezza bustina di vanillina, la colla di pesce strizzata, lasciatela raffreddare finché inizierà ad addensarsi e, infine, incorporatevi la panna montata. Rivestite con un foglio di carta da forno uno stampo rettangolare con il fondo ricurvo, pennellate la carta di burro, cospargetela di nocciole tritate poi versate nello stampo circa un terzo della bavarese. Appoggiatevi sopra il biscotto arrotolato premendolo leggermente nella bavarese, ricopritelo con tutta quella rimasta, livellate bene e passate in frigorifero almeno per 4 ore. Per servire, sformate il dolce, affettatelo parzialmente e, a piacere, accompagnatelo con salsa inglese aromatizzata al caffè, oppure al rum, raccolta in una ciotola a parte. Vino consigliato: Albana di Romagna passito

DOLCE SUERTE

Ingredienti: 100 g margarina 100 g zucchero a velo 2 tuorli d'uovo 3 cucchiai Caffè caldo, molto ristretto 30 biscotti secchi rettangolari 3--4 tazzine caffè freddo cioccolato fondente grattugiato

In una terrina sbattere la margarina, tenuta a temperatura ambiente, con lo zucchero a velo, finché diventerà spumosa. Unire quindi i tuorli, uno per volta, e il caffè caldo (adoperare i primo che esce dalla caffettiera, il rimanente raffreddato servirà per inzuppare i biscotti) e sbattere energicamente. Disporre sul piatto di portata sei biscotti (in due file di tre) ben inzuppati nel caffè, spalmarli di crema e continuare facendo altri quattro strati di biscotti alternati con la crema. Terminare con la crema, anche sui lati. Coprire la sopra con il cioccolato grattugiato, tenere al fresco fino al momento di servire.

DOLCE TORINO Pellegrino Artusi

Ingredienti: Dosi per 4 persone: 100 g savoiardi 100 g cioccolata burro 70 g zucchero a velo 1 rosso d'uovo 2 cucchiai latte odore di vaniglia alchermes o caffè rhum

Tagliare i savoiardi per il lungo e bagnarli metà nell'alchermes e metà nel rhum (o nel rhum e nel caffè. Lavorare il burro con lo zucchero ed il rosso d'uovo; unirvi la cioccolata sciolta con il latte sul fuoco, ancora calda. Disporre sul piatto, a strati, savoiardi e cioccolata, dando al dolce una forma quadrata. Il giorno dopo, prima di servire, lisciare il tutto con la lama di un coltello scaldata sul fuoco e guarnire con amarene sotto spirito.

DIPLOMATICO AL CIOCCOLATO

Ingredienti: dose per 6 persone Cioccolato fondente, circa g 700 -panna fresca g 700 - zucchero g 240 -farinag 160- burro g 120- mm scuro g 100 -fecola g 80-6 um,a - cacao in polvere - liquore Crema Cacao -sale - burro e farina per gli stampini.Tempo occorrente: circa 2 ore.

Montate a spuma le uova con lo zucchero e un pizzichino di sale; amalgamatevi quindi la farina e la fecola, setacciate insieme il burro fuso, freddo, e g 120 di cioccolato, precedentemente sciolto a bagnomaria. Distribuite l'impasto tra 6 stampini per tartellette (diametro cm 12),imburrati e infarinati, quindi infornateli a 1900 per 20': otterrete 6 tortine. Temperate g 400 di cioccolato:scioglietelo a bagnomaria, lavoratelo con una spatola finché si sarà raffreddato a 26~, quindi riportatelo a 28~. Su un foglio di carta da forno, disegnate 12 cerchi (diametro cm 12). Voltate il foglio e, con il cioccolato temperato raccolto in un cornetto, riempite lo spazio all'interno dei cerchi, movendo il cornetto in modo che il filo di cioccolato disegni una fitta

griglia. Lasciate raffreddare, quindi sollevate dal foglio le griglie di cioccolato. Aromatizzate la panna con 2 cucchiai di Crema Cacao, poi montatela ben ferma e amalgamatela con il cioccolato fondente rimasto (g 80), dopo averlo sciolto: otterrete una mousse da dividere in 6 porzioni.- Tagliate ogni tortina in 2 dischi, inzuppateli con il mm allungato con g 100 d'acqua, quindi preparate le diplomatiche nei piatti singoli usando, per ciascuna, una porzione di mousse così suddivisa: spalmatene una parte su una griglietta di cioccolato, sopra appoggiatevi una tartina ricomposta, farcita con altra mousse e ricoperta della medesima. Coprite con una seconda griglia di cioccolato e terminate spolverizzando la diplomatica con abbondante cacao. Volendo, servite le diplomatiche con panna fresca, leggermente battuta

DOPPIO CIOCCOLATO CROCCANTE E COLANTE CON ANANAS ALLA VANIGLIA E ZENZERO E IL SUO SORBETTO

Chef: Valeria Piccini

Ingredienti per 6 persone: per l'interno g 200 di panna, g 50 di burro g 120 di cioccolato fondente (Domori) g 60 d'acqua Per il biscotto g 110 di cioccolato fondente g 40 di crema di riso g 40 di polvere di mandorle, 2 uova g 50 di burro, g 90 di zucchero, cacao Per il sorbetto Mezzo ananas, un mestolo di glucosio Un mestolo di zucchero, 4 mestoli di acqua Per la guarnizione Mezzo ananas, una stecca di vaniglia g 100 di radice di zenzero fresco g 300 d'acqua, g 200 di zucchero MATERIALE INDISPENSABILE 6 cerchi in acciaio di un diametro di cm 6,5 e alti cm 4 6 cerchi in acciaio del diametro di cm 4,5 e alti cm 3,5

Sciogliere a bagnomaria la panna, il burro, il cioccolato fondente con l'acqua e lasciare raffreddare in frigorifero affinché l'impasto risulti liscio e compatto. Riempire con questo impasto i sei dischi più piccoli e far raffreddare nell'abbattitore* oppure in freezer per quattro ore. Realizzare il biscotto fondendo il cioccolato a bagnomaria, unirvi il burro e quando sarà tiepido aggiungervi la crema di riso, la polvere di mandorle, lo zucchero, i tuorli d'uovo ed infine gli albumi montati a neve. Foderare ogni cerchio di acciaio grande con della carta da forno imburrata e spolverizzare con del cacao. Aiutandosi con una fonte di calore togliere la cioccolata dal cerchio più piccolo. Disporre nel cerchio più grande una base di biscotto e mettere al centro di esso il cilindro di cioccolato ghiacciato. Aiutandosi con una sac à poche, riempire con l'impasto del biscotto tutto intorno al cerchio fino all'orlo, ricoprendo anche la parte superiore e mettere il tutto nell'abbattitore. Pulire l'ananas e mettere la polpa in una centrifuga per ricavare il succo. Ottenere lo sciroppo bollendo l'acqua con lo zucchero e il glucosio; unirvi poi il succo dell'ananas e passare nella gelatiera. Tagliare l'ananas a cubetti, cuocendolo nello sciroppo fatto con l'acqua, lo zucchero, la vaniglia e lo zenzero. Aiutandosi sempre con una fonte di calore, togliere il dolce dal cerchio grande, far cuocere in forno a 200°C per venti minuti. Adagiarlo al centro del piatto e togliere con delicatezza la carta che lo tiene, ultimando il piatto decorandolo con l'ananas alla vaniglia ed il suo sorbetto. Consigli :*L'abbattitore è un frigorifero che serve ad abbassare rapidamente la temperatura dei cibi dopo la cottura da +65°C a -18°C. È molto utile per arrestare la proliferazione batterica che deteriora e contamina il cibo cotto.

DOLCETTI DI CIOCCOLATO E NOCI

2 tuorli 70 gr. zucchero 50 gr. burro 50 gr. panna fresca liquida foderata di 1/2 arancia spremuta La scorza grattugiata della medesima 225 gr. cioccolato 50 gr. gherigli di noce tritati finemente Cioccolato per ricoprire q.b. (150-200 gr.)

In una casseruola montare molto bene in tuorli e lo zucchero, aggiungere il burro molto morbido, la panna e poi il succo e la scorza dell'arancia. Mettere a cuocere la miscela mescolando

continuamente, fin quando addensa. NON DEVE BOLLIRE. Portare fuori fuoco ed aggiungere il cioccolato spezzettato ed i gherigli. Mescolare fino a quando il cioccolato è fuso e ben amalgamato. Foderare una teglia con l'alluminio, versarvi il composto in uno strato di circa 1 cm. di spessore. Far raffreddare. Quando il tutto è indurito sformare, tagliare in quadretti di 3-4 cm. di lato. Fondere il cioccolato per la ricopertura, immergervi una metà dei quadretti, sgocciolare e mettere il tutto ad indurire. Si conservano (ma si conservano, o spariscono subito?) bene in pirottini di carta. Fausto Fraccalini

DOLCE AL TORRONE CON CIOCCOLATO FONDENTE

INGREDIENTI: 2,5 hg di torrone bianco duro 2,5 hg di cialde di meringa 1,2 hg di panna montata cioccolato amaro fuso

1)Pestare, molto bene, con il pestacarne il torrone e le cialde.2)Mescolare questo composto con la panna montata. 3)Ungere con oli un contenitore da mettere in freezer,versarvi il mix e mettere in freezer per 24 ore. 4)Una volta tolto dal freezer tagliarlo a fette e cospargervi del cioccolato amaro fatto fondere a bagnomaria. Emanuela Givri

DOLCE DI MASCARPONE RICOPERTO DI CIOCCOLATO

X 16 persone: 1kg di mascarpone 8 tuorli 150gr di zucchero 100gr d'Amaretti 2 cucchiai di Cointreau 1 tazzina di caffè Per la decorazione 500gr di cioccolato amaro Una scatola di Pavesini Una spatula in mettallo 1 cerchio per torte di 26cm di diametro più un piatto di 30cm per potervi posare il cerchio

Per la prepazione procedere cosi'. Sbattere energicamente i tuorli con lo zucchero finché codesti non diventino bianchi incorporarvi il mascarpone,gli amaretti sbriciolati,il cointreau ed il caffè.Nel frattempo far sciogliere a bagnomaria il cioccolato riservare al caldo.Prendere il cerchio ed il Piatto prendere i Pavesini bagnarli nel caffè e ricoprire il fondo del piatto versare poi l'intriso e ricoprire di nuovo con i Pavesini e una parte del cioccolato caldo ed in seguito mettere nel congelatore.Nel frattempo stendere su un piano in marmo il cioccolato caldo lasciar raffredare per poter poi procedere al ritaglio con la spatula di bande larghe per decorare il dolce come dalla foto che ho pubblicato su spazi vostri.Una volta fatta quest'operazione uscire il dolce dal congelatore togliere delicatamente il cerchio ed ornare con i ritagli di cioccolato potete ulteriormente cospargere il tutto con del cacao in polvere. Frédéric Cadas Paris

FIAMME AL CIOCCOLATO

Con la pasta frolla, stesa all’altezza di pochi millimetri, formare con uno stampino dei dischetti di 3,5 cm di diametro, disporli su una placca e farli cuocere per pochi minuti a forno caldo.Estrarli e farli raffreddare. Portare sin quasi al bollore, in un tegamino, 250 g di panna fresca, togliere dal fornello e unirvi immediatamente 300 g di cioccolato fondente tagliato a pezzettini, mescolando vigorosamente per farlo sciogliere. Unire poi due o tre cucchiai di rum.

Mettere il tegamino in una ciotola con acqua fredda e dei cubetti di ghiaccio, e lavorare con il frullatore finchè il composto sarà freddo, consistente e ben montato (è la crema ganache al rum). Mettere la crema in una tasca da pasticcere con una grande bocchetta spizzata e farne cadere su ogni dischetto di pasta frolla un grosso fiocco; all'inizio tenere la bocchetta ben accostata al dischetto, in modo che la crema si "attacchi" alla pasta. Mettere in frigorifero perché la crema si consolidi bene, poi far sciogliere del cioccolato fondente a bagnomaria, in un tegamino stretto e fondo, e, tenendo i dolcetti per i bordi del dischetto di pasta, immergerli capovolti, completamente e rapidamente, nel cioccolato fuso, in modo che se ne rivestano. Far consolidare il cioccolato a temperatura ambiente. sergio salomoni Cernusco sul Naviglio

E questa invece la risposta che avevo avuto da Antonio, pasticciere, se mi ricordo bene (ma ho una memoria tipo colabrodo, perdonatemi!) in Australia..., che aveva fatto capolino sul sito ma poi e' sparito Dunque la "fiamma" un ottimo pasticcere lo fa con: dischetto di pasta frolla,una fiamma dove va a posarsi sul dischetto di un impasto fatto con il passato di marron glaces e cognac e infine "sporcato"di un ottimo cioccolato fondente al 70%di grasso.sappimi dire.attenzione tante pasticcerie,quello che mettono nelle fiamme non sono altro che scarti di biscotti,pan di spagna,o altro tutto rigorosamente raffinato e impastato con l'aggiunta di crema al burro e liquore.non sono malvagi ma la vera fiamma è come te l'ho indicata io .visto che a noi pasticceri il marron costa troppo usiamo l'altro sistema.

FLAN DI CIOCCOLATO GUANAJA CON ZABAIONE AL MOSCATO

Ingredienti per 4 persone: g 40 di cioccolato guanaja g 40 di burro g 80 di zucchero g 20 di farina Un uovo Un tuorlo g 20 di cacao amaro per lo zabaione 2 uova 2 cucchiai di zucchero Un bicchiere di moscato Uno di acqua
Mescolare tutti gli ingredienti al burro ammorbidito e in ultimo aggiungere il cioccolato sciolto. Ungere degli stampini da souffl? e riempirli a tre quarti. Cuocere in forno a vapore per quindici minuti o in forno a bagnomaria per circa trenta minuti. Fare attenzione: l'interno deve restare liquido! Montare lo zabaione nel modo tradizionale. Servire il tortino tiepido con lo zabaione in accompagnamento. Vino consigliato :Recioto della Valpolicella prod: Viviani regione: Veneto Cucina & Vini - ALEXANDRA Editrice

Antica Osteria del Ponte FLAN DI CICCOLATO CALDO

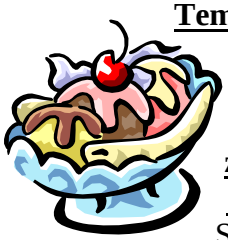
100 gr. di burro 100 gr. cioccolato amaro 150 gr. zucchero semolato 50 gr. farina bianca 3 uova 2 tuorli d'uovo 350 gr. cioccolato bianco, tritato 1\4 di litro di panna 1\4 di litro di latte Zibibbo
Mettere in una ciotola capiente il burro a piccoli pezzi e il cioccolato amaro e farlo sciogliere a bagno maria mescolando sempre delicatamente. Battere le uova fino a sbianchirle e aggiungere a queste la farina e lo zucchero miscelati bene, continuare a battere le uova con la farina e lo zucchero fino ad averli ben gonfi. Aggiungere delicatamente sempre girando il preparato di cioccolato e burro fuso che sia ad una temperatura di 30 gradi circa. Dividere il preparato in 6 stampi di alluminio dell misura di cm. 7 di diametro e di cm . 6 di profondità imburrati e spolverati di farina bianca e cuocere in forno a 200gradi per 15 minuti. Nel frattempo portare ad ebollizione il latte e la panna insieme, fare bollire per 2 minuti poi versarlo sopra al cioccolato bianco, coprire e attendere qualche minuto e mescolare bene il tutto fino a completo

scioglimento del cioccolato. Sfornare dopo il tempo previsto i flan, rovesciarli su di un piatto con un gesto deciso(deve risultare molto morbido all'interno, quasi cremoso)e contornare di salsa al cioccolato bianco e servire.

GHIACCIOLO AL CIOCCOLATO

Laura, con questa ricetta io faccio dei "cioccolatini da freezer" buonissimi, mettendo il composto nella vaschetta dei cubetti del ghiaccio. Sara' sufficiente che tu lo metta nelle formine per ghiaccioli e avrai un ghiacciolo al cioccolato. Tra l'altro e' facilissima, misa' anche che l'avevo gia' scritta sul forum, tempo fa.
Far bollire 325 g di cioccolato fondente in 1 litro d'acqua. Aggiungere, mescolando, 125 g di cacao amaro in polvere e 225 g di zucchero. Far bollire 4 minuti, raffreddare e versare nelle vaschette del ghiaccio. Tirare fuori dal freezer qualche minuto prima di servire.P.S. la dose e' molto abbondante, se necessario ridurre le quantita'. Daniela Masina Roma

GELATO AL CIOCCOLATO AMARO



Tempo: 40' + Ammollo della frutta Ingredienti: (dose per 6 persone)Per il gelato: latte g 300 - frutta secca (mandorle, pinoli, noci, albicocche, prugne), in tutto g 200 - cioccolato amaro g 150 - zucchero semolato g 100 - panna fresca g 100 - Brandy. - Per accompagnare: 3 mele - burro - zucchero - amarene sciroppate - Calvados Conto calorie: kcal 455 (KJ 1904) a porzione

Sminuzzate tutta la frutta secca e fatela rinvenire nel Brandy. Per il gelato, riscaldate il latte, senza farlo bollire, scioglietevi lo zucchero, il cioccolato tagliuzzato, quindi trasferite il tutto nella gelatiera e avviate l'apparecchio; quando il gelato incomincerà a rassodarsi, unitevi la panna non montata e, quasi alla fine della lavorazione, la frutta secca sgocciolata. Nel frattempo, riducete le mele a dadini, rosolate questi ultimi in una noce di burro spumeggiante, spolverizzateli con 2 cucchiaiate di zucchero, unite una dozzina di amarene e fiammeggiate con un bicchierino di Calvados, lasciando ridurre il tutto a salsina sciropposa. Distribuite il gelato nelle coppette, guarnitelo con le mele e servitelo subito.
Vino consigliato: Marsala Oro superiore

GRATIN DI PERE AL CIOCCOLATO CON CREMA ALL'ARANCIA

Per 12 persone:6 pere - 3 fette di panbrioche - 6 amaretti - cioccolato fondente g 50 - zucchero - cannella - mandorle a scaglie Crema: zucchero g 100 - burro g 60 - succo e buccia d'arancia - un uovo e 4 tuorli - Grand Marnier Tempo occorrente: 120 Conto calorie: kcal 190 (KJ 795) a porzione

Pelate le pere e cuocetele in piedi, in due dita d'acqua, con 4 cucchiaiate di zucchero e un pezzetto di cannella, togliendole leggermente al dente; tagliatele a metà per il lungo e svuotatele di parte della polpa che raccoglierete in una ciotola e mescolerete con il panbrioche già passato al mixer insieme con il cioccolato, ottenendo il ripieno che distribuirete nelle pere per farcirle. Crema: raccogliete in un recipiente il burro, i tuorli, l'uovo, lo zucchero, la buccia grattugiata dell'arancia e g 50 di succo, un cucchiaio di Grand Marnier, quindi immergete il recipiente in un bagnomaria caldo tenuto su fuoco al minimo, e sempre mescolando, fate cuocere la crema che si addenserà. Accomodate le pere farcite in un piatto profondo, che possa passare dal forno alla tavola, sistemandole con la farcia verso il basso; salsatele con la crema all'arancia, spolverizzatele con gli amaretti sbriciolati e le scaglie di mandorle poi passatele al grill; servitele tiepide. Vino consigliato: Monica di Cagliari liquoroso dolce

GRENOBLOIS DI NOCI AL CIOCCOLATO

Paese:Francia Tempo di preparazione: 30 minuti Tempo di cottura: 45 minuti Ingredienti per 5 persone: g 500 di noci, 3 uova, 2 mele, 2 cucchiai di cacao amaro, 3 cucchiai di semola, g 100 di cioccolato fondente, Un bicchiere di latte, Un cucchiaio di fecola, Un cucchiaio di farina, g 125 di burro, g 100 di zucchero in polvere.

Sgusciare le noci, cercando di conservare qualche gheriglio intero. Tritare gli altri: ne sono necessari almeno g 100. Sbucciare le mele, togliere il torsolo e i semi e grattugiare anch'esse in una ciotola. Aggiungere la semola e mescolare. Separare i tuorli delle uova dagli albumi. In una ciotola, montare i tuorli con la frusta, insieme a g 150 di zucchero semolato. Alla fine, aggiungere il cacao, quindi le mele e le noci grattugiate. Montare a neve gli albumi e unirli al composto, un cucchiaio alla volta, mescolando dal basso verso l'alto. Imburrare e infarinare uno stampo. Fare scaldare il forno regolando il termostato su 175°C. versare l'impasto nello stampo e infornare per 35 minuti. Spegnere il forno e lasciare riposare il dolce per 5-10 minuti. Nel frattempo, lavorare il burro a temperatura ambiente con la forchetta, in modo da ottenere una crema. Versare in un pentolino g 100 di zucchero, un cucchiaio di fecola, quindi bagnare con il latte continuando a mescolare. Fare scaldare a fuoco basso, mescolare e ritirare dal fuoco quando la crema nappa bene il cucchiaio. Aggiungere, a questo punto, il cioccolato a pezzetti. Mescolare il burro lavorato con la crema al cioccolato. Togliere il dolce dallo stampo e lasciarlo raffreddare su una griglia. Tagliarlo in due orizzontalmente. Spalmare uno spesso strato di crema sulla base e ricomporre il dolce. Con una spatola, ricoprire la torta di glassa di cioccolato e decorarla con i gherigli di noce tenuti da parte. Vino consigliato : vino: Ala prod: Duca di Salaparuta regione: Sicilia

GUSCI DI CIOCCOLATO CON CREMA GIANDUIA

Tempo: 90' Ingredienti: (dose per 6 persone) 6 gusci pronti di cioccolato - panna fresca g 400 - cioccolato gianduia g 150 - nocciole g 120 - un vasetto di crema di marroni - cacao - zucchero - cialde croccanti - latte Conto calorie: kcal 711 (KJ 2975) a porzione

Sciogliere a bagnomaria il cioccolato gianduia sminuzzato, mescolato con un cucchiaio di zucchero, g 100 di nocciole tritate e g 300 di panna fresca. Amalgamate il composto, passatelo in frigo per farlo raffreddare bene e, infine, montatelo con la frusta, ottenendo una morbida mousse che distribuirete nei gusci di cioccolato; teneteli in frigorifero fino al momento di servirli. A quel punto, ammorbidite la crema di marroni con un dito di latte,versatela nei piatti; al centro appoggiate un guscio farcito, guarnitelo con un ciuffo di panna montata, le nocciole rimaste, spezzettate, cacao e servitelo con le cialde.

GIRELLE AL CACAO

Ingredienti: gr 240 di burro, gr 120 di zucchero, gr 340 di farina, 2 uova, gr 20 di cacao, sale, fogli di cellophane per spianare la pasta.

Far ammorbidire il burro tenendolo a temperatura ambiente. Tagliarlo a pezzetti, metterlo in una terrina e lavorarlo con una frusta per lavorarlo a crema. Aggiungere un pizzico di sale, lo zucchero e il tuorlo dí uovo. Unire la farina e, quando il tutto sarà ben amalgamato, dividere l'impasto in due porzioni; unire il cacao ad una delle due. Inserire una porzione d'impasto tra due fogli e con il matterello spianarla fino ad ottenere una sfoglia di circa 1/2 cm di spessore. Lavorare anche l'altra porzione cercando di ottenere una sfoglia di pari dimensione. Spalmare sulla superficie del disco di pasta gialla l'albume leggermente battuto e adagiarvi con cura la sfoglia al cacao; arrotolare il tutto aiutandosi con i fogli di cellophane. Mettere in frigorifero a riposare per almeno 2/3 ore. Trascorso questo tempo, togliere il rotolo dal frigo, e con un coltello a lama lunga tagliarlo a fette di ca. cm 1 di spessore e disporre i biscotti cosÏ ottenuti in una teglia. Cuocere in forno già caldo a 180° per ca. 10 min. maria luisa trapanotto prato

INTRECCI DEL MULINO BIANCO

Cari amici questa è la ricetta dei biscotti super provata!!! **150gr. di farina 100gr. di fecola150gr. di burro 100gr. di zucchero 2 tuorli d'uovo 1 bustina di vanillina 1 bustina di lievito in polvere 1 limone premuto cacao amaro q.b.**
Preparare l'impasto di pasta come fate con la frolla, fregando il burro ammorbidito con la farina mescolata con la fecola. Dividere l'impasto in due parti, una parte una parte rimane gialla e l'altra dovete inserire il cacao e impastare fino a quando diventerà un impasto scuro. mettete i due impasti ariposare in frigo per mezz'ora.Tolta dal frigo....poi li sappiamo tutti gli intrecci del mulino bianco!!!E poi in forno a 180° x 15-18 minuti alessandra piccolo pomigliano d'arco

LA NEGRE Torta al cioccolato senza farina

Per 6 persone: 200 gr di cioccolato semi dolce o amaro 200 gr di burro morbido 200 gr di zucchero 4 uova, i tuorli separati dagli albumi
Portare il forno a 190° C. Imburrare una tortiera rotonda da 22 cm. Sbriciolare il cioccolato e fonderlo a bagnomaria. Aggiungere il burro e mescolare con una spatola finchè è bene amalgamato. Aggiungere metà dello zucchero ai tuorli e sbattere finhcè il composto non diventa chiaro. Amalgamarvi il composto di cioccolato. Sbattere gli albumi senza farli diventare duri.Aggiungere gradualmente lo zucchero rimasto, sbattendo finchè il composto non è bene amalgamato. Versare delicatamente il composto di cioccolato con una spatola di gomma.Versare la pastella nella tortiera e lasciare in forno per 40 minuti.Prima di toglierlo dalla tortiera, lasciar riposare il dolce per 10 minuti a temperatura ambiente. Servire tiepido, a temperatura ambiente o gelato.

MOUSSE DI CIOCCOLATO

Ingredienti: 3 tuorli di uovo 1 uovo 40 gr di zucchero 50 gr di acqua 175 gr di cioccolato fondente 200 gr di panna

Procedimento Sciogliere lo zucchero con l'acqua e aggiungerlo a filo alle uova montate, continuare a sbattere e aggiungere il cioccolato, che è stato sciolto a bagnomaria . Far lavorare il composto fino a quando non è freddo Per ultimo aggiungere la panna montata.

MARCHESA AL CIOCCOLATO

Un dolce da cuocere a bagnomaria nel forno. Da servire freddo. Dosi per 4 persone. Ingredienti: 250 g cioccolato 250 g burro 130 g zucchero 100 g farina 4 uova 4 dl salsa di fragole 1 po' latte

Montare i tuorli delle uova con lo zucchero sinché si ottiene un composto liscio e scorrevole. Mescolare qui il cioccolato con qualche cucchiaio di latte tiepido e, sempre mescolando, aggiungere la farina.

Montare il burro a crema ed unirlo al composto, infine incorporarvi con delicatezza gli albumi sbattuti a neve ben ferma. Imburrare uno stampo scannellato, versarvi il composto e cuocerlo in forno a bagnomaria con il recipiente coperto (deve rimare aperto solo uno spiraglio per permettere la fuoriuscita del vapore).

Togliere il dolce dal forno a 200 gradi dopo circa un'ora di cottura e fare freddare.

Al momento di servire, immergere lo stampo per qualche secondo in acqua calda, capovolgerlo in un piatto di servizio, guarnire il dolce a piacere e ricoprirlo con la salsa di fragola.

MATTONELLA DI CIOCCOLATO E PISTACCHI

Tempo: 90' Ingredienti: (dose per 10 persone)Base: farina g 150 - zucchero g 150 - pistacchi, pelati e tritati, g 150 - 3 uova - sale - vanillina - burro e farina per le placche - Crema e guarnizione: panna fresca g 600 - cioccolato fondente g 400 - pistacchi pelati Conto calorie: kcal 592 (KJ 2477) a porzione

Base: con lo sbattitore elettrico montate le uova con lo zucchero e un pizzichino di sale, per circa 20' poi, mescolando il composto con un cucchiaio di legno, con movimenti dal basso verso l'alto e viceversa, incorporatevi la farina e una bustina di vanillina, fatte scendere a pioggia da un setaccino, e i pistacchi tritati. Imburrate 3 placche, copritele con carta da forno, imburrate e spolverizzate di farina anche la carta, quindi stendetevi l'impasto dopo averlo diviso in tre porzioni uguali; passate le placche in forno a 180° per circa 12', poi sfornate e lasciate raffreddare i rettangoli di pasta.

Intanto preparate la crema: fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato tagliuzzato, lasciatelo intiepidire poi amalgamatelo con la panna parzialmente montata e continuate a montare il composto, finché sarà spumoso e denso.

Pareggiate ai bordi i rettangoli di pasta, in modo che siano della stessa dimensione, poi spalmatene due con i due terzi della crema, cospargeteli di pistacchi, sovrapponeteli e completate la torta con l'ultimo strato di pasta, guarnito con il resto della crema fatta uscire a strisce da una tasca di tela, munita di bocchetta liscia, poi guarnite ancora con una manciata di pistacchi.

Vino consigliato: Monica di Cagliari Dolce

MATTONELLA AI TRE CIOCCOLATI

tempo: 40' + Raffreddamento Ingredienti: (dose per 12 persone) panna fresca g 500 - cioccolato fondente g 150 - cioccolato gianduia g 150 - cioccolato bianco g 250 - cacao

in polvere - biscottini croccanti (sigari) - ciliegie sciroppate Conto calorie: kcal 453 (KJ 1895) a porzione

Per questo dolce serve uno stampo rettangolare da plum-cake, di litri 0,8 di capacità, che va tenuto in freezer mentre si prepara la prima mousse; questa si ottiene facendo fondere a bagnomaria, in una ciotola, il cioccolato fondente tagliuzzato, mescolato con g 150 di panna; trasferite quindi la ciotola dal bagnomaria in un recipiente con acqua e ghiaccio e, con la frusta elettrica, montate il composto finché diventerà una mousse densa e spumosa.

Versatela allora nello stampo tolto dal freezer, spalmandola in uno spesso strato obliquo sul lato più lungo dello stampo e lasciate libero l'altro lato (cioè metà del recipiente).

Preparate la seconda mousse, procedendo nello stesso modo, ma utilizzando il cioccolato gianduia e g 150 di panna. Spalmate l'altro lato dello stampo con la mousse al gianduia, seguendo anche in questo caso l'inclinazione obliqua del bordo; in tal modo, al centro, tra le due mousse, resterà uno spazio vuoto per la terza mousse, da preparare con il cioccolato bianco e la panna rimasta: nei passaggi tra una mousse e l'altra lo stampo va sempre tenuto in frigo e, alla fine, ben riempito, va tenuto definitivamente in frigorifero almeno per 12 ore.

Per servire, sformate la mattonella quindi tagliatela a fette; mettete queste ultime nei piatti poi guarnitele con alcuni sigari croccanti, ciliegie sciroppate e una spolveratina di cacao.

Vino consigliato: Gambellara vin santo

MELENZANE CON LA CIOCCOLATA ALL'AMALFITANA

Ingredienti Melenzane grandi 8 Farina 3/4 cuc. Uova 2 Olio per friggere Per la crema pasticciera Latte 50 cl. Tuorli d'uovo 6 Zucchero 250 gr. Farina 50 gr. Canditi misti 100 gr. Sale Vaniglia Per la crema al cioccolato Cacao 50 gr. Farina 25 gr. Latte 50 cl. Burro 1 noce

Questo singolare dolce della Costiera Amalfitana, nonostante L'apparente contrasto degli ingredienti, è assai gustoso. Tagliate le melanzane a fette piuttosto doppie nel senso della lunghezza e mettetele sotto sale per non più di un paio d'ore. Risciacquatele bene, strizzatele senza esagerare, asciugatele con un panno e friggetele nella padella nera con l'olio bollente.Sgocciolatele e mettetele da parte.

Preparate, secondo la relativa ricetta, una crema pasticciera e mescolatevi la frutta candita dopo averla tagliuzzata finemente.Preparate anche, sempre seguendo le istruzioni della relativa ricetta, una crema alla cioccolata piuttosto leggera e semiliquida. Disponete sul fondo di una tortiera uno strato di melanzane fritte, ricopritele con alcuni cucchiai di crema pasticciera mista ai canditi, fate ancora uno strato di melanzane, e cosi via fino ad esaurimento degli ingredienti, completando con la crema alla cioccolata ancora calda. Mettete in frigorifero per un paio d'ore e servite ben freddo.

MERINGATA AL CIOCCOLATO

Tempo: 120' Ingredienti: (dose per 8 persone)Per i dischi di meringa: zucchero a velo g 75 - mandorle tritate in polvere g 75 - farina g 25 - 4 albumi - sale. - Per farcire e guarnire: panna da montare g 600 - cioccolato fondente g 150 - gherigli di noce g 100 - cacao in polvere - dischetti di cioccolato Conto calorie: kcal 544 (KJ 2276) a porzione

Per la meringa, montate gli albumi a neve con un pizzichino di sale poi, sempre lavorando con la frusta, incorporatevi lo zucchero, quindi le mandorle e la farina, amalgamando questi due ingredienti con un cucchiaio e con movimenti dal basso verso l'alto, per non smontare la meringa. Raccoglietela quindi in una tasca di tela con grossa bocchetta liscia e, muovendo la sacca in cerchi concentrici sulla placca coperta da carta da forno, formate con il filo di meringa un disco di cm 22 di diametro. Preparatene un secondo su un'altra placca; infornatele tutte due a 150° per 45'. Lasciate le meringhe nel forno spento finché non si sarà raffreddato. Per la farcia, sciogliete a bagnomaria il cioccolato e, quando sarà freddo, amalgamatelo con la panna montata e i gherigli di noce (tranne 8) tritati. Mettete il composto in una tasca per farcire con bocchetta spizzata e fatene uscire circa i 2/3, in grossi ciuffi, su un disco di meringa, poi sovrapponete il secondo disco. Guarnite la meringata con la farcia rimasta, i gherigli di noce interi, i dischetti di cioccolato e completate con una spolveratina di cacao. Vino consigliato: Marsala Oro superiore

MILLEFOGLIE DI CIOCCOLATO CON PANNA E FRAGOLE

Ingredienti per 4 persone: g 400 di fragole g 150 di cioccolato fondente dl 3 di panna 4 cucchiai di zucchero Un rametto di menta 2 cucchiai di zucchero a velo

Far fondere il cioccolato a pezzetti in un tegame a bagnomaria, versarlo in uno strato sottile su un foglio di carta oleata e farlo raffreddare. Nel frattempo montare la panna con lo zucchero; lavare le fragole, tagliarle a pezzetti e incorporarle delicatamente alla panna montata. Con un coltello a lama sottile, leggermente riscaldata sul fuoco, tagliare la lastra di cioccolato in rettangoli di otto per dodici centimetri. Preparare le mattonelline di millefoglie nei piattini da dessert disponendo gli strati di cioccolato alternati con panna e fragole. Servire decorando con spicchiettini di fragole, foglioline di menta e una spolverizzata di zucchero a velo. Vino consigliato :Moscato Rosa Trentino Doci

MILLESTRATI AL CIOCCOLATO

Ingredienti 4 dischi sottili di pan di spagna (23 cm) gelatina di frutta per la base: 3 uova 90 g zucchero 50 g burro 80 g farina 80 g cioccolato fondente1/2 bustina lievito in polvere per la farcitura: 3 tavolette cioccolato alle nocciole 6 albumi d'uovo 15 cl panna da montare per la copertura: 70 g cioccolato fondente 50 g panna da montare

Preparate la torta al cioccolato: fate fondere il cioccolato a bagnomaria aggiungendo, poco alla volta, il burro e mescolate finché la crema è liscia e omogenea. Togliete dal fuoco, unite lo zucchero e, uno per volta, i tuorli. Quando il composto sarà ben amalgamato incorporate la farina setacciata con il lievito. Montate gli albumi a neve e mescolateli delicatamente al composto. Versate in una tortiera da 20 centimetri di diametro, ben imburrata, e fate cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 25 minuti circa. Intanto frantumate il cioccolato alle nocciole, spezzettandole, trasferite in un tegame con 2 cucchiaiate d'acqua e fate fondere a bagnomaria mescolando spesso. Lasciate raffreddare, montate a neve gli albumi e incorporateli. Trasferite la spuma in frigorifero, montate la panna e conservatela in frigorifero. Posate uno sull'altro i dischi di pan di Spagna. Ritagliateli in modo da ottenere 4 dischi da 20 centimetri e 4 anelli del diametro di 23 centimetri e dello spessore di un centimetro e mezzo (il foro interno dovrà essere di 20 centimetri di diametro). Spennellate gli anelli con la gelatina di frutta eventualmente

profumata con qualche goccia di liquore a piacere. Foderate una tortiera a cerniera da 23 centimetri di diametro con carta oleata, posate sul fondo due anelli di pan di Spagna e nella parte centrale, rimasta vuota, inserite la torta al cioccolato che dovrebbe combaciare perfettamente (se in cottura si fosse alzata troppo, tagliatela a livello del pan di Spagna). Spennellate leggermente con la gelatina di frutta anche la superficie della torta al cioccolato e proseguite disponendo, sopra i primi, altri due anelli. Rimpicciolite di 2 centimetri 2 dischi (da 20 centimetri di diametro) di pan di Spagna e posizionateli nel centro della tortiera con in mezzo uno strato di spuma al cioccolato. Con la spuma riempite anche tutto il vuoto rimasto tra i dischi e i cerchi di pan di Spagna e coprite tutta la superficie. Sopra fate uno strato di panna montata e passate il tutto in freezer per 5 minuti a raffreddare. Nel frattempo preparate la copertura facendo sciogliere il cioccolato a bagnomaria e incorporando a cucchiaiate la panna precedentemente bollita. Quando la crema sarà liscia e omogenea spegnete, lasciate intiepidire leggermente e versatela direttamente sulla torta. Servite subito. Persone: 8

MUFFIN AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI (per 6 persone) Farina210 g Cacao in polvere40 g .Zucchero150 g Lievito2 cucchiaini Latte250 ml .Burro fuso250 ml Essenza di vaniglia1/2 cucchiaino Gocce di cioccolato fondente120 g

PREPARAZIONE Preriscaldate il forno a 180°. Imburrate bene uno stampo per 12 muffin, oppure foderate ogni cavità con dei pirottini.In un recipiente lavorate la farina, il cacao in polvere, lo zucchero, il lievito ed un pizzico di sale. In una ciotolina mescolate il latte, il burro fuso e la vaniglia.Formate una fontana nel centro del composto di farina e versatevi la crema di latte, mescolando finchè gli ingredienti si saranno appena amalgamati. L'impasto deve rimanere granuloso, quindi non lavoratelo troppo a lungo.Incorporate delicatamente le gocce di cioccolato. Trasferite l'impasto negli stampi, riempendoli per 3/4 ed infornate per 20-25 minuti, finchè infilando uno stuzzicadenti al centro di un muffin non ne uscirà pulito. Sfornateli e fateli raffreddare su una gratella. Serviteli caldi o freddi. CONSIGLI Questi gustosi muffin si conservano in freezer. Una volta freddi riponeteli in contenitori a chiusura ermetica per un massimo di 3 mesi. Per servirli, scongelateli a temperatura ambiente e riscaldateli. - Questa ricetta è per 12 muffin

MUFFIN AL CIOCCOLATO

2/3 tazza cacao 1 3/4 tazza farina 1 1/4 cups zucchero dicanna chiaro 1 cucchiaino di lievito ed 1 di bicarbonato ¾ cucchiaino di sale 1 tazza di gocce di cioccolato 2 uova 1 tazza di latte 2 cucchiaini di vaniglia 2 cucchiaini aceto ½ tazza burro o margarina ammorbidito

In una coppa unire cacao, farina, zucchero, lieviti sale e cioccolato e mettere da parte. In un’altra coppa mischiare le uova, il latte la vaniglia e l’aceto, unire la farina e il burro, girando per amalgamare bene, senza battere. Versare il composto negli stampini per muffin e cuocere in forno preriscaldato a 425F. per 15 20 minuti o finchè non sono asciutti all’interno.. Fornarli e toglierli dopo 5 minuti dalle formine, farle freddare su una gratella prima di servirli. Per muffin: (1 muffin, 101g): 335 cal

MOUSSE DI CIOCCOLATO GUARNITA

Tempo: 10' + raffreddamento Ingredienti: (dose per 6 persone)latte g 500 - 2 confezioni di preparato per mousse al cioccolato - 12 mandorle - 8 biscottini Conto calorie: kcal 274 (KJ 1146) a porzione

Preparate la mousse secondo le istruzioni riportate sulla confezione: frullate per 3 minuti il preparato con il latte, che dev'essere freddissimo. Suddividete la crema preparata fra 4 coppette da porzione, poi mettetela a raffreddare in frigorifero. Riducete a scagliette le mandorle con una grossa grattugia o un affettatartufi. Stendetele sulla placca e fatele tostare a calore vivo, nel forno, per 3 o 4 minuti. Togliete dal frigorifero le coppette contenenti la mousse e cospargete con le scagliette. Guarnite ogni coppetta con 2 biscottini disposti a ventaglio e portate in tavola. Vino consigliato:malvasia delle Lipari dolce

MOUSSE AL CIOCCOLATO

Ingredienti: cioccolato fondente 200g panna da montare 1 confezione 3 albumi

Fate fondere a bagnomaria una tavoletta di cioccolato fondente (si ipotizza 200gr.). Intanto montate una confezione di panna per dolci. Mettete la panna montata in frigorifero e montate 3 bianchi d'uovo. Mettete i bianchi in frigo e montate 2 rossi d'uovo con 4 cucchiai di zucchero. Amalgamate il tutto delicatamente.
Paola Barbon

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

Ingredienti: 250 g. di cioccolato bianco 4 uova 250 g. di panna liquida per dolci 30 g. di burro.

Sciogliere a bagnomaria il cioccolato. Montate separatamente gli albumi e la panna. Lavorare i tuorli fino a farli diventare cremosi. A freddo mescolare il burro fuso. Unirvi i tuorli montati, la panna montata ed infine gli albumi montati a neve ben ferma, con cautela ed usando una spatola. Riempire delle coppette e tenere in frigo fino al momento di servire. Decorare con cacao . (Io unirei al composto qualche goccia di maraschino...)

MOUSSE DI CIOCCOLATO AL GRAND MARNIER

ingredienti per 6/8: 6 uova 100 gr. zucchero 250 cl panna 230 gr. cioccolato 1 cucchiaio di grand marnier scorza di arancia

Montare leggermente la panna, unirvi i rossi montati con lo zucchero, unire il cioccolato fuso ed un po'raffreddato, quindi le chiare a neve, la scorza d'arancia ed il liquore. Passare in frigo per qualche ora.

MOUSSE D’ARANCIA AL CIOCCOLATO

Tempo: 40' + il raffreddamento Ingredienti: (dose per 12 persone)Cioccolato fondente da copertura g 600 - Per la crema: latte g 350 - panna da montare g 300 - zucchero semolato g 120 - Grand Marnier g 75 - farina bianca g 25 - 4 tuorli - 3 arance

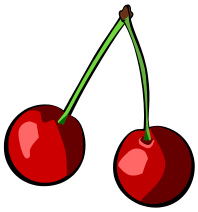
Tagliuzzate il cioccolato, quindi fatelo fondere a bagnomaria fino a raggiungere i 45°; immergete quindi il recipiente in acqua fredda e, sempre lavorando con un cucchiaio di legno, portate la massa fusa a 30-31°. Versatene una parte in 12 coppette trasparenti, rivestendole; il restante cioccolato va steso a velo su un piano di marmo, lasciandolo raffreddare. Preparate la crema: riscaldate il latte. A parte, lavorate i tuorli con lo zucchero e la farina. Stemperate il composto con il latte versato a filo, quindi portate la crema su fuoco moderatissimo e, sempre mescolando per evitare il formarsi di grumi, fatela sobbollire per 3-4' circa; toglietela e aromatizzatela con il Grand Marnier e con la buccia d'arancia (solo la parte gialla) accuratamente lavata e grattugiata. Fate raffreddare la crema quindi incorporatevi la panna montata fermissima. Con un coltello a lama larga e affilata, raschiate il cioccolato dal marmo, ottenendo delle scaglie. Distribuite la crema fredda nelle coppette glassate, guarnite con le scaglie di cioccolato e servite, oppure tenete in frigo fino al momento di portare in tavola. Vino consigliato: Marsala Vergine Oro

MOUSSE AL CIOCCOLATO

Difficoltà: Media - Tempo di preparazione: 30 min.+ il raffreddamento - Calorie: 345 a testa OCCORRENTE PER 6 PERSONE 250 g di cioccolato fondente da copertura 50 g di burro, 3 uova, 30 g di zucchero, una presina di sale

Come si prepara Per questo tipo di mousse usate il classico cioccolato da copertura che si trova sotto forma di grossi quadrotti. Spezzettate i quadrotti con l'aiuto di un robusto coltello e metteteli in una casseruola a fondo spesso, unendo lo zucchero. Immergete in un bagnomaria caldo e portate il recipiente su fuoco dolce. Sempre mescolando con un cucchiaio di legno lavorate il cioccolato fino a che sarà ben fuso e formerà una crema omogenea. Quindi levatelo dal fuoco, ma non dal bagnomaria, e incorporatevi il burro ammorbidito a temperatura ambiente. Lavorate ancora la crema fino a che il burro sarà sciolto e ben incorporato al cioccolato. Levate quindi dal bagnomaria, fate appena intiepidire e unite al composto 2 tuorli, uno alla volta. Mescolate di nuovo. Coprite e lasciate momentaneamente in attesa. Montate a neve densa gli albumi con una presina di sale e uniteli alla crema, lavorando con delicatezza. Come si presenta Predisponete delle coppe da dessert o dei bicchieri a calice svasato e suddividetevi dentro la mousse. Mettetela in frigo per almeno 2-3 ore prima di servirla. Decoratela a piacere con panna montata o scorzette di arancia candita. IL TRUCCO PERCHE' RIESCA Elemento determinante nella mousse è la sua leggerezza, unita allo stesso tempo a una certa omogeneità; è molto importante, perciò, aggiungere la "neve" di albumi poco per volta, in modo da arrivare gradualmente alla consistenza ideale della spuma.

MUFFIN AL CIOCCOLATO E CILIEGE



1 1/4 tazze di ciliege secche dolci 1/2 tazza acqua bollente 8 once di cioccolato amaro 2 1/4 tazze farina 2 cucchiaini lievito e 2 di bicarbonato mezzo di sale 2 cucchiai di Lora Brody Dough Relaxer(tm) mezza tazza di burro 2/3 tazza + 3 cucchiai di zucchero 2 uova 2 cucchiai di estratto di mandorla

Versare l’acqua sulle ciliegie e metterle da parte. Sciogliere il cioccolato a bagnomaria o nel micro e metterlo a freddare leggermente. Unire in una coppa farina, lieviti, sale e la dough, in un’altra battere il burro e 2/3 di tazza di zucchero, unire le uova una per volta e battere bene finchè nmon è ben montata. Unire il cioccolato raffreddato e mescolare finchè non è ben amalgamato. Unire l’estratto e metà della farina, quindi le ciliegie e poi la restante farina.Versare il composto negli stampini spolverizzando con i 3 cucchiai di zucchero la

superficie, mettere nel forno preriscaldato a 350°F. cuocere 25 30 min o finchè non sono asciutti all'interno. Farli freddare 10 minuti, sformarli e farli freddare del tutto su una gratella.

MELANZANE AL CIOCCOLATO

Ingredienti melanzane kg 1 (quelle di colore chiaro) farina q.b. sale q.b. cannella 1 bustina olio per friggere 1 padella piena uova per indorare 1-2 limone 1/2 buccia zucchero gr 100 per il ripieno cedro candito gr 50 mandorle sgusciate g 30 amaretti 2 scorze candite di arance g 30 cioccolato fondente g 25 vaniglia q.b. per la crema al cioccolato latte dl 7,5 cacao amaro g 50 zucchero g 100

Procedimento Sbucciate le melanzane, tagliatele per il lungo a fette piuttosto sottili (fra grandi e piccole dovrebbero risultarne circa 24) tenetele per un'ora sotto sale, lavatele, premetele, asciugatele e friggetele in abbondante olio caldo senza farle colorire troppo, né lasciarle indurire. Mettetele infine su una carta da fritto ad asciugare e raffreddare. Quando sono fredde, infarinatele, indoratele nell'uovo leggermente salato e friggetele una seconda volta. Fatele nuovamente asciugare sulla carta e, ancora calde, rivoltatele in una miscela di zucchero, cannella e buccia di limone Private le mandorle della loro buccia dopo averle immerse per 2 minuti in acqua bollente. asciugatele, poi fatele imbiondire nel forno caldo. Tritate abbastanza minutamente il cedro, le scorzette, le mandorle, la cioccolata. sbriciolate gli amaretti e mescolate bene tutto. Sciogliete lo zucchero e il cacao nel latte e fate bollire a fuoco dolce per una ventina di minuti in modo che la crema diventi tanto densa da rivestire leggermente il mestolo. In un vassoio fondo da portata versate un mestolino di cioccolata, poi allineate, l'una accanto all'altra, otto fette di melanzane, cospargendole con una parte del ripieno e versandovi sopra un po' di cioccolata. Sopra le prime mettete altre otto fette e nell'ordine gli altri ingredienti. Fate infine l'ultimo strato di melanzane, coprite con il ripieno rimasto e versate tuta la cioccolata che vi sarà avanzata. Chiudete ermeticamente il recipiente perché il dolce non acquisti sapori e odori sgradevoli, e tenetelo 4-5 giorni in frigo prima di servirlo. Cucina & Vini - ALEXANDRA Editrice

MILLEFOGLIE DI CIOCCOLATO CON PANNA E FRAGOLE

Ingredienti per 4 persone: g 400 di fragole g 150 di cioccolato fondente dl 3 di panna 4 cucchiai di zucchero Un rametto di menta 2 cucchiai di zucchero a velo

Far fondere il cioccolato a pezzetti in un tegame a bagnomaria, versarlo in uno strato sottile su un foglio di carta oleata e farlo raffreddare. Nel frattempo montare la panna con lo zucchero; lavare le fragole, tagliarle a pezzetti e incorporarle delicatamente alla panna montata. Con un coltello a lama sottile, leggermente riscaldata sul fuoco, tagliare la lastra di cioccolato in rettangoli di otto per dodici centimetri. Preparare le mattonelline di millefoglie nei piattini da dessert disponendo gli strati di cioccolato alternati con panna e fragole. Servire decorando con spicchiettini di fragole, foglioline di menta e una spolverizzata di zucchero a velo. Vino consigliato : Moscato Rosa Trentino Doc prod: Letrari Questa ricetta la trovi in Cucina&Vini di Maggio 2001

MOUSSE AL CIOCCOLATO DI KILMARNOCK

Tempo di preparazione: 25 minuti Ingredienti per 5 persone: g 50 di nocciole, g 250 di cioccolato nero, 3 uova, Una grossa noce di burro, 2 cucchiai di whisky, g 200 di panna fresca da montare, g 60 di zucchero in polvere.

Tempo di attesa: 1 ora Mettere le nocciole su una teglia da forno e grigliarle senza lasciarle colorare troppo girandole spesso. Togliere, quindi, la pellicina e tenere le sei migliori da parte. Una volta raffreddate, mettere le altre nel mixer per sminuzzarle grossolanamente. Spezzettare il cioccolato, e metterlo in un pentolino con fondo spesso con tre cucchiai di panna. Lasciarlo fondere molto lentamente, mescolando finché raggiunge la consistenza di una crema densa. Togliere il pentolino dal fuoco, incorporare il burro tagliato a pezzetti, quindi i tuorli, uno a uno, mescolando delicatamente. Tenere gli albumi da parte in una ciotola. Rimettere sul fuoco basso e mescolare lentamente per quattro minuti. Togliere nuovamente dal fuoco e unire la polvere di nocciole con due cucchiai di whisky. Lasciare raffreddare un po' e, nel frattempo, lavorare a fuoco medio g 50 di zucchero in polvere con due o tre cucchiai d'acqua, fino ad ottenere uno sciroppo "au boulé" (120°C da termometro da marmellata o quando un po' di sciroppo preso con il cucchiaio e leggermente raffreddato può essere lavorato con le dita per ottenere una pallina abbastanza dura). Montare gli albumi d'uovo a neve ben ferma e aggiungere, poco a poco, lo sciroppo di zucchero caldo, continuando a mescolare. Aggiungere qualche cucchiaiata di questa meringa italiana alla crema di cioccolato ora tiepida e riversare tutto nella meringa rimanente mescolando delicatamente. Suddividere in piccole coppette e mettere in frigorifero per almeno un'ora. Poco prima di servire, montare la panna (vedere pagina 38) unendovi, a metà dell'operazione, un cucchiaino da caffè di zucchero in polvere e due di whisky. Decorare le coppette con questa panna, servendosi di una tasca da pasticcere o di una siringa e dare il tocco finale decorando la panna con una nocciola.
Vino consigliato : Whisky: Dalwhinnie Single Highland Malt prod: United Distillers regione: Scozia

MOUSSE DI CIOCCOLATO BIANCO E PEPERONCINO

Ingredienti per 4 persone: Per la mousse g 125 di cioccolato bianco (valrhona) Un tuorlo d'uovo 2 albumi montati Un grammo di peperoncino in polvere g 100 di panna montata Per il cannolo g 50 di burro g 50 di albumi g 40 di farina g 10 di cacao g 50 di zucchero
Preparare la mousse facendo sciogliere il cioccolato a bagnomaria, unire il tuorlo, il peperoncino e lasciare raffreddare. Quindi incorporare gli albumi montati a neve e la panna montata e porre in frigorifero per un'ora. Lavorare tutti gli ingredienti per il cannolo nel frullatore fino a ottenere un composto omogeneo. Stendere quattro rettangoli sottilissimi di pasta su un foglio di carta da forno e far cuocere a 180°C per due minuti. Tirare fuori dal forno e, quando sono ancora caldi, dare loro la forma di un cannolo. Farcirli con la mousse, sistemarli al centro del piatto e guarnire a piacere. Volendo si può decorare il piatto con delle fragole e alcuni datteri farciti con la mousse e della piccola pasticceria. Vino consigliato :Tequila Chamucos Reposado Especial prod: Hernandez Urrutia regione: Messico Questa ricetta la trovi in Cucina&Vini di Giugno 2002

MUFFIN AL CIOCCOLATO

125 g burro, 125 g zucchero, 2 uova, 150 g farina,6 g lievito da dolci (sono circa 2 cucchiaini da caffé rasi), 100 g di nocciole tritate, 50 g di cioccolato fondente + 50 g per la copertura.
Battere il burro a crema, incorporare lo zucchero e quando non si sentono più i granellini le uova una alla volta, altenandole a cucchiaiate di farina mescolata al lievito, aggiungere le nocciole e il cioccolato ridotto a scagliette (in alternativa, puoi prendere le gocce di cioccolato già pronte). Versare negli stampini foderati con gli appositi pirottini e cuocere a 180° una ventina di minuti. Quando saranno freddi, ricoprirli con il cioccolato fuso con un po' di latte.Se preferisci, puoi sostituire i 100 gr di nocciole con altri 50 g di cioccolato triturato.

MOUSSE DI CIOCCOLATO BIANCO

Ingredienti per 4 persone: 150 gr di cioccolato bianco, 4 albumi, 20 gr di burro.
Mettete il burro in una ciotola e rompetevi sopra il cioccolato a pezzettini. Scaldate 2 dita di acqua in un pentolino e, quando bolle, spegnete il fuoco. Appoggiate la ciotola sul pentolino (il fondo della ciotola non deve essere a contatto con l'acqua calda) e coprite con un piatto. Lasciate riposare per 10 minuti: il cioccolato si scioglierà lentamente.Montate gli albumi a neve ben ferma e uniteli delicatamente al cioccolato fuso, sollevando il composto con un cucchiaio e senza frustare.Trasferite in un contenitore oppure direttamente in 4 coppette.
Ecco alcuni suggerimento per servire questa mousse: con lamponi, interi oppure passati. Con una salsa al caffè. Con del caffè forte e ristretto, freddo però per non sciogliere la mousse. Con delle scorzette di arancia candite. Con scaglie di cioccolato fondente amaro al 70% di cacao. Maria Luisa Trapanotto

MARMELLATA DI BANANE, ARANCE E CIOCCOLATO

700 g di banane al netto 300 g di succo d'arancia (piu' o meno 6 arance piccole, 4 grandi) 750 g di zucchero+200 g succo di un limone piccolo 250 g di cioccolato fondente extra al 68% 2 arance 100 g di acqua
Lavare le 2 arance con acqua fredda, affettarle finemente, eliminate I semi. Tagliare a rondelle le banane (1 cm e mezzo) e coprire col succo di arancia. Mettere le fette delle 2 arance in una pentola di acciaio con 200 g di zucchero e l'acqua, faaar cuocere a fiamma medio bassa fino a che non sono translucide. Spegnere. Aggiungere le banane, 750 (io 650) di zucchero e il succo di limone. Versare in una coppa di vetro o ceramica e aggiungete 200-250 g di cioccolato fondente grattuggiato. Amalgamare per bene. Coprire con pellicola e far riposare una notte in frigo. Il giorno dopo, far bolline a fiamma alta per 10', schiumando, abbassare un po' e continuare a mescolare. Non ci sta male anche un goccio di cointreau. Invasare a caldo, io ho sterilizzato I vasetti per cinque minuti (voi fate come credete meglio). Non so perche', ma soprattutto con quel tantino di cointreau, mi e' venuto un flashback delle fieste. Per me potrebbe essere ottima per provare a farcire quadretti di pan di spagna, rivestiti poi di cioccolata. Simil-fiesta Francesca Spalluto

NUBE TEMPORALESCA AL CIOCCOLATO, da rosa maria

100 + 150 zucchero - 200 farina - 200 mandorle senza buccia tritate (importante!) molto grossolanamente - 200 cioccolato fondente grattugiato - 100 burro - 4 rossi e 4 bianchi d'uovo - aroma di vainiglia - 1 limone - sale - 2 cucchiai zucchero a velo
fare la pasta frolla: farina più 100 di zucchero, più burro, più un rosso, più la buccia del limone, più la vainiglia. Se resta un po' secca, aggiungere pianino un goccio di liquore. Riposare al

fresco.Stendere la pasta su carta da forno bagnata e ben strizzata; con tutta la carta, trasportarla in una tortiera apribile di 24cm circa; adattare la pasta alla tortiera, facendo un bordo di 4 cm circa.Battere molto, molto bene, tre rossi, con 150 di zucchero; aggiungere le mandorle, il cioccolato, la vanillina; montare i 4 bianchi, aggiungere con delicatezza. Versare il composto nel guscio di pasta. In forno già caldo a 180°. Ho controllato dopo i 30' prescritti dalla ricetta, e si muoveva come un budino a rischio; dopo 45', continuava a muoversi ed essere molle al centro, ma era sufficientemente rassodata, da far pensare di poter essere affettata. Resterà un cuore molle e nero, che con la superficie nuvolosa e croccante, le vale il nome di nube temporalesca. Entro il cioccolato cremoso, biancheggeranno grosse scaglie di mandorla. E' buona anche tiepida, ma migliora il giorno dopo. Spolverare con zucchero a velo. Rosa Maria Paniccia Roma

ORANGE CHOCOLATE CHIP MUFFINS

2 tazze di farina 1/3 tazza zucchero 1 cucchiaino sale 3 cucchiaini e mezzo lievito ¾ tazza gocce cioccolato al latte ¾ tazza latte mezza tazza olio di semi 1 uovo due cucchiai scorza di arancio grattato o 1 cucchiaino di essenza di arancio, facolatativa mezza tazza di fiocchi di cocco, zucchero per spolverizzare la superfice.

In una coppa media unire farina, zucchero lievito sale e gocce di cioccolato. In una coppa piccola unire latte, olio l'uovo e l'arancio, unire alla farina (con il cocco se lo volete) e mescolare per 20 secondi circa. Versare negli stampini e spolverizzare con lo zucchero.cuocere per 18 20 minuti.Far freddare su una gratella come al solito.

ORIENT EXPRESS

Ingredienti per 4 persone: Ingredienti per 4 mezze sfere del diametro di 16 cm PAN DI SPAGNA AL CIOCCOLATOg 230 di tuorli, g 250 di albume g 240 di zucchero g 50 di farina 0 g 50 di fecola di patate g 50 di cacao in polvere g 100 di burro fuso MOUSSE AL CIOCCOLATO ALL'ARANCIO g 160 di zucchero g 60 di acqua g 240 di tuorli, g 200 di uovo intero g 150 di burro fresco ammorbidito g 700 di copertura fondente Un chilogrammo di panna al 35% Aroma all'arancio MASSA CROCCANTE PER BISCOTTINI (per la decorazione) g 100 di zucchero g 50 di burro g 50 di mandorle affettate Un baccello di vaniglia PASTA MORBIDA PER BISCOTTI g 75 di miscela al 50% di zucchero e mandorle tritate g 40 di burro g 40 di albumi g 40 di farina 0 MOUSSE CREMOSA AL COCCO g 150 di zucchero g 50 di acqua g 75 di albumi g 6 di colla di pesce g 80 di liquore al cocco g 25 di cocco grattugiato finemente g 350 di mascarpone g 200 di panna al 35%

Montare i tuorli con g 200 di zucchero, aggiungere mano a mano gli albumi precedentemente montati con g 40 di zucchero, poi le farine ben setacciate e mescolate e per ultimo il burro fuso. Versare in stampi del diametro di 20 cm, precedentemente unti con il burro e cuocere per 40 minuti nel forno ventilato, con valvola chiusa a 160°C. Preparare la base per semifreddo portando a 120°C lo zucchero con l'acqua. Versare lo sciroppo sui tuorli e sulle uova, montare sino al completo raffreddamento. Aggiungervi l'aroma all'arancio, il cioccolato fuso a 40°C e per ultimo alleggerire il tutto con la panna semidensa. Far bollire lo zucchero, aggiungere il burro a pezzettini, la vaniglia. Ritirare dal fuoco e aggiungere le mandorle affettate, colare su un tappetino di silicone, distendere pareggiando sino ad ottenere uno spessore di circa 6 mm, far

affreddare, tagliare a strisce e successivamente realizzare con l'apposito stampo dei tondi del diametro di 6 cm e conservare nel congelatore. Impastare la miscela di zucchero e mandorle tritate con il burro ammorbidito, aggiungervi progressivamente gli albumi e per ultimo la farina setacciata. Stendere l'impasto, tagliarlo a strisce e successivamente ottenere con l'apposito stampino dei biscottini del diametro di 6 cm. Adagiarli sul piatto da forno e cuocere nel forno ventilato a 180°C con valvola chiusa.Far bollire lo zucchero con g 50 di acqua e aggiungere gli albumi e montare il tutto, sino al completo raffreddamento. Aggiungervi la colla di pesce, precedentemente ammollata e sciolta con il liquore al cocco e mescolata al cocco grattugiato. Mescolare il tutto con il mascarpone e per ultimo alleggerire con la panna. Negli appositi stampi in acciaio inox delle dimensioni di 14 cm di diametro per cm 3 di altezza, preparare l'interno adagiando una fetta di pan di spagna alta un centimetro e ricoprendola con la mousse cremosa al cocco. Congelare e conservare sino al momento dell'utilizzo. Con la mousse al cioccolato, riempire quasi sino all'orlo delle mezze sfere di acciaio del diametro di 16 cm, completare con l'interno al cocco preparato in precedenza, pigiare e livellare bene. Preparare i biscottini tondi. Sformare e glassare con la laccatura all'arancio, decorare con nastrini di cioccolato e a vostra scelta con i biscottini croccanti o morbidi. Vino consigliato :Aleatico dell'Elba

PANETTONE "SOUFFLE'"

difficoltà: facile 50 minuti più il raffreddamento CALORIE: 973 a testa OCCORRENTE PER 6 PERSONE: un panettone da 750 g, 250 g di gelato di cioccolato, 250 g di gelato stracciatella, mezzo litro di crema pasticcera pronta, 100 g di mascarpone, trucioli di cioccolato per decorare acoltativi), 40 g di zucchero, 2 albumi, liquore dolce

Come si prepara. Questa ricetta potrete farla se vi avanzerà un panettone, qnche piccolo ma intero. Come prima operazione dovete mescolare la crema pasticcera con il mascarpone. Dopodiché togliete la calotta al panettone e scavate la parte sottostante, formando una cavità che arrivi fino a 2,5 cm dalla base. Prendete quindi un cartoncino da pasticceria (o preparate voi stesse una striscia di alluminio più volte ripiegato per renderlo più consistente) alto almeno 15 cm e lungo un po' di più della circonferenza del panettone, mettetela intorno a quest'ultimo, in modo che sporga per almeno 10 cm dal bordo. Fissate il cartoncino con del nastro adesivo. Sbriciolate ora la mollica estratta, spruzzatela con un po' di liquore del gusto preferito e mescolatene metà alla crema preparata. Rovesciate il tutto nella cavità del panettone, riempiendola fino a livello e mettetelo nel freezer per circa mezz'ora. Montate a neve densa i due albumi con lo zucchero, poi divideteli in due parti uguali. Togliete dal freezer i due gusti di gelato e fateli leggermente ammorbidire a temperatura ambiente, dopodiché unite a ciascuno una dose di albumi, mescolando delicatamente. Stendete il gelato di cioccolato sul panettone, formando uno strato compatto che resti trattenuto dal contorno del cartoncino: rimettete in freezer per altri 20 minuti. Nei frattempo tenete la stracciatella nella parte più fredda del frigo in modo che resti morbida. Trascorso il tempo indicato, riprendete il panettone e rovesciate sullo strato di cioccolato 'altro gelato, livellandolo bene e colmando la parte rimasta ancora libera all'interno del cerchio di cartoncino.Come si presenta. Mettete il panettone in freezer per qualche ora. Al momento di servirlo, togliete con molta delicatezza il cartoncino: il panettone risulterà

come un soufflé, sormontato da due strati bicolori di gelato. Potete completare la decorazione spargendo in superficie dei trucioli di cioccolato.

ILTRUCCO PERCHE' RIESCA. E' evidente che, a vostro piacere, potrete anche cambiare i gusti del gelato e i colori del "soufflé". In più potete anche variare la farcitura, mettendo della ricotta lavorata con un po' di zucchero, profumata con un liquore e mescolata con la mollica del panettone

PUDDING AL CIOCCOLATO

difficoltà: elaborata 2 ore e 10 minuti CALORIE: 920 a testa OCCORRENTE PER 6 PERSONE: 125 g di burro più quello per ungere, 125 g di zucchero, 2 uova, 75 g di farina con 1/2 cucchiaino di lievito, 25 g di cacao in polvere Per la copertura al cioccolato: 7,5 cl di panna, 1 cucchiaio di zucchero, 175 g di cioccolato fondente
Come si prepara. Per la copertura, versate in una piccola casseruola la panna con un cucchiaio di zucchero e portate ad ebollizione. Togliete quindi dal fuoco, aggiungete il cioccolato spezzettato grossolanamente e mescolate finchè non si è ben sciolto. Ungete leggermente uno stampo da pudding da 750 ml con il burro, versate il cioccolato e mettete da parte. Mettete lo zucchero e il burro lasciato precedentemente ammorbidire in un mixer e frullate finchè non risulterà liscio e gonfio. Aggiungete poco alla volta le uova intere leggermente sbattute e rifrullate finchè otterrete una crema omogenea (se il composto tende a separarsi aggiungete un po' di farina). Setacciate la farina e la polvere di cacao sul composto e mescolate. Versate la preparazione nello stampo e coprite la superficie con un disco di carta da forno. Coprite l'intero stampo con un canovaccio. Fissate il canovaccio al bordo dello stampo usando uno spago, fatelo passare sotto lo stampo, riportatelo al di sopra e fate un nodo sulla superficie. Per la cottura a vapore, ponete lo stampo dentro una grossa pentola, aggiungete 4 dita di acqua e portate a ebollizione. Coprite e cuocete per un'ora, aggiungendo acqua quando necessita. Come si presenta. Terminato il tempo di cottura, togliete lo stampo e il disco di carta, introducete un coltello tra le pareti e il pudding in modo da staccarlo leggermente dal recipiente e rovesciatelo sul piatto di portata.

IL TRUCCO PERCHE' RIESCA. Per spennellare meglio lo stampo fate fondere un pezzetto di burro e passatelo sulle pareti del recipiente con una pennellessa.

PAN DI SPAGNA AL CIOCCOLATO

Ingredienti: 5 uova 150 g zucchero a velo 1 bustina di vanillina 80 g farina 80 g fecola di patate 40 g cacao amaro in polvere sale burro e farina per la tortiera

Frullare bene i rossi d'uovo con lo zucchero a velo e la vanillina, mescolare bene tra loro la farina, la fecola ed il cacao in polvere. Montare a neve fermissima gli albumi con un pizzico di sale ed aggiungerli alla crema d'uovo e zucchero, incorporandoli nella stessa girando dal basso verso l'alto, non mescolando. Versare pian piano la farina, la fecola ed il cacao, a pioggia, incorporando bene sempre con lo stesso movimento dal basso verso l'alto.Imburrare ed infarinare uno stampo a cerniera apribile da 24 cm, versare il composto ed infornare a 190 gradi per 40 minuti: controllare la cottura con uno stecchino (ma dovrebbe essere perfettamente cotta, a quel punto). La consistenza è un pò maggiore di quella del pan di Spagna normale (che ha 1 uovo in più e meno farina e fecola), ma colore ed odore prometterebbero lo stesso

PAN DI SPAGNA FARCITO

Ingredienti: Per la torta: 6 uova 190 g zucchero a velo 1 busta vanillina 90 g farina 80 g fecola di patate 1 presa di sale Per la crema: 1/2 l di latte 4 tuorli d'uovo 100 g zucchero 50 g farina

Montati i rossi con lo zucchero a velo e la vanillina, aggiunte le chiare montate a neve fermissima con l'aiuto di un pizzico di sale (e di un ottimo sbattitore a frustine :-)), "tagliando" l'impasto più che mescolandolo; aggiunta la miscela di farina e fecola pian piano, da incorporarla senza grumi. Ho usato una tortiera da 24 cm di diametro imburrata ed infarinata, ho infornato a 190 gradi per 40 minuti, come da manuale: al quarantesimo minuto la torta era *perfettamente* cotta Raffreddata la torta, tagliata e farcita con una crema pasticcera. Anche qui, montati i rossi con lo zucchero, aggiunta la farina, poi il latte freddo a filo e fatto bollire il tutto per un paio di minuti, non di più. La torta era stata inzuppata con un pò di alchermes (diluito con acqua Pare che sia piaciuta molto, molto morbida e gustosa

PANETTONE FARCITO RICOPERTO DI CIOCCOLATO

Tempo: 60' + raffreddamento Ingredienti: (dose per 12 persone) un panettone kg 1 - frutta fresca brinata (uva bianca e nera, fragole, ribes) - gelatina di albicocche - Per la bagna: vino moscato, non spumante, g 250 - zucchero semolato g 150 - Per la crema al mascarpone: mascarpone g 300 - panna fresca g 200 - latte g 150 - zucchero g 150 - gelatina in fogli g 12 - 4 tuorli - Per la crema ganache: panna fresca g 150 - cioccolato fondente g 150 - Per la glassa al cioccolato: cioccolato fondente g 400 - panna fresca g 100 Conto calorie: kcal 888 (KJ 3715) a porzione

La bagna al moscato: fate bollire per 5' il vino moscato con lo zucchero e g 100 d'acqua; spegnete e lasciate raffreddare bene. La crema al mascarpone: ammorbidite la gelatina in acqua fredda, strizzatela, scioglietela nel latte bollente e lasciatela raffreddare.
Bollite per un minuto g 150 d'acqua con lo zucchero; intanto montate i tuorli in una casseruola immersa in un bagnomaria tiepido, tenuto su fuoco al minimo, lavorandoli con una frusta e aggiungendo a filo lo sciroppo di zucchero bollente; non appena avrete un composto gonfio e soffice, trasferitelo dal bagnomaria caldo in uno ghiacciato e,

continuando a montarlo, fatelo raffreddare e addensare quindi incorporatevi il mascarpone e la gelatina fredda ma ancora liquida.
Quando la crema incomincerà a "tirare", cioè a ispessirsi, amalgamatela con la panna montata. La crema ganache: fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato tagliuzzato, mescolato con la panna; togliete dal bagnomaria il composto, passatelo in frigorifero a raffreddare, quindi montatelo con la frusta elettrica. La glassa: sciogliete a bagnomaria il cioccolato tagliuzzato, mescolato con la panna, amalgamando il tutto con una frusta, per ottenere un composto semifluido, omogeneo. Montare il dolce: capovolgete il panettone, incidetelo a un dito dalla base con un taglio circolare e svuotatelo della mollica che dovrà uscire in un grosso torsolo; dividete quest'ultimo in 3 dischi. Pennellate l'interno del panettone con abbondante bagna al moscato poi riempitelo con la crema al mascarpone alternandola con 2 dischi di mollica inzuppati di bagna al moscato. Con il terzo disco chiudete il panettone, poi rimettetelo in piedi e passatelo in frigo per una notte.
Al momento di guarnirlo, sistematelo su una gratella, pennellatelo esternamente con un velo di gelatina di albicocca tiepida, quindi rivestitelo con la glassa al cioccolato facendola scorrere dalla cima lungo i fianchi che dovranno risultare perfettamente ricoperti. Lasciate che la glassa si indurisca poi trasferite il panettone nel piatto da portata e decoratelo, a ciuffi e festoni, con la crema ganache raccolta in una tasca di tela munita di bocchetta spizzata.
Terminate la decorazione con la frutta brinata sistemandola alla base del dolce e sulla sommità: per brinare la frutta, bisogna pennellarla di albume non montato e passarla nello zucchero semolato. Tenete il panettone in frigo fino al momento di servirlo.
Vino consigliato: Colli Orientali del Friuli Ramandolo dolce, Colli Piacentini Vin Santo dolce, Sannio Coda di Volpe passito

PANINI DOLCI AL CIOCCOLATO

Ingredienti: (per 10/12 persone) Il pane:1 kg di farina; 5 dl di latte; 50 gr di lievito di birra; 100 gr di zucchero; 50 gr di burro;15 gr di sale; 3 uova; 300 gr di gocce di cioccolato (si trova in vendita nei supermercati); farina per il piano di lavoro. La lucidatura:1 uovo; 1 cucchiaio di latte; sale.
Procedimento:Formare la fontana con la farina, sul piano da lavoro, con bordi piuttosto alti, nel centro aggiungete il latte intiepidito, in cui avete sciolto il lievito e lo zucchero, il burro, tagliato a pezzetti e ammorbidito, e il sale. impastate leggermente e unite le uova, uno alla volta, incorporandole bene; quindi unite le gocce di cioccolata, precedentemente raffredate in frigo per evitare che si sciolgano; amalgamate bene l'impasto poi formate una palla che mettete a lievitare per circa 1 ora in una terrina coperta da un canovaccio.
Capovolgete l'mpasto, lievitato, su un piano di lavoro infarinato e stendetelo con il mattarello; con un tagliapasta rotondo ritagliate un disco-porzione di 25 gr (pesatelo), fate tanti dischi (dello stesso peso) fino a utilizzare tutta la pasta.
Lavorate ogni disco con le mani infarinate formando delle palline e deponetele sulla placca ricoperta da carta da forno, poi spennellatele con l'uovo che avrete già sbattuto (assieme al latte e ad un pizzico di sale) e fate lievitare per 1 ora circa.Infornate i panini , il forno deve avere già raggiunto la temperatura di 160/180° e cuocete per circa 30 minuti.

"PÂTÉ" DI CIOCCOLATO CON CROSTINI

Tempo: 75' Ingredienti: (dose per 12 persone)Per il pâté: panna da montare g 150 - cioccolato fondente g 100 - cioccolato bianco g 75 - nocciole sgusciate g 75 - burro g 20 - zucchero semolato. - Per i "crostini": farina bianca g 75 - zucchero semolato g 75 - 2 uova - sale - burro e farina per la placca Conto calorie: kcal 230 (KJ 962) a porzione

Preparate i crostini: nella ciotola dello sbattitore elettrico, sgusciate le uova. Aggiungetevi lo zucchero e un pizzichino di sale. Avviate l'apparecchio e lavorate il composto fino a quando "scrive" (alzando la frusta, il filo che cadrà non dovrà incorporarsi immediatamente al composto ma rimanere leggermente in superficie). Allora incorporatevi la farina, facendola cadere a pioggia da un setaccino, mescolando con estrema delicatezza con movimenti dall'alto verso il basso e viceversa, usando un cucchiaio di legno. Imburrate una placca rettangolare e un foglio di carta speciale da cucina della medesima grandezza. Appoggiatelo sulla placca con il lato unto verso l'alto e versatevi sopra l'impasto preparato livellandolo bene con l'aiuto di una spatola. Passate la placca nel forno già scaldato alla temperatura di 180 , cuocete per circa 10', poi sfornate e sformate la pasta su un canovaccio pulitissimo, eliminate il foglio di carta e lasciatela raffreddare. Fate fondere a bagnomaria tutto il cioccolato (bianco e nero), grossolanamente tagliuzzato, la panna e il burro. Passate al tritatutto elettrico le nocciole, insieme con mezzo cucchiaino di zucchero e incorporatele al cioccolato preparato. Montate il composto, lavorandolo a lungo con lo sbattitore elettrico, fino a quando sarà gonfio e spumoso (pâté). Ritagliate la pasta in dischetti di cm 6 l'uno (crostini), sistemateli su una placca e passateli a tostare nel forno per pochi minuti. Sfornateli, fateli raffreddare, quindi decorateli con un grosso ciuffo di " pâté ", fatto uscire da una tasca di tela da pasticcere, munita di bocchetta spizzata. Servite i crostini sistemati su un piatto da portata adeguato, decorando a piacere. Noi abbiamo usato foglioline di prezzemolo, per "confondere" le idee ai commensali. Con una decorazione di frutta candita potete servire questo piatto come dessert o, ancor meglio, a una merenda di bambini. Vino consigliato: Moscato Passito di Pantelleria

PICCOLI SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO

Tempo: 60' ngredienti: (dose per 6 persone) latte g 220 - cioccolato fondente g 120 - zucchero g 40 - burro g 20 - farina g 15 - 3 uova - sale - burro e zucchero per gli stampini - Per accompagnare: salsa inglese - Maraschino - zucchero a velo Conto calorie: Kcal 315 (Kjoule 1318) a porzione

Portate a bollore il latte con il cioccolato sminuzzato, accertatevi che si sciolga perfettamente quindi aggiungetevi il burro intriso con la farina e, sempre mescolando, fate bollire il composto a fuoco basso per 3' poi incorporatevi i tuorli uno alla volta; spegnete, lasciate raffreddare e, intanto, sbattete gli albumi con un pizzichino di sale, poi continuate a montarli aggiungendo lo zucchero: dovrete ottenere una lucida meringa che unirete alla crema di cioccolato fredda. Distribuite infine il composto in 8 stampini (ramequin), già perfettamente imburrati e spolverizzati di zucchero, riempiendoli fino a due terzi, quindi passateli in forno a 180° per 20'-25' circa. Sformate i soufflé nei piatti da porzione, su un velo di salsa inglese aromatizzata al Maraschino e serviteli immediatamente, spolverizzati di zucchero a velo. Consigli: La signora Olga dice che: per preparare la salsa inglese bisogna mescolare 2 tuorli con g 75 di zucchero semolato e una puntina di fecola, stemperare il tutto con g 250 di latte caldo, quindi

portare la crema su fuoco al minimo e, sempre mescolando, farla scaldare facendo attenzione che non prenda il bollore altrimenti impazzisce. Lasciare quindi raffreddare la salsa e aromatizzarla con un dito di Maraschino.
Vino consigliato: Oltrepò Pavese Moscato passito

POLENTA IN TERRINA AL CIOCCOLATO

Tempo: 60' + il raffreddamento Ingredienti: (dose per 4 persone) latte g 300 - panna fresca g 200 - farina gialla g 150 - cioccolato fondente g 150 - una scatola di pere sciroppate - zucchero - vanillina - sale - Maraschino - salsa vaniglia Conto calorie: kcal 560 (KJ 2343) a porzione

Preparate la polenta con il latte, g 300 di acqua, la farina, un pizzico di sale, 2 cucchiai di zucchero, una bustina di vanillina; dopo 50' di cottura, versate la polenta in uno stampo alto, fatela raffreddare quindi tagliatela a fette sottili che sistemerete a strati in uno stampo rettangolare rivestito di pellicola. Alternate gli strati di polenta con fette di pere sciroppate e salsa di cioccolato (il fondente sciolto con la panna fresca e un goccio di Maraschino). Coprite lo stampo, tenetelo in frigorifero per 6 ore, quindi sformate la terrina; servitela a fette con un velo di salsa vaniglia pronta.

PROFITEROLES AL CIOCCOLATO

Ingredienti per la pasta:100 g farina 10 cl latte 60 g burro 2 uova per il ripieno:20 cl panna montata. per la copertura:100 g cioccolato fondente 50 g zucchero 30 g burro

Versate in una casseruolina il latte e mezzo bicchiere d'acqua, 50 g di burro ammorbidito. Ponete sul fuoco e portate lentamente a bollore. Ritirate, incorporatevi 75 g di farina setacciata, mescolando velocemente in modo che non si formino grumi. Mettete di nuovo il recipiente sul fuoco e tenetevelo, sempre mescolando, fino a quando la pasta si stacca dal fondo e dalle pareti. Lasciatela raffreddare, incorporatevi un uovo alla volta, non aggiungendo il secondo se il primo non è stato assorbito. Mettete il composto in una tasca di tela da pasticciere e formate sedici mucchietti sulla placca del forno leggermente imburrata e infarinata. Cuocete in forno preriscaldato a 190 gradi per 15 minuti fino a quando i bignè sono gonfi e dorati. Ritirate e fate raffreddare su una gratella. Nel frattempo preparate la copertura: in un tegamino a fuoco basso sciogliete in poca acqua il cioccolato spezzettato, mescolate e unite il burro e lo zucchero. Dovete ottenere una crema piuttosto densa. Ritirate e lasciate raffreddare. Farcite i bignè con la panna. Disponeteli a piramide sul piatto di portata e, sopra, partendo dall'alto, versatevi a filo la salsa di cioccolata che deve distribuirsi in modo irregolare.

PAN DI SPAGNA AL CIOCCOLATO

Ingredienti 160 g farina 35 g cacao in polvere 150 g zucchero a velo 5 uova 1 bustina vaniglina per lo stampo: poco burro poca farina Persone: 6

Setacciare la farina con il cacao. Sbattere le uova con lo zucchero fino a farle diventare spumose, incorporare con delicatezza la farina e il cacao e aromatizzare con la vaniglina. Imburrare e infarinare uno stampo, versarvi il composto. Passare in forno caldo a 190' per circa 40'.

PANETTONE "TIRABACI"

1 Panettone da 2 kg 750 ml di panna da montare 3 cucchiai di zucchero a velo 4 cucchiai di ananas candito a piccoli pezzi 200 g di torrone morbido a piccoli pezzi 200 g di cioccolato

amaro a piccoli pezzi 200 g di marrons glacés a piccoli pezzi 12 violette candite Per decorare 400 g di zucchero a velo 2 albumi 2 cucchiaini di succo di limone 1 stella di natale di carta o vera

Taglia la base del panettone in modo da ottenere una fetta dello spessore di circa 3 cm che conserverai intatta. Con l'aiuto di un coltello svuota il panettone della mollica (puoi mangiarla il mattino seguente alla prima colazione) lasciando però tutt'intorno un bordo di circa 2 cm. Monta bene la panna che deve risultare soda, aggiungi lo zucchero e tutti gli altri ingredienti che amalgamerai con delicatezza. Riempi il panettone con questo composto e richiudi appoggiandolo di nuovo sulla sua base. Per decorarlo appoggialo su un foglio di carta oleata. Prepara la glassa con lo zucchero a velo mescolato con gli albumi che lavorerai energicamente con un cucchiaio di legno fino ad ottenere un composto elastico e della consistenza di una crema liscia. Aggiungi il limone che renderà più facile questa operazione. Versa questa glassa sulla cupola del panettone facendola sgocciolare bene intorno ai lati. Metti ora il panettone sul piatto di portata (senza la carta oleata) e conservalo in frigorifero. Al momento di servire decora il suo centro con una bella stella di Natale.

PIGNA DI CIOCCOLATO

Tempo di preparazione: 60 minuti Ingredienti :g 250 di cioccolato da sciogliere, g 80 di burro,Un uovo, g 70 di zucchero a velo,Una bustina di zucchero vanigliato, Un piccolo pan di spagna, Cacao in polvere.

Rompere a pezzetti la metà del cioccolato e metterla in un pentolino a bagnomaria. Lasciare fondere a fuoco basso, mescolando con un cucchiaio di legno. Non appena il cioccolato ha assunto l'aspetto di una pasta cremosa ma fluida, versarlo, un cucchiaino alla volta, su una superficie di marmo, leggermente oliata in precedenza. Aspettare che il cioccolato si raffreddi leggermente per ritagliare, con la punta di un coltello, dei pezzetti a forma di scaglie. Rompere a pezzetti l'altra metà del cioccolato e farla fondere in un pentolino a bagnomaria, mescolando con il cucchiaio di legno. Aggiungere il burro a tocchetti, continuando a lavorare il composto, sempre a bagnomaria, ma non troppo caldo. Aggiungere, quindi, il tuorlo d'uovo, lo zucchero a velo e lo zucchero vanigliato. Mescolare bene e lasciare raffreddare. Tagliare il pan di spagna a linguette della grandezza di un dito e unire queste linguette di dolce dando loro una forma di mezzo ovale. Frapporre della crema di cioccolato tra una linguetta e l'altra e ricoprire il dolce con uno spesso strato della crema stessa.Per ottenere una grande pigna, piantare le scaglie di cioccolato nella crema, sollevandole leggermente, in modo che un'estremità della scaglia non tocchi il dolce n? la scaglia vicina. Spolverare di cacao amaro al momento di servire. Consigli : per spolverare in maniera uniforme ed evitare la formazione di grumi, mettere il cacao in un passino sottile e picchiettarlo sopra al dolce. La pigna verrà ricoperta da un leggero velo di cacao. Vino consigliato : Primitivo di Manduria Passione prod: Pichierri Vinicola Savese regione: Puglia Questa ricetta la trovi in Cucina&Vini di Marzo 2000

"Antica Osteria del Ponte" PICCOLI DESSERT AL CIOCCOLATO

Ingredienti per 8 persone: Crema di cioccolato al latte: latte g 250 - panna fresca g 250 - cioccolato al latte g 220 - zucchero semolato g 60 - 3 tuorli - un foglio di colla di pesce - zenzero e cardamomo in polvere. Crème caramel al cioccolato bianco: cioccolato bianco g 250 - zucchero semolato g 100 - mezzo litro di latte - 3 uova - burro e caramello per gli stampini Tartellette di cioccolato amaro: latte g 200 - cioccolato fondente amaro g 180 -

un uovo - cannella in polvere - 8 tartellette pronte di pasta frolla Crema al rum: panna fresca g 200 - zucchero a velo g 60 - rum

Crema di cioccolato al latte: tritate finemente il cioccolato e raccoglietelo in una ciotola. Fate scaldare il latte e la panna aromatizzati con un pizzico di zenzero e cardamomo, versate il tutto sui tuorli mescolati con lo zucchero, e subito dopo, portate la crema a bollore; stemperatevi la colla di pesce già ammorbidita e strizzata, quindi incorporate il composto al cioccolato tritato e accertatevi che si sciolga. Tenete la crema in frigorifero. Crème caramel al cioccolato bianco: tritate finemente il cioccolato e raccoglietelo in una ciotola. Portate a bollore il latte, versatelo sulle uova mescolate con lo zucchero e amalgamate il tutto al cioccolato bianco. Imburrate 8 stampini da crème caramel, distribuitevi sul fondo un cucchiaio di caramello, quindi la crema preparata. Immergete gli stampini in un bagnomaria caldo e passateli in forno a 120° per 50' circa; teneteli in frigorifero. Tartellette di cioccolato amaro: tritate finemente il cioccolato e raccoglietelo in una ciotola. A parte, portate a bollore il latte aromatizzato con un cucchiaino da caffè di cannella, quindi versatelo sul cioccolato e, a questa crema calda, incorporate l'uovo leggermente sbattuto. Tenete la crema in frigorifero per circa 2 ore poi distribuitela nelle tartellette e infornate queste ultime a 150° per 3'. Crema al rum: su fuoco al minimo, portate a bollore la panna con lo zucchero a velo e aromatizzatela con un bicchierino di rum. Servite un dessert di cioccolata per tipo, tutti insieme in un unico piatto, completando con una cucchiaiata di crema fredda e una guarnizione a piacere.

PALLINE DI CIOCCOLATA BIANCA (SIMIL RAFFAELLO)

250 gr di cioccolata bianca 100 gr di panna fresca 30 gr di burro 3 gocce di essenza di vanillina 100 gr di nocciole tostate o mandorle pelate 100 gr di cocco rapé

Porre su un bagnomaria bassissimo la panna, il burro e la vaniglia, coprire e lasciar ammorbidire ben bene. Togliere quando il tutto è ben amalgamato e mettere sullo stesso bagnomaria il cioccolato in pezzi, per qualche minuto. Mescolare poi alla panna e burro.Mettere in frigorifero a raffreddare bene per almeno 6-7 ore (meglio se li si lavora il giorno dopo). Prendere parte del composto con un cucchiaino e fare velocemente delle palline, inserirvi la nocciola o la mandorla e passare nel cocco, quindi nei pirottini di carta. Riporre in frigorifero e prima di servirli lasciarli a temperatura ambiente un pochino. In frigorifero si conservano benissimo almeno per una settimana. Ne vengono almeno una trentina. Elena Di Giovanni

PETTI DI POLLO AL CIOCCOLATO

Per 4 persone 1/2 tazza di farina bianca 1/2 cucchiaino di cannella in polvere 4 petti di pollo 2 cucchiaini di olio d'oliva 20 g di burro1 piccola cipolla finemente tritata 2 cucchiaini di cacao in polvere (io ho usato quello amaro e ho abbondato un po') 2 cucchiaini di zucchero di canna 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro 1/4 di tazza di vino rosso 1 tazza di brodo di pollo 1 cucchiaio di panna 1/3 di tazza di uva sultanina mandorle tostate a scaglie per guarnire

Preriscaldare il forno a 180°. Amalgamare la farina e la cannella e passarvi leggermente i petti di pollo eliminando la farina in eccesso. Conservare un cucchiaino della farina speziata. Rosolare i petti a fuoco medio con l'olio e il burro, girandoli una sola volta. Togliere dal fuoco, scolare su carta assorbente e tenere da parte. Nella stessa padella rosolare a fuoco basso la cipolla, unendo cacao, zucchero e concentrato di pomodoro. Gradualmente, e sempre a fuoco basso, aggiungere il vino e il brodo, mescolando finchè il composto si sarà un po' addensato. Amalgamare la panna e la farina speziata e aggiungerla alla salsa insieme all'uvetta. Mescolare e far addensare un po' la salsa.Sistemare i petti di pollo in una pirofila, versarvi sopra la salsa e mettere in forno giusto per il tempo di terminare la cottura della carne. Servire i petti cosparsi di mandorle tostate.Rossella Lazzaroni

QUATTRO QUARTI AL CIOCCOLATO

Difficoltà: Facile - Tempo di preparazione: 1 ora - Calorie: 477 a testa

OCCORRENTE PER 6 PERSONE 150 g zucchero, 150 g di burro più quello per ungere150 g di farina, 3 uova, 50 g di cacao una bustina di lievito, un pizzico di sale

Sgusciate i soli tuorli in una terrina, unitevi lo zucchero e montateli con la frusta elettrica fino a che saranno gonfi e spumosi. Nel frattempo fate fondere il burro, poi unitelo tiepido alla crema di uova, versandolo a filo. Dopodiché incorporate la farina setacciata, a pioggia, il cacao, il pizzico di sale e il lievito. Amalgamate bene dopo ogni aggiunta. Montate a neve densa gli albumi e uniteli al composto in due riprese (prima un terzo, per ammorbidire l'impasto e poi gli altri due terzi). Non mescolate più in senso circolare ma sollevate la massa dal basso verso l'alto per non smontare gli albumi.Come si presenta Ungete di burro uno stampo da plumcake e rovesciatevi dentro la preparazione; fatela ben assestare nello stampo sbattendo questo leggermente sul bordo del tavolo. Mettete in forno caldo a 200° e cuocete il dolce per circa 35 minuti. Uno stecchino introdotto al centro del dolce dovrà uscirne asciutto per confermare l'avvenuta cottura. Togliete il dolce dal forno e dallo stampo, rovesciandolo su una gratella a raffreddare.

IL TRUCCO PERCHE' RIESCA Il burro deve essere appena fuso e leggermente spumeggiante: per tale motivo fatelo sciogliete a bagnomaria

ROTOLO ALLA NUTELLA

INGREDIENTI:125g di zucchero 100g di farina 4 uova 50g di burro fuso ½ limone grattugiato 1 bustina di lievito per dolci 1 barattolo di nutella da 500g

PREPARAZIONE:frullate i tuorli d'uovo con lo zucchero finchè il composto diverrà bianco e spumoso. Quindi aggiungete il burro fuso, la scorza di limone grattugiata, la farina e il lievito. Mescolate finchè il composto non diverrà omogeneo e senza grumi. Montate gli albumi a neve ben soda e uniteli al composto. Stendete nella lastra del forno una carta oleata unta di burro ed infarinata e su questa stendete la pasta in modo che non superi lo spessore di 1 cm. Pareggiatela. Fate cuocere nel forno già caldo a fuoco alto per 5-10 minuti, non di più e cioè finchè la pasta sarà cotta ma abbia ancora un colore chiaro. Quindi rovesciatela su un panno umido e staccate la carta. Spalmateci opra la nutella a vostro piacimento, ma molto rapidamente, dopodichè arrotolate la pasta su se stessa abbastanza stretta, avvolgetela su un foglio di carta oleata etenetela in frigo per almeno un'ora, a seconda che la vogliate mangiare tiepida o fredda. Al momento di servire, tigliere la carta oleata delicatamente e tagliate a fette il rotolo di pasta. La nutella può essere sostituita anche con la crema di gianduia.

ROSE DEL DESERTO di nonna Laura

100 gr. corn flakes (andate un po' ad occhio) 100 gr. cioccolato amaro (il Lindt quello concarte grigio-argento) 100 gr, cioccolato al latte Lindt mandorle a lamelle q.b.

Fate fondere il cioccolato a bagno maria o in microonde (potenza 500W per qualche minuto) e immergetevi i corn flakes facendoli ben intridere.Con l'aiuto di un cucchiaio disponeteli a mucchietti della grandezza di poco più di una ncoe su un vassoio coperto da carta forno e cospargete di mandorle a lamelle.Fate raffreddare in frigo.Conservare i dolcetti in scatola di latta (se ci riuscite, praticamente sono come le ciliegie-uno tira l'altro). Eugenia Abbate

ROTOLO FARCITO CON CREMA DI MARRONI

Tempo: 30' Ingredienti: (dose per 6 persone)farina bianca g 75 - zucchero semolato g 75 - 2 uova - burro - crema di marroni alla vaniglia - cacao amaro - zucchero a velo - marron glacé o caldarroste Conto calorie: kcal 306 (KJ 1280) a porzione

Montate le uova con lo zucchero, usando lo sbattitore, finché saranno bianche e spumose e il composto "scriverà". Mescolatevi delicatamente la farina, con movimento dall'alto in basso. Imburrate la placca, copritela con carta da forno, imburrate pure questa e versatevi l'impasto, formando un rettangolo dello spessore di cm 1. Cuocetelo nel forno a 180° per 7'. Sfornate, rovesciate il biscotto su uno strofinaccio, staccatelo dalla carta, quindi lasciatelo intiepidire, coperto con la placca. Spalmatelo con la crema di marroni. Arrotolatelo su se stesso. Guarnitelo con strisce di zucchero a velo e di cacao amaro e, a piacere, con marron glacé o, più semplicemente, con caldarroste. Vino consigliato: Golfo del Tigullio spumante dolce

STELLA DI NATALE

difficoltà: elaborata 45 minuti più il raffreddamento CALORIE: 864 a testa
OCCORRENTE PER 8 PERSONE: 200 g di burro, 200 g di zucchero, 4 uova, 150 g di cacao amaro, 350 g di biscotti secchi, 300 g di panna da montare, 50 g di zucchero a velo, 150 g di gocce di cioccolato, 3 cucchiai di rhum

Come si prepara. Mettete il burro morbido in una terrina prima scaldata con acqua bollente e poi ben asciugata. Lavoratelo con un cucchiaio di legno per renderlo cremoso. In un'altra terrina montate le uova con lo zucchero, con le fruste elettriche, fino a quando assaggiando un poco di crema lo zucchero non si sentirà più sotto i denti. Poi unite la crema a quella di burro, lavorando con il cucchiaio di legno e non più con la frusta, fino a ottenere un cqmposto perfettamente amalgamato, soffice e spumoso. A questo punto aggiungetevi il cacao setacciato e mescolate di nuovo con cura. Mettete i biscotti in un sacchetto per alimenti e pestateli con il batticarne per ridurli in briciole non finissime. Aggiungeteli a cucchiaiate al composto preparato, unendo anche il rhum, poco alla volta. Rivestite con pellicola per alimenti uno stampo rotondo a cerniera e disponetevi il composto, formando un disco di spessore uniforme e ben livellato. Mettetelo in frigo per qualche ora. Poi sganciate il cerchio ed estraete il dolce, disponendolo su un piatto.Come si presenta. Montate densamente la panna con lo zucchero a velo e con essa rivestite tutto il dolce, formando uno strato abbastanza spesso. Utilizzando le gocce di cioccolato create nella parte centrale del dolce una stella a cinque punte. Per un effetto scenografico molto suggestivo potete decorare la stella con le candeline, una per ogni punta.

IL TRUCCO PERCHE' RIESCA. Il metodo adottato, di montare a spuma separatamente il burro e le uova con lo zucchero per poi unirli in un secondo tempo, dà come risultato una crema molto più soffice che acquisterà poi la necessaria consistenza con una lunga permanenza nel frigorifero.

STELLA "MORBIDA"

OCCORRENTE PER 8 PERSONE: 200 g di cioccolato amaro, 200 g di burro, 4 uova, 150 g di zucchero, mezza bustina di lievito per dolci, 20 g di cacao in polvere, 150 g di farina, zucchero a velo, burro e farina per lo stampo Per la crema inglese: mezzo litro di latte, 5 uova, 150 g di zucchero, un baccello di vaniglia

Come si prepara. Spezzettate il cioccolato in una casseruola, unitevi il burro pure a pezzetti, mettete il tutto a bagnomaria su fuoco dolce e fate cuocere fino a quando burro e cioccolato saranno ben fusi e amalgamati in una crema vellutata. Dopodiché unitevi lo zucchero, rimestando bene, finché sarà sciolto e non si sentirà più sotto il cucchiaio. Poi sgusciate un uovo alla volta e unitelo alla crema, mescolando di nuovo con cura per incorporarlo alla perfezione. Levate dal fuoco e dal bagnomaria. mescolate, in una ciotola, la farina setacciata con il lievito e il cacao,poi unitela a piccole dosi alla preparazione precedente, rigirando piano.Come si presenta. Imburrate e infarinate leggermente uno stampo a stella o di altra forma a vostro gusto, ma comunque intonata alle feste natalizie, versatevi l'impasto e mettetelo in forno caldo a 160° per circa 15 minuti.

Levatelo dal forno, rovesciatelo su un piatto, cospargetelo a piacere di zucchero a velo e servitelo tiepido, accompagnato da una crema inglese che preparerete nel modo seguente: scaldate il latte in una casseruola con il baccello di vaniglia. Intanto mettete i soli tuorli in una terrina, unitevi lo zucchero e sbatteteli a crema, poi incorporatevi progressivamente il latte caldo, senza il baccello di vaniglia. Versate il composto nella casseruola già usata per il latte e mettetela a bagnomaria su fuoco dolce, mescolando senza interruzione.

Cuocete finché la crema tenderà a ispessirsi leggermente, velando il cucchiaio con cui la state mescolando. Noterete che, cuocendo, la crema formerà un po' di schiuma in superficie: la cottura sarà al punto giusto quando la schiuma scomparirà.Levate quindi la crema dal fuoco, trasferitela in una terrina e mettete questa in un altro recipiente con cubetti di ghiaccio, per far ben raffreddare la preparazione.

IL TRUCCO PERCHE' RIESCA. Questo dolce risulterà morbido e fondente all'interno e più solido esternamente. Quando lo taglierete il cioccolato morbido ovviamente tenderà a scivolare fuori, quindi dovrete tenere pronta una paletta per raccoglierlo. L'ideale sarebbe preparare questo dolce in stampi individuali da 10 cm di diametro, cuocerlo solo per 5-6 minuti, in modo da far rassodare la parte esterna soltanto e poi capovolgerlo su un piattino da dessert, già coperto da un "letto" di crema inglese. Il cioccolato andrà così a mescolarsi con la crema, in una deliziosa fusione di sapori

STELLA DI PANDORO CON ZABAIONE CALDO AL CIOCCOLATO

1 pandoro 4 tuorli d'uovo 8 cucchiai di zucchero 2 bicchieri di Marsala 2 cucchiai di cacao amaro in polvere zucchero al velo.

Montare i tuorli con lo zucchero fino a quando il composto diventerà quasi bianco. Unire il marsala e continuare a mescolare. Cuocere il composto a bagnomaria mescolando sempre fino al raggiungimento del bollore e tenere al caldo.Nel frattempo

tagliare il pandoro in senso orizzontale, in modo che si formino delle "stelle". Mettere la stella formata con le fette di pandoro sul piatto di portata e versarvi sopra parte dello zabaione, spolverizzando con il restante cacao e zucchero al velo.

SACHER TORTE HOTEL SACHER

Il sedicenne Franz Sacher, capostipite della omonima famiglia di albergatori, era a servizio del principe Metternich come apprendista cuoco da due anni. Il principe amava stupire i suoi ospiti con piatti sempre nuovi. Per un pranzo molto importante ordinò di inventare una torta nuova e toccò proprio a Franz, che sostituiva lo chef malato, a creare questo dolce con i pochi ingredienti che aveva sottomano.Il successo di questa torta di cioccolato fu enorme e ben presto divenne famosissima in tutta l' Austria. Ma col successo nacque una disputa legale che durò sette anni: la guerra dei "dolci sette anni".Il litigio verteva su chi aveva il diritto di fregiare questa torta col nome Sacher, l' albergo Sacher o il pasticciere Demel che aveva comprato da Eduard Sacher, nipote di Franz, il diritto di mettere nella sua torta di cioccolato, leggermente modificata da quella di Franz, il sigillo" Originale Sacher torte". Dopo ben sette anni l'albergo Sacher vinse la causa. Questa torta la cui ricetta originale è segreta, viene sempre servita nell'albergo Sacher di Vienna.

per la farina di mandorle75 gr mandorle sgusciate e private della pellicola 75 gr zucchero in zollette
la torta 75 gr. di burro, a temperatura ambiente 75 gr. di zucchero in polvere 4 uova,separate 75 gr dicioccolato alla vaniglia 40 gr farina per la farcitura 250 gr gelatina di albicocche per la glassa 200 gr di cioccolato fondente 200 gr zucchero in polvere acqua q.b

Frullate le mandorle con lo zucchero in modo da ottenere un farina fine che terrete da parte. Tagliate il burro a fettine aggiungete lo zucchero, montate il tutto con una frusta elettrica fino a quando avete ottenuto una crema bianca, aggiungete i tuorli uno ad uno e poi di seguito la farina di mandorle. Unite poi il cioccolato fuso a bagnomaria e con le fruste ben pulite montate bene gli albumi a neve. Incorporateli delicatamente con una spatola al composto precedentemente ottenuto, e ultimate unendo delicatamente la farina. Versate il tutto in una tortiera ad anello del Ø di 20 cm bene imburrata e infarinata. Livellate il composto e mettete la tortiera in forno già caldo a 170° per circa 40 minuti. Quando sentite un buon profumino togliete la torta dal forno e lasciatela raffreddare per almeno mezzoretta. Poi delicatamente toglietela dalla tortiera, appoggiatela su du fogli di carta da forno sovrapposti(praticamente la torta va appoggiata in mezzo alla sovrapposizione), tagliatela a metà, versatevi sopra ad una metà la gelatina che avrete riscaldato (in questo modo si spalma meglio), riposizionate una metà sull'altra e coprite la torta con la restante marmellata in modo che sia uniformement ricoperta, anche sui fianchi. Preparate ora la glassa facendo sciogliere a bagnomaria il cioccolato ed in un altro pentolino lo zucchero a cui avrete aggiunto 1 o 2 cucchiai di acqua in modo da ottenere una pasta colante. Quando lo zucchero si è completamente sciolto e forma un filo continuo se preso fra il pollice e l' indice, toglietelo dal fuoco e versatelo a goccia a goccia sul cioccolato fuso mescolando come si trattasse di montare una maionese. Se il cioccolato dovesse indurirsi, non fate altro che scaldarlo leggermente sul fuoco al minimo fino a quando sarà ritornato fluido. Ricoprite la torta stendendo delicatamente questa glassa di cioccolato su tutta la torta aiutandovi con una spatola da cucina dalla lama lunga. Per i ripassi, passate la lama della spatola in

acqua tiepida in modo che poi scivoli bene. Lasciate raffreddare finchè la glassa non si solidifica. Ci vorranno circa per 45 minuti. Poi sfilate la carta da sotto la torta che metterete su un bel piatto da portata. Se volete, potete accompagnarla con della crema liquida.

1 versione Ingredienti: 140 gr. Burro 140 gr. Zucchero 140 gr. Cioccolato fondente 140 gr. Farina 6 Uova 1 Bustina zucchero vanigliato 1 Bustina lievito Per la glassa: 50 gr. Burro di cocco 250 gr. Zucchero al velo 80 gr. Cacao 2 / 3 Cucchiai di acqua tiepida, profumata alla vaniglia

Montare i tuorli delle uova, con lo zucchero ed il burro lasciato un pó ammorbidire a temperatura ambiente. Spezzettare il cioccolato e farlo fondere a bagnomaria. Unire al composto precedente, ad aggiungere lo zucchero vanigliato, la farina setacciata ed il lievito. Unire finalmente gli albumi montati a neve ed infornare per mezz'ora (alla temperatura di 180 gradi). Tagliare a metà il dolce e spennellare abbondantemente entrambe le parti con marmellata di albicocche bollita con poca acqua. Quando la marmellata è asciutta, glassare il tutto con cioccolato Questa è la ricetta originale della SACHERTORTE, famoso dolce al cioccolato della pasticceria tedesca. A risentirci a presto per un altra ricetta..... Mauro Masia

2 versione Ingredienti per 6 persone: Per la torta: 150 gr. di zucchero 150gr di burro 1 bustina di zucchero vanigliato 150 gr. di cioccolato fondente 6 uova 100 gr. di farina Per la glassa: 100g cioccolato fondente 150g di zucchero semolato marmellata di albicocca

In una ciotola devi "lavorare" il burro insiema a metà dello zucchero. Quando hai fatto un impasto, aggiungi i 150 gr.di cioccolato *grattuggiato*,i rossi d'uovo (tieni da parte le chiare) uno alla volta, con calma...Poi metti anche il resto dello zucchero e la bustina di vaniglia. Monta a neve le chiare e aggiungile,insieme alla farina. Accendi il forno a 200 Prendi la carta forno e foderaci un tegame da forno col bordo altino.Anche la carta, comunque, va imburrata e infarinata.Metti l'impasto nella tortiera, spalmalo bene,che non ci siano "bozzi". Inforna il tutto. Deve star dentro una mezz'ora. Poi la tiri fuori, la fai freddare, e ci spalmi sopra la marmellata di albicocche. Meglio la gelatina, se la trovi. Nel frattempo c'è la parte noiosa. La glassa...Si fa così: prendi un etto di cioccolata, sempre fondente,grattugiala e mettila in un pentolino con due cucchiai di acqua tiepida. Passala sul fuoco, non lasciarcela mi raccomando: si deve sciogliere lentamente. Intanto in un altro tegame metti 150 gr. di zucchero e bagnalo con un pó d'acqua. Lascia cuocere finchè se lo tocchi si fa il filo...diventa una specie di pasta filante. Sai fare la maionese? Hai presente che l'olio si mette a goccia a goccia? Uguale con questa "salsa" di zucchero dentro al tegame del cioccolato sciolto.Se si addensa troppo, passalo sul fuoco leggermente. Versare lentisssssssimamente e mescolare abbonnnndantisssimamente. Unico trucco contro i grumi Ora puoi mettere la glassa sulla Sacher. E intanto che la fai colare per rivestirla, devi aggiustarla con la lama di un coltello. Anche qui: non deve fare "bozzi". Lascia freddare. Alcune nonne dicono che dopo bisogna rinfornare per un attimo,
perchè così la glassa s'indurisce prima ed è piú lucida. Io non mi azzarderei Serena Iannicelli

3 versione Ingredienti: Per la torta mandorle pelate, 75 g. zucchero Demerara, 75 g. zucchero a velo, 75 g. burro, 75 g. uova, 4 cioccolato al 70% di cacao, 75 g. farina, 40

g. buccia di 1/2 limone Per la glassa: cioccolato al 70% di cacao, 200 g. acqua tiepida, 2 cucchiai (al max.) zucchero a velo, 200 g. Per la farcitura: marmellata di albicocche

A grande richiesta, ecco la Sacher Torte. Ho leggermente modificato qua e là.Passare le mandorle al frullatore con lo zucchero Demerara, ad alta velocità finchè tutto non si riduce in polvere.In una grossa tazza lavorare il burro con un cucchiaio di legno finchè non si scalda e diventa cremoso; poco alla volta aggiungere lo zucchero a velo, sempre mescolando; poi uno per uno i tuorli delle uova, separando la chiara e tenendola da parte.Continuare a lavorare l'impasto aggiungendo la farina di mandorle, un cucchiaio alla volta, e amalgamare.Fare a pezzi il cioccolato e scaldarlo a bagnomaria dentro un pentolino (io uso due pirofile, una leggermente più piccola dell'altra; nella grande metto l'acqua, nella piccola il cioccolato e faccio bollire piano).Aggiungere il cioccolato liquido all'impasto, lentamente e mescolando.Montare le chiare in neve ferma (io uso la frusta del frullatore a immersione, ci vuole un attimo) e unire all'impasto, aggiungendo infine la farina. Amalgamare bene.Tagliare la buccia del mezzo limone togliendo la parte bianca, tritare in pezzi piccolissimi e unire all'impasto. Imburrare e infarinare una teglia da circa 20 cm. di diametro, distribuire l'impasto e passare al forno a ca. 200 gradi per una cinquantina di minuti. Probabilmente il tempo non sarà sufficiente; col solito sistema dello stecchino controllare la cottura interna dell'impasto, togliendolo quando lo stecchino esce senza grumi. Ora bisogna preparare ripieno e ricopertura. L'ideale è una di quelle marmellate per pasticceria (mi pare le faccia la SantaRosa), altrimenti se la marmellata è del tipo con i pezzi di frutta, bisogna passarla nel passaverdure per lasciare solo la parte gelatinosa.Quando la torta sarà fredda, dividerla in due dischi e spalmare di marmellata la parte interna. Se la marmellata fosse troppo liquida si potrà passare un attimo sul fuoco con un pò di zucchero a velo per addensarla. Preparare un pò di gelatina di albicocche unendo in un pentolino un paio di cucchiai di marmellata e altrettanto zucchero e passare sul fuoco, finchè
prendendone un pò tra pollice e indice forma un piccolo filo. La gelatina andrà spalmata sull'esterno della torta (es. con un pennello da cucina) prima di versare la glassa. Ora passiamo alla glassa.Scaldare a bagnomaria il cioccolato, aggiungendo se necessario un pò di acqua tiepida. In un altro pentolino mettere lo zucchero, con poca acqua tiepida, sufficiente appena a ridurlo in una pasta colante.Mescolare con cura e cuocere finchè l'impasto, preso tra pollice e indice, non forma un filo. Attenzione a non superare questa fase (che arriva ben presto) altrimenti lo zucchero si caramella. Togliere dal fuoco cioccolato e zucchero e versare quest'ultimo a goccia a goccia nel cioccolato, mescolando bene con la frusta, come per fare una maionese. Unito tutto lo zucchero lavorare ancora un pò, quindi distribuire la glassa sull'esterno della torta.Volendo si può mettere un pò della glassa avanzata nella siringa o nella sacca e fare delle decorazioni sulla superficie della torta. Tenere in frigo per un paio d'ore. Commenti: la ricetta l'ho adattata dal mitico "Talismano della felicità", modificandola qua e là perchè a me non piacciono le torte troppo dolci. Il risultato è stato strepitoso, e nonostante la tradizione voglia che la Sacher Torte vada servita accompagnata da panna montata, io la preferisco "liscia". P.S. "Demerara" si chiama, in Inghilterra (dove sono più o meno cresciuto), lo zucchero semiraffinato di colore marroncino e di consistenza leggermente più sciropposa e appiccicosa, solitamente di canna. È quello che in italiano si chiama comunemente (ed erroneamente) "zucchero di canna"; l'errore deriva dal fatto che anche lo zucchero di canna, raffinato a fondo, assume il colore biancastro del più comune zucchero nostrano di bietola.Il Demerara ha un sapore leggermente meno dolciastro rispetto a quello semolato (bianco) ed è indispensabile, pare, nella preparazione del

caffè irlandese, nel senso che con lo zucchero bianco ha un altro gusto.In realtà immagino ci si possa mettere lo zucchero semolato, ma io, che non amo
i dolci "troppo dolci", ho preferito usare il Demerara Buon appetito. Stefano Toria

4 versione Ingredienti: 140g di burro 120 g di zucchero 180 g di cioccolata 8 tuorli d'uovo 140 g di farina 8 albumi montati a neve 40 g di zucchero 100g di marmellata di albicocche burro e farina per la tortiera Per la glassa: 200 g di zucchero 1/4 l di acqua 150 g di cioccolata 1 cucchiaino di burro

Ponete la cioccolata in un pentolino e fatela fondere scaldandola a bagnomaria in acqua bollente. Incorporate a cucchiaiate metà dello zucchero negli albumi montati a neve. Mischiate il burro e lo zucchero rimasto fino a ottenere un composto schiumoso, quindi incorporatevi la cioccolata e i tuorli, uno ad uno. Aggiungete delicatamente la neve degli albumi e la farina. Ponete la massa in una tortiera (18 cm di diametro) precedentemente imburrata e infarinata e fate cuocere nel forno a 150 gradi per 90 minuti al primo ripiano del forno. Lasciate raffreddare la torta nel forno, estraetela dalla forma e appoggiatela su una reticella da pasticceri per farla asciugare. Dividetela in due parti (la maniera piú semplice è usare un filo per tagliarla (nota mia)); farcitela di marmellata, ricomponetela, ricopritela di marmellata anche esternamente e poi glassatela. Per la glassa, fate fondere la cioccolata e il burro in un pentolino a bagnomaria. Fate uno sciroppo con lo zucchero e l'acqua facendolo cuocere fino a quando, lasciandone raffreddare una goccia e staccandola con le dita faccia un filo. Aggiungete a cucchiaiate lo sciroppo di zucchero ben caldo alla cioccolata fusa, mischiate per incorporare bene. Glassate la torta a glassa ben calda Fabrizio Signorini

5 versione Per circa 8 persone 150 g di burro 150 g di zucchero 150 g di cioccolato fondente da copertura 5 uova 150 g di farina marmellata di albicocche Per la copertura: 100 g di cioccolato da copertura 1/8 l di acqua. 75g di zucchero

Non so come prima non ci avevo fatto caso, ma mi e' capitata sotto gli occhi una ricetta nella quale si passa come Sacher una torta che contiene mandorle :-0Orrore! Dissento profondamente e posto un'alternativa perche`, secondo me, nella Sacher le mandorle non ci vanno ASSOLUTAMENTE!!!!
Invece mi pare interessante il sistema per fare la glassa.....io ne ho provati tanti ma c'e' sempre qualcosa che non va.....C'e' una versione, che ho trovato recentemente su un libro austriaco e che, sebbene identica ad altre che ho provato come ingredienti, ha proporzioni leggermente diverse (e' meno "zuccherosa") e ha una glassa simile a quella indicata da Stefano. L'impasto viene piuttosto "pesante", secondo me abbastanza simile a quello originale.E' una delle tante, non pretendo sia "La Versione"(tranne, che, sicuramente, nella versione "giusta" le mandorle non ci sono :-)), versione che sanno solo l'Hotel Sacher ed il Demel di Vienna, che si contendono il primato, anche a colpi di carta bollata, pare :-))) questo per dire che.....gli altri sono solo tentativi.(PS: a me piace più quella di Demel che ha la marmellata in mezzo e sopra; all'Hotel Sacher, dopo studio comparato, abbiamo notato che la marmellata sta solo sotto la glassa) "La torta Sacher, ormai celebre in tutto il mondo, un po' il dolce nazionale austriaco. Ed anche l'emblema della Knigliche Kaiserliche Hofzuckerbckerei ovvero della reale e imperiale pasticceria austraca. Fu creata da Franz Sacher, cuoco al servizio di Metternich, in occasione del congresso di Vienna.....In genere la servono accompagnata con panna montata non zuccherata. " Lavorate il di burro con meta' zucchero, fino a che sarà ben cremoso; poi incorporatevi cioccolato fondente da copertura prima fuso a bagnomaria,

ed i 5 tuorli uno alla volta, amalgamando sempre molto bene. Montate a neve densa gli albumi con il resto dello zucchero e unitene una parte all'impasto, servendovi della frusta (NB serve ad "ammollare" l'impasto ed a prepararlo al resto delle chiare). Mescolate poi il resto dell'albume montato con un cucchiaio sollevando la massa dal basso verso l'alto e non in senso circolare, e alternando l'albuime montato alla farina setacciata. Imburrate ed infarinate uno stampo rotondo di 22 cm di diametro e versatevi il composto, livellandolo bene. Fate cuocere in forno caldo a 180° per 50-60 minuti. Togliete la torta dal forno e fatela raffreddare su una gratella. Sarebbe consigliabile prepararla con qual che ora di anticipo o addirittura il giorno precedente alla consumazione. Tagliate la torta a metà in senso orizzontale e farcitela con di marmellata di albicocche; poi diluite, e come diceva Stefano, setacciate se e' a pezzi, altra marmellata (2 parti di marmellata e 1 di acqua)
su fuoco basso, portando fino ad ebollizione. Spalmare la superficie della torta. Per la glassa (io non ho provato questa versione di glassa, ancora) questa versione e' simile a quella di Stefano, che io credo si possa avvicinare a quella "giusta"; ricordo infatti distintamente che, nel famoso studio comparato, notammo che nella glassa di uno dei due (non ricordo quale) era fin troppo evidente lo zucchero, che, addirittura si sentiva un poco sotto i denti (forse ehm, non gli era venuta troppo bene, quella volta :-DD). Io ne avevo provate altre solo cioccolato e panna e non vanno bene. Be', insomma nella ricetta si dice disciogliere lo zucchero con l'acqua facendo bollire 5 minuti in un pentolino a fondo spesso; fuori dal fuoco si aggiunge il cioccolato, si mescola per amalgamare, e si rimette a cuocere a fuoco bassissimo fino a quando il tutto non si addensa e una piccola quantita` del composto forma una pallina molle se versata in acqua fredda. A questo punto togliere dal fuoco, mescolare 3 minuti per raffreddare un pochino e versare sulla torta. Tenere al fresco ma non in frigorifero. Aggiunta all'ultimo: provata anche questa versione di glassa e non và bene neanche questa: viene troppo rigida, e di colore troppo "spento" come un glassa di zucchero e quella della Sacher non è assolutamente così.

SALAME DI CIOCCOLATO

Ingredienti 100 g di cacao in polvere 110 g di zucchero70 g di burro 3 rossi d'uovo(preferibilmente moooltoo freschi) Biscotti friabili Liquore S. Marzano Carta stagnola
Sbattete i tuorli, aggiungeteci lo zucchero, poi il burro sciolto e il cacao. Per dare consistenza all'impasto sbriciolatevi dentro dei biscotti avendo cura di lasciare dei pezzi più grossi che costituiranno il "grasso" del salame. Quando l'impasto ha acquisito una certa compattezza, (alzando l'impasto deve rimanere tutto, o quasi, attaccatto alla mano), aggiungere del S. Marzano. Prendere l'alluminio e versateci sopra l'impasto dando la forma di una salame, quindi mettere in frigo, appena diventa sodo, tagliare a fette e gustare.

SALAME DI CIOCCOLATA (PER 6 PERSONE)

Ingredienti: gr 150 di burro, gr 150 di biscotti secchi, gr 100 di cacao amaro, gr 100 di burro, 1 uovo intero, 1 bicchiere di mandorla amara.
Procedimento: Trittare grossolanamente i biscotti. In una terrina lavorate il burro a bagno maria, lo zucchero, il cacao e l'uovo. Unire i biscotti il liquore ed amalgamare il

tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo. Dare all'impasto la forma di un salame ed avvolgerlo in una carta oleata e metterlo in frigo almeno 3 ore. Servite il dolce tagliato a fette come un salame.

SOFFIATO AL CACAO

Ingredienti: 80 g burro 6 cucchiai zucchero vanigliato 4 cucchiai cacao 50 g farina 1/2 l latte 5 uova

Sciogliere il burro a bagnomaria e mescolarlo con lo zucchero vanigliato e la farina; diluire il cacao con il latte e unirlo al burro e allo zucchero. Amalgamare fino ad ottenere una crema di giusta densità, far intiepidire, incorporare i tuorli e poi le chiare montate a neve. Versare il composto in uno stampo imburrato e cuocere a bagnomaria.

SALSA DI CIOCCOLATO AMARO

zucchero 250 g acqua 200 cc panna 200 cc cacao amaro 80 g

Portate a bollore l'acqua con lo zucchero, poi aggiungete il cacao e la panna. Mescolate con cura fin quando non bolle di nuovo, quindi toglietela dal fuoco, passate allo chinois e lasciate raffreddare.

SAVOIARDI AL CACAO E ALLA CANNELLA

130 g di zucchero semolato 110 g di farina 50 g di fecola di patate 4 uova 30 g di miele 10 g di zucchero velo 1 bustina di vanillina 50 g di cacao amaro10 g di cannella in polvere Per decorare: 1 cucchiaino di zucchero velo1 di cacao1 di cannella

Separate i tuorli dagli albumi.Mescolate i tuorli con il miele e montateli a schiuma ben ferma.Montate gli albumi con metà dello zucchero semolato a neve ben ferma.Unite il restante zucchero agli albumi montati e continuate a montare.Mescolate i due composti di tuorli ed albumi.Setacciate la farina, la fecola, la vanillina, il cacao e la cannella ed unite questo composto, poco alla volta, alla crema di uova.Ricoprite la leccarda del forno con carta forno.Con una tasca da pasticciere distribuite il composto formando dei piccoli bastoncini distanziandoli a 2 - 3 cm l'uno dall'altro. Spolverizzate con lo zucchero a velo.Cuocete in forno a 180° per 10 minuti.Raffreddate e spolverizzate con il composto di zucchero cacao e cannella.

SAPORI DIVINI: LA MOUSSE AL CIOCCOLATO DI SVEVA CASATI MODIGNANI

Ingredienti per 4 persone: 4 uova freschissime g 120 di cioccolato fondente 3 cucchiaini di caffè ml 200 di panna liquida Un pizzico di sale

Spezzettare e far sciogliere il cioccolato a bagnomaria insieme al caffè. Togliere dal fuoco e lasciar raffreddare. Nel frattempo montare le chiare a neve ben ferma. Unire al composto di cioccolato i tuorli e un pizzico di sale amalgamando il tutto con cura e incorporando a poco a poco gli albumi. Montare la panna e incorporarne un cucchiaio al preparato, lasciando la restante per guarnire. Lasciare rassodare la mousse in frigorifero per almeno ventiquattr'ore. Questa ricetta la trovi in Cucina&Vini di Febbraio 2003

SEMIFREDDO ALLE MELANZANE CON CIOCCOLATO AMARO FONDENTE Chef: Massimo Milan

Ingredienti per 4 persone: 4 tuorli d'uovo g 100 di panna montata 4 cucchiai di zucchero a velo g 40 di Moscato g 200 di marmellata di melanzane reperibile in negozi di gastronomia g 20 di pistacchi verdi g 100 di cioccolato di copertura fondente amaro g 100 di latte Per guarnire Zucchero a velo Frutti di bosco Pezzetti di cioccolato fondente Alcune foglioline di menta

Realizzare uno zabaione sbattendo i tuorli con lo zucchero a velo e il moscato. Lasciare cuocere a bagnomaria e incorporarvi poco alla volta la panna montata. Aggiungere la marmellata di melanzane e i pistacchi. Versare il composto in quattro stampini ad anello e lasciarli freddare in congelatore per almeno tre ore. Spezzettare il cioccolato e scioglierlo completamente nel latte a bagnomaria, mescolando senza interruzione. Lasciare intiepidire. Togliere i semifreddi dal congelatore con un certo anticipo prima di servirli. Velare il centro del piatto con un po' di cioccolato fuso, sformarvi gli stampini e guarnire con zucchero a velo, frutti di bosco, pezzettini di cioccolato fondente e alcune foglioline di menta. Vino consigliato : Barolo Chinato regione: Piemonte Questa ricetta la trovi in Cucina&Vini di Febbraio 2003

SEMIFREDDO DI MANDORLE CON CIOCCOLATA CALDA

Ingredienti : 15 uova g 700 di zuccherog 300 di zucchero a velo Una bustina di nuvolina dl 1,5 di panna g 600 di mandorle Mezzo bicchiere di maraschino

Caramellare le mandorle con g 250 di zucchero; appena pronte distenderle su una placca precedentemente unta con olio. Una volta raffreddate, tritarle nel mixer e disporle in un contenitore abbastanza capiente. Dividere le uova in tuorli ed albumi, sciogliere lo zucchero rimasto (g 450) con mezzo bicchiere d'acqua e metterlo sul fuoco. Appena diventa omogeneo e filante, colarlo a filo sui tuorli messi a montare. Fatto questo montante, aggiungerlo alle mandorle accortamente bagnate col maraschino. Montare la panna e unirla alle mandorle e ai tuorli. Montare gli albumi con lo zucchero a velo e la bustina di nuvolina. Unire il tutto non troppo velocemente con un cucchiaio per evitare di smontare il composto. Adagiare il semifreddo nei contenitori e metterli nel freezer. Vino consigliato : Passito di Pantelleria Nes '99 prod: Duca di Castelmonte regione: Sicilia Questa ricetta la trovi in Cucina&Vini di Settembre 2000

SPUMA CALDA DI CIOCCOLATO FONDENTE CON GELATO DI WASABI Chef: Marcello Leone

Ingredienti per 4 persone: Per il gelato g 100 di panna liquida g 100 di latte intero g 100 di latte condensato Una punta di pasta di wasabi* per la spuma g 150 di cioccolato fondente g 75 di latte intero g 25 di zucchero semolato g 150 di albume d'uovo

Preparare il gelato miscelando tutti gli ingredienti. Versare il composto nella gelatiera e far rapprendere. In una casseruola, far sciogliere il cioccolato a bagnomaria, quindi amalgamarlo con il latte, lo zucchero e l'albume. Filtrare e versare il composto in un sifone. Immergerlo in un tegame con dell'acqua e portare a 60°C circa. Controllare la temperatura con l'apposito termometro. Allontanare dal fuoco e lasciare intiepidire un poco. Togliere il sifone, inserire una carica di azoto e agitare.Servire in un bicchiere da Martini mettendo uno strato di gelato di wasabi e coprire sifonando un poco di spuma al cioccolato caldo. Consigli :*Wasabi: salsa di rafano verde. È anche nota come rafano giapponese, ma non è affatto imparentata col rafano

occidentale. La pianta cresce solo in Giappone, sui margini acquitrinosi dei freddi torrenti di montagna Vino consigliato :Visner - Vino e visciole prod: Tonelli Corrado regione: Marche Questa ricetta la trovi in Cucina&Vini di Luglio 2003

SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO IN SALSA ALL'ARANCIA

Ingredienti per 4/6 persone• mezzo litro di latte• 120 gr. di zucchero• un pizzico di sale• 100 gr. di cioccolato fondente • 40 gr. di burro• 50 gr. di farina• quattro uova per la salsa all'arancia:• mezzo litro di succo d'arancia • 150 gr. zucchero• la buccia grattugiata di una arancia

Mettete a bollire il latte con lo zucchero e la stecca di vaniglia. Fate sciogliere il burro e unitevi la farina mescolando, poi aggiungete il latte e fate cuocete per 10 minuti fino a quando si asciuga bene. Incorporate i tuorli e il cioccolato fondente fatto sciogliere a bagnomaria. Montate gli albumi a neve ben ferma e aggiungeteli delicatamente all'impasto, versate il composto in quattro stampini da soufflé.Cuocete in forno a 200° per 30 minuti. Intanto preparate la salsa all'arancia. Fate bollire il succo d'arancia con la buccia grattugiata e lo zucchero per 20 minuti, quindi passate al setaccio, se risultasse troppo densa aggiungete un po' di acqua. Sfornate i soufflé e serviteli con la salsa all'arancia a parte.

SEMIFREDDO DI CIOCCOLATO

Tempo: 50' + il raffreddamento Ingredienti: (dose per 8 persone) panna montata g 200 - cioccolato extra bitter g 150 - zucchero g 120 - 4 tuorli - Guarnizione: 18 prugne secche - vino Porto Conto calorie: kcal 356 (KJ 1490) a porzione

Fate fondere il cioccolato a bagnomaria. Inumidite lo zucchero con un cucchiaio di acqua e cuocetelo fino alla temperatura di 112 °C. Raccogliete i tuorli in una ciotola tenuta in un bagnomaria caldo, su fuoco al minimo e, lavorandoli con una frusta, montateli con lo zucchero cotto finché il composto inizierà ad addensarsi; allora trasferite la ciotola dal bagnomaria caldo a uno freddo e proseguite a montare il composto finché diventerà spumoso. A questo punto incorporatevi delicatamente la panna montata, il cioccolato fuso quasi freddo, quindi versatelo in uno stampo per "amor polenta" e passatelo in freezer almeno per 6 ore. Sformate il semifreddo nel piatto circa un'ora prima di servirlo e tenetelo in luogo fresco per farlo ammorbidire leggermente. Nel frattempo mettete in un pentolino le prugne sminuzzate, copritele di Porto e fiammeggiate, poi lasciate ridurre il vino, quindi fate raffreddare. Servite il dolce con la guarnizione delle prugne al vino.

SACHER DI A. BACCANI

Ingredienti: 500 g di cioccolato, 8 uova, 250 g di burro, 250 g di zucchero, 230 g di farina, zucchero vanigliato, 4 cucchiai di marmellata di albicocche, un pizzico di sale

Fondere metà del cioccolato.(1) Lavorare il burro con lo zucchero ed un pizzico di sale ed unire il cioccolato.(2) Continuare a lavorare il composto fino a ottenere una spuma. Versare nella crema molto lentamente il cioccolato fuso e tiepido, continuando a mescolare per incorporarlo bene al composto. Unire prima i tuorli e poi gli albumi montati a neve.(3) Mescolare a lungo dopo l'aggiunta di ogni tuorlo). Ultimata l'operazione, montare a neve densa gli albumi con lo zucchero vanigliato e un pizzico di sale, unirli poi al composto, non mescolandolo in senso circolare, ma sollevandolo dal basso verso l'alto. Incorporare ora la dose di farina (meno 1 cucchiaio) passandola prima da un setaccio e mescolando con il cucchiaio di legno. Il composto a questo punto dovrà essere morbidissimo e gonfio. Ungere di burro fino al bordo (importante)

uno stampo a cerniera di 24 cm di diametro, infarinarlo leggermente e rovesciarvi la preparazione in uno strato uniforme. Cuocere la torta in forno già scaldato a 180° per circa 1 ora. Sganciare il cerchio dello stampo, la torta dovrebbe essere cresciuta regolarmente sia nel centro che ai lati, e far scivolare la torta su una gratella per farla raffreddare. Dividere la torta fredda in 2 strati, spalmare quella inferiore con uno strato di marmellata di albicocche leggermente sciolta con un po' di sciroppo di zucchero per ammorbidirla (se è di ottima qualità è duretta) e ricomporla con delicatezza. Preparare il cioccolato per la glassa. Spezzettare il cioccolato rimasto, fondendolo a bagnomaria come il precedente, poi rovesciarne 2/3 su un ripiano di marmo, lasciando quello rimasto nel bagnomaria. Usando una spatola metallica lavorare il cioccolato sul marmo "tirandolo" e riunendolo a "palla" fino a che diventerà freddo e riprenderà consistenza. A questo punto rimetterlo nella casseruola a bagnomaria e a fuoco basso fonderlo ancora, sempre mescolando a 37°. Posare la torta su un disco di cartone da pasticceria, adagiandolo su una terrina capovolta posta su un largo piatto. Stendere la glassa con la spatola, rovesciando il cioccolato fuso nel centro della torta e, con una spatola, tirandolo verso l'esterno. Parte del cioccolato colerà nel piatto sottostante e da qui lo si raccoglie con la spatola per spalmarlo sui bordi della torta ricoprendola completamente. Far consolidare la glassa per qualche ora prima di servire. Questa è la parte più difficile, se però siete pigre comprate il famoso preparato Cameo che è piuttosto buono (non ottimo come la glassa fatta a mano, ma decisamente accettabile. Se poi siete ancore più pigre fate una crema ganache ben solida ed usate quella, non sarà lo stesso, ma la sua figura la fa. 1)Predisporre 2 casseruole, di cui si riempie la più grande per circa metà di acqua. Mettere il recipiente sul fornello, scaldare l'acqua senza farla bollire. Nella casseruola più piccola spezzettare 250 g di cioccolato fondente da copertura (il tipo a grossi quadrotti che possono pesare da 50 a 100 g l'uno: immergere la casseruolina nel bagnomaria caldo (o nel micronde) e, sempre rimestando con una spatola di legno, fondere il cioccolato. Toglierlo dal fuoco, ma tenendolo nel bagnomaria, in modo che resti morbido. Oppure sciogliere nel microonde per 12’ a potenza di scongelamento.2) In una terrina prima scaldata con acqua tiepida mettere il burro a pezzetti (ammorbidito a temperatura ambiente), tenendone da parte una noce per ungere lo stampo. Lavorarlo con un cucchiaio di legno per renderlo cremoso, poi sbattetelo con una frusta, unendo lo zucchero e il pizzico di sale.3) Sgusciare prima le uova,unendo il solo tuorlo al composto e mettendo l'albume da parte in una terrina.

SEMIFREDDO AI TRE CIOCCOLATI

Ingredienti: cioccolato fondente 125 gr – cioccolato bianco 150 gr - cioccolato gianduia 150 gr – uova num. 6 – panna da montare 150 ml – burro, a temp. ambiente, 135 gr - zucchero 3 cucchiai . Per la salsa: fragole 600 gr – kirsch 3 cucchiai – zucchero a velo 3 cucchiai – foglie di menta.

Procedimento. Ungere leggermente con olio di semi una terrina di circa 30 cm. Rivestirla con la carta da forno, tagliata a misura, sul fondo e sui lati e preparare un rettangolo di carta uguale all’apertura. Preparazione della mousse di cioccolato fondente: spezzettare il cioccolato e farlo fondere a bagnomaria; fare appena bollire in un tegamino 50 ml di panna e versarla sul cioccolato fuso, amalgamandola bene. Lasciare raffreddare e unire al composto due tuorli, uno alla volta, e quindi 45 gr di burro a pezzettini. Montare i due albumi, incorporarvi 1 cucchiaio di zucchero e unire la meringa delicatamente al composto di cioccolato. Versare la mousse sul fondo della terrina, pareggiandola bene. Nello stesso modo preparare la mousse con il cioccolato bianco e poi quella con il cioccolato gianduia, disponendole poi nello stesso ordine nella terrina. Lisciare bene la superficie, mettervi sopra il rettangolo di carta da forno preparato, suggellare con pellicola e tenere in frigo per almeno 6 ore. Al momento di servire preparare una salsa di

fragole frullando le fragole e unendo al frullato il kirsch e lo zucchero al velo. Sformare la mousse, tagliarla a fette e servire ogni fetta nappata con un poco di salsa di fragole e guarnita con una fogliolina di menta. Le fragole possono essere sostituite da lamponi (forse meglio).

SEMIFREDDO DI TORRONE IN SALSA DI CIOCCOLATO di nonnapapera

Per una terrina per 8 -10 persone 2 albumi 50 gr di zucchero 2 tuorli 200 panna montata 100 gr di cioccolato 100 gr di torrone 2 cl di cognac
Montare a neve ferma gli albumi con lo zucchero. Unire la panna montata e i tuorli.Rompere a pezzetti il torrone e il cioccolato ed incorporarli all'impasto. Bagnare una terrina rettangolare con il cognac, versarvi l'impasto e porlo a gelare per una decina di ore nel freezer. Affettare il semifreddo di torrone e servirlo sopra ad un letto di cioccolato sciolto a bagnomaria decorando la salsa con ricami di panna.

SFORMATINI DI CIOCCOLATA DI ANNA URBANI MORONI

x gli sformatini: 125 gr di cioccolato fondente (al 70% di cacao) 30 gr burro 4 uova 80 gr di zucchero (suddiviso a metà) 1 pizzico di sale 35 gr farina "00"
- Preriscaldare forno a 180°. - Far fondere a bagnomaria il CIOCCOLATO FONDENTE (spezzettato) col BURRO. - Nel frattempo montare a neve i 4 ALBUMI con 1 pizzico si SALE e la metà della dose di ZUCCHERO (quindi solo 40 gr). - Sbattere i 4 TUORLI con gli altri 40 gr.di ZUCCHERO rimasti. - Unire al composto di tuorli i 35gr. di FARINA, mescolare con 1 frusta e poi unirvi anche la cioccolata fusa col burro. - Amalgamare bene gli albumi montati a neve, delicatamente. - Riempire per ¾ gli stampini per soufflè precedentemente ben imburrati ed infarinati. - Infornare (180°C) per esattamente 8 minuti.
Ingredienti x la SALSA all'ARANCIA: 1 arancia 2 cucchiaiate di zucchero 2 cucchiaiate di liquore all'arancia (Cointreau)
- Sbucciare l'arancia e tagliarla a fette rotonde; - porle in un tegame con lo zucchero: far caramellare. - Aggiungere una bella spruzzata di liquore all'arancia e flambare (=fiammeggiare). Servire gli sformatini al cioccolato con la salsa all'arancia. Nota# 1: il pizzico di sale l'ho aggiunto io (probabilmente Anna si è scordata di dirlo)perchè è risaputo che il sale esalta il sapore dolce e ci dovrebbe essere in ogni preparazione. Nota # 2: Anna si è raccomandata di non far bollire l'acqua del "bagnomaria" per non far "impazzire" il cioccolato mentre si scioglie e soprattutto di fare attenzione agli 8 minuti di cottura.

SOUFFLÉ GHIACCIATO ALL'ANGURIA CON PEZZETTI DI CIOCCOLATO E GRANITA DI QUETSCHE

albume 150 g zucchero a velo 250 g anguria a dadini 200 g cioccolato fondente 150 g panna 500 cc Quetsche 200 cc Per lo sciroppo: zucchero 100 g acqua 300 cc
Montate a bagnomaria gli albumi con lo zucchero a velo; a metà lavorazione aggiungete l'anguria e continuate a montare fino a quando il composto non rimane attaccato alla frusta. Togliete il

recipiente dal bagnomaria e immergetelo in una ciotola con del ghiaccio, continuando a girare. Quando il composto sarà completamente freddo, aggiungete il cioccolato a pezzetti e poi la panna montata. Disponete il tutto in uno stampo alto e stretto e lasciate congelare. Per la granita, unite allo sciroppo il Quetsche (distillato di prugne) e mettetelo nella gelatiera. Servitene una pallina sopra il soufflé ghiacciato.

TORTA CIOCCOLATO E NOCCIOLE

120 gr di nocciole pelate 50 gr di fecola 150 gr di farina bianca 25 gr di cacao amaro 60 gr di burro 5 uova 125 gr di zucchero semolato 3 cucchiai di cognac 100 gr di crema di cioccolato e nocciole 60 ml di panna fresca zucchero a velo q.b.

Metti le nocciole sulla placca del forno e falle tostare per una decina di minuti a 180°. Trasferiscile poi nel mixer, unisci 30 g di zucchero a velo e tritale fino a ridurle in polvere. Mescola ora la farina con la fecola, il cacao e le nocciole in polvere. In un pentolino fai fondere 60 g di burro e lascialo raffreddare. Rompi le uova in una terrina resistente al calore, unisci lo zucchero semolato,metti il recipiente a bagnomaria sul fuoco e sbatti con una frusta fino a quando il composto diventerà spumoso e raddoppierà di volume. Toglilo quindi dal fuoco e unisci a cucchiaiate il miscuglio di farina-cacao-nocciole, amalgamando bene con un cucchiaio di legno. Unisci il burro fuso e il cognac, mescolando bene. Imburra ed infarina lo stampo a cerniera di 24 cm di diametro, versaci il composto facendolo ben assestare e cuocilo in forno caldo a 180° per circa 1 ora. Controlla la cottura con uno stecchino infilato al centro della torta. Se esce asciutto è cotta. Tolta dal forno, capovolgila sulla gratella da pasticceria e lasciala raffreddare.Taglia la torta a metà e farciscila con la crema di nocciole e cioccolato mescolata alla panna montata. Richiudi la torta e spolverizza la sua superficie con dello zucchero al velo.

"TORTA ELVEZIA (DI F.FRACCALINI)

Ingredienti: Per la pasta: 250 gr. albumi, 500 gr. farina di mandorle, 500 gr. zucchero al velo. Per la farcia: panna montata, zabajone, crema al burro al cioccolato, gocce di cioccolato fondente.

Esecuzione: Miscelare delicatamente le chiare montate a neve ferma con lo zucchero al velo. Aggiungere poi la farina di mandorle. Mettere il composto in una tasca con la bocchetta fine, e formare una spirale stretta su un foglio di carta oleata. Formare così tre dischi dello stesso diametro e infornare a forno dolce. Quando i dischi sono cotti (devono cominciare appena a prendere colore) si fanno raffreddare. Si spalma il primo con la crema al cioccolato e si sovrappone il secondo, che si spalma con lo zabaione, si sovrappone infine il terzo. Dopo aver pareggiato i bordi, si spalma lo scalzo con altra crema al cioccolato, su cui si fa aderire granella di mandorle tostate. Si serve a temperatura ambiente. Note: Negli ingredienti della farcitura ho nominato anche la panna montata e le gocce di cioccolato, che poi non ho utilizzato nella ricetta. In effetti le salse dolci che separano i dischi variano secondo le abitudini di ogni pasticceria, alternando gli ingredienti che ho citato secondo i gusti personali.Quella che ho dato è la combinazione più ricca, ma quella che io preferisco prevede zabaione su uno strato e panna montata mescolata a gocce di cioccolato fondente sull'altro."I dischi di meringa alle mandorle devono avere un diametro di circa 22 cm, ed è preferibile, a mio parere, la versione con zabaglione e panna montata con gocce di cioccolato. Grande successo garantito.

TARTUFI STREGATI

100 g di cioccolato fondente 100 g di panna 30 g di zucchero velo 100 g di scorza di zucca candita 2 cucchiaiate di cacao amaro 2 cucchiaiate di frutta secca frantumata.
Mettete il cioccolato a pezzettini con la panna in un pentolino.Scaldate a fuoco bassissimo per pochi minuti mescolando sempre con un cucchiaio di legno.Spegnete la fiamma appena la crema sarà liscia e fluida. Lasciate raffreddare. Unite la scorza di zucca (non quella per la copertura) finemente tritata ed aggiungete lo zucchero a velo. Coprite l'impasto con della pellicola trasparente e riponete in frigorifero per mezz'ora.Trascorso questo periodo prendete un cucchiaino dell'impasto e rotolatelo velocemente fra le mani, per dargli una forma rotonda. Ricoprite i tartufi con il cacao e con la frutta secca frantumata. Conservate in frigo fino al momento di servire.

TORTA AL CIOCCOLATO DI BOCA CHICA (REP. DOMINICANA)

INGREDIENTI: 150 gr pane nero 200 gr zucchero 100 gr cioccolato fondente 30 gr gherigli di noce 50 gr zucchero a velo 6 uova 2 dl panna ½ bicchiere di rum (possibilmente originale della Repubblica Dominicana) 1 bustina di vanillina 5 cucchiai di latte burro sale
PREPARAZIONE:Sbriciolate il pane e bagnatelo con il rum. Montate a neve gli albumi con una presa di sale e lo zucchero. Unite poi il tutto ai tuorli prima sbattuti insieme con la vanillina. Strizzate il pane ed unitelo al composto di uova insieme con i gherigli tritati. Mescolate delicatamente e versate il composto in uno stampo a cerniera rivestito con carta da forno imburrata. Cuocete la torta a 180° per circa un'ora poi sfornatela e asciatela raffreddare. fate fondere il cioccolato con i 5 cucchiai di latte e mettetelo in una salsiera. Servitela con la panna montata con lo zucchero a velo. Mettete a

disposizione la salsiera con il cioccolato fuso in modo che ognuno possa stendere uno strato di crema sulla sua fetta di torta.

TORTA AL CIOCCOLATO E AMARETTI

INGREDIENTI: Per la pasta: 1 uovo 50 gr. di burro 50 gr di zucchero 150 gr. di farina succo di 1/2 limone 1/2 bustina di lievito 1 pizzico di sale Per il ripieno: 2 uova 1 confezione di amaretti 1/2 bicchierino di liquore 1 bicchiere di latte 80 gr. di cioccolato fondente

PREPARAZIONE:Sbattere il burro con lo zucchero, un pizzico di sale, aggiungere l'uovo intero, la farina e il lievito. Aromatizzare con il succo di limone. Stendere la pasta in una tortiera imburrata rialzando bene i bordi. Sbattere un uovo e spennellare la pasta stesa. Sbriciolare gli amaretti, bagnarlo con il liquore e versarli sulla pasta. sbattere bene in una ciotola l'uovo rimasto con lo zucchero e il latte e versare tutto sopra gli amaretti. Mettere sopra il cioccolato fondente a piccole scaglie. Porre in forno caldo a 180° fino a cottura completata (prova stecchino)

TORTA AL CIOCCOLATO ANTISTRESS

Per 8 persone: 120 gr di farina 40 gr di mandorle sgusciate e pelate 170 gr di zucchero 7 uova 170 gr di cioccolato fondente 200 gr di burro un pizzico di sale panna montata

Separare i tuorli dagli albumi e versarli in due ciotole diverse; unire agli albumi un pizzico di sale e montarli a neve. Sciogliere il cioccolato in un pentolino, mescolando continuamente, macinare le mandorle con due cucchiai di zucchero fino a ridurle in polvere, mettere lo zucchero rimasto e il burro (morbido) in una ciotola , unire uno alla volta i tuorli e lavorare con un cucchiaio di legno. Aggiungete il cioccolato fuso, mescolate, aggiungete la metà dei bianchi, mescolate delicatamente), aggiungete la farina e le mandorle, mescolate, aggiungete l'altra metà dei bianchi a neve, mescolate (piano!!); finalmente, versate in una teglia imburrata e infarinata e cuocete in forno caldo (170°C) per circa 50 minuti. Togliete la teglia dal forno, copritela con un tovagliolo e lasciate raffreddare. Guarnite con la panna montata (volendo, potete glassare con cioccolato fuso..)Torta di quelle classiche, che non possono mancare nel ricettario dei golosi. Richiede pazienza e buone braccia per mescolarema anche un pizzico di dolcezza Per essere mangiata, invece, richiede un buon bicchierino di Porto rosso e un commensale bisognoso di affetto. Anna Moroni

TORTA DI CIOCCOLATO DI NONNAPAPERA

Ingredienti 250 cioccolato fondente 4 uova intere 100 gr di zucchero 100 gr di burro 100 gr di latte 200 gr di farina 00 1 bustina lievito sale rum a piacere 50 gr

In una pentola far fondere il cioccolato con il burro, il latte e lo zucchero. Lasciare raffreddare bene e unire la farina con il lievito. Battere le 4 uova intere e incorporarle al composto. Imburrare una teglia dal diametro di 24 cm e d infornare a 180° per circa 15-20 minuti, la riuscita della torta è la cottura non deve essere troppo cotta. Glassare a piacere con cioccolato fondente.

TORTA ALLA NUTELLA

INGREDIENTI: 150 gr. di burro 300 gr. di farina 1 bustina di lievito 150 gr. di mandorle 3 uova 1 vasetto di nutella grande 200 gr. di amaretti 150 gr. di zucchero 1 bustina di vaniglina

PREPARAZIONE:Impastare il burro con la farina, lo zucchero, il lievito e i tuorli. tritare le mandorle con gli amaretti e 100 gr. di zucchero. stendere la pasta nello stampo imburrato. Stendere la nutella sulla pasta. Montare le chiare a neve e unirle agli amaretti e alle mandorle, mettere sopra alla nutella infornare per circa 1/2 ora a 180/200 gradi.

TORTA AL CIOCCOLATO E COCCO

INGREDIENTI: 100 gr cioccolato fondente 300 gr farina 100 gr cocco grattugiato 250 gr zucchero 100 gr burro 3 uova 1/2 tazza latte 1 busta vaniglia 1 busta lievito

PREPARAZIONE: Mettere la cioccolata in una terrina. Versarvi lentamente mezzo bicchiere di acqua bollente e mescolare fino a quando si è ben sciolta. Lasciare raffreddare. In un'altra terrina rompere le uova, unire lo zucchero e sbattere il tutto. Pian piano versare la farina, il latte, il burro fuso, il cocco, la bustina di vaniglia e la cioccolata sciolta (a piacere si può anche aggiungere del cacao). mescolare ed amalgamare molto bene. sciogliere il lievito con un po' di latte ed aggiungerlo al composto. Versare l'impasto in una teglia precedentemente imburrata e mettere in forno a 180° per circa 1 ora.

TORTA CIOCCOLATO E MENTA

NGREDIENTI: Per la torta: 100 gr cioccolato fondente 125 gr zucchero a velo 50 gr burro 4 uova 1 cucchiaio di fecola 1 cucchiaino di cannella in polvere 5 foglie di menta 2 bacche di cardamomo Per decorare: 50 gr cioccolato fondente zucchero a velo rametti di menta

PREPARAZIONE:Ricavate i semi dalle bacche di cardamomo e pestateli. Fate fondere a bagnomaria il cioccolato spezzettato, unitevi il cardamomo ridotto in polvere e la cannella; incorporatevi poi il burro a pezzetti. Con le fruste elettriche sbattete i tuorli con la metà dello zucchero fino ad ottenere una crema gonfia. Unite a questa la fecola, la crema di cioccolato e la menta tritata. Mescolate poi, molto delicatamente, incorporando gli albumi montati a neve con lo zucchero rimasto. Versate il composto in uno stampo di 22 cm di diametro foderato con carta da forno imburrata e cuocetelo in forno già caldo a 120° per un'ora e mezzo. Poco prima del termine di cottura della torta, fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato per la decorazione e, aiutandovi con un pennellino, glassate una parte delle foglie di menta e poi appoggiatele su carta da forno fino a quando saranno completamente asciugate. A cottura ultimata, spolverizzate la torta con lo zucchero a velo e decoratela con le foglie di menta fresca e quelle glassate al cioccolato.

TORTA CON LA CANNELLA

Ingredienti: 4 uova; 160 gr. di zucchero; 120 gr. di olio di oliva; 160 gr. di farina; 1 bustina di lievito; 60 gr. di cacao amaro; 40 gr. di pinoli; 40 gr. di uvetta sultanina; 1 cucchiaino di cannella in polvere; 1 tazza da caffè di caffè ristretto; 1 pizzico di sale;una tazza da caffè di rhum

Procedimento: Ammollare l'uvetta nel rhum per un quarto d'ora. Sbattere i tuorli con lo zucchero, unirvi il cacao, cannella, pinoli ed infine la farina, il lievito, l'olio ed il caffè. Montare gli albumi a neve aggiungendovi assieme un pizzico di sale. Incorporare gli albumi all'impasto ed in ultimo aggiungere al composto l'uvetta ben strizzata. Versare il tutto in una tortiera precedentemente oliata ed infarinata e mettere a cuocere in forno preriscaldato a 180° per 50 minuti.

TORTA DI CIOCCOLATA (ricetta della Mariuccia)

Ingredienti: 200 gr. di burro 200 gr. di cioccolata fondente 150 gr. di zucchero 6 uova 1 cucchiaio colmo di pan grattato fine 100 gr. di codine di cioccolata

Preparazione: Montare il burro (lasciato ammollare opportunamente) con i tuorli d'uovo, amalgamandoli uno alla volta. Aggiungere i bianchi "montati a neve ferma". Sciogliere il cioccolato a "bagno maria" e una volta raffreddato, amalgamarlo a sua volta. Dividere il composto così formato in due parti. Una metà sarà conservata in frigorifero, l'altra metà, con l'aggiunta del pan grattato, sarà fatta cuocere in forno per 15 min. a tempertura media. Una volta raffreddata la metà cotta, la si ricopre con la metà lasciata in frigorifero e si cosparge il tutto con le codine di cioccolato.

TORTA DI CIOCCOLATO ALL'ARANCIA

Tempo: 90' + la canditura delle arance Ingredienti: (dose per 12 persone) Per la torta: pasta frolla surgelata g 400 - burro g 150 - farina bianca g 150 - zucchero a velo g 150 - marmellata di arance g 150 - cioccolato fondente g 80 - 2 uova - burro e farina per lo stampo - Per le arance candite e la guarnizione: zucchero g 600 più alcune cucchiaiate - panna montata g 200 - 2 arance Conto calorie: kcal 604 (KJ 2527) a porzione

Candite le arance (preferibilmente alcuni giorni prima): lavate molto accuratamente i frutti con la buccia, tagliateli a fettine di mezzo centimetro di spessore, che farete bollire per 10' poi rinnovate l'acqua, e bollitele altri 10' (la doppia bollitura serve per togliere l'amarognolo della buccia); cuocete infine le fettine d'arancia, a fuoco moderato, in uno sciroppo preparato con g 600 di zucchero e g 800 d'acqua, togliendole quando lo sciroppo incomincerà ad addensarsi. Sgocciolatele, passatele nello zucchero semolato (circa 3 cucchiaiate), quindi mettetele su una gratella ad asciugare (ci vorranno parecchie ore). Per la torta, fate scongelare la pasta frolla e, intanto, preparate la farcia: montate il burro con lo zucchero, quindi unite la farina, le uova intere e il cioccolato fuso a bagnomaria. Stendete la frolla a mm 3 di spessore e rivestite con essa uno stampo a bordi bassi, scanalati, di cm 24 di diametro, imburrato e infarinato; spalmate sul fondo la marmellata di arance, sopra versate la farcia livellandola bene, infine infornate 180° per 40' circa. A cottura ultimata, sformate la torta, lasciatela raffreddare perfettamente e, prima di servirla, decoratela con mezze fettine di arancia candita e ciuffetti di panna montata, usando la tasca per farcire. Vino consigliato: Marsala Superiore Oro dolce

TORTA DI COMPLEANNO

Ingredienti per 6 persone per il pan di Spagna: 3 uova intere 5 tuorli 150 gr. di zucchero 100 gr. di farina 75 gr. di fecola un pizzico di vanillina la buccia grattugiata di un limone un pizzico di sale per la crema: 350 cc. di latte 3 tuorli 90 gr. di zucchero 45 gr. di farina 120 gr. di burro 80 gr. di cioccolato fondente

Preparate il pan di Spagna. Sbattete le uova con lo zucchero e la vanillina per almeno 15 minuti. Mescolate insieme la farina con la fecola e unitele al composto di uova mescolando lentamente dal basso verso l'alto. Versate il composto in uno stampo a forma di figurina da bambino che sarete riusciti a trovare in commercio, e infornate a 180° per 35 minuti. Intanto preparate la crema. Battete i tuorli con lo zucchero, unite la farina e il latte e fate cuocere per qualche minuto. Unite il burro, e il cioccolato precedentemente sciolto a bagnomaria. Sfornate il pan di Spagna, tagliatelo in tre parti, e farcitelo con la crema al cioccolato. Mettete in frigorifero per 5 minuti. Tolta la torta dal frigorifero potrete decorare la superficie con zuccherini colorati secondo il soggetto rappresentato.

TORTA DI MARS

Faccio sciogliere a bagnomaria 8 Mars a pezzetti con 250 g di burro sempre a pezzetti; fuori dal fuoco si aggiunge il riso soffiato (250 g)mescolando bene per amalgamare il tutto. Io aggiungo anche alcuni cucchiai di cacao, ma visto che tu disponi del riso soffiato al cioccolato non ne hai bisogno. Poi fodero uno stampo con carta stagnola e vi metto il composto battendolo alla fine con un batticarne per livellarlo in modo uniforme. Si mette in frigo e si consuma dopo almeno un paio d'ore.

TORTA DI MERINGA E CIOCCOLATO

Tempo: 60' + cottura delle meringhe e raffreddamento Ingredienti: (dose per 12 persone) Per la meringa: zucchero semolato g 200 - albumi g 100 - sale - Per farcire e guarnire: panna da montare g 600 - cioccolato fondente g 150 - mandorle tostate g 100 - cacao in polvere - scagliette di cioccolato Conto calorie: kcal 368 (KJ 1540) a porzione

Preparate le meringhe (anche con alcuni giorni di anticipo): fate bollire a fuoco moderato lo zucchero e una cucchiaiata d'acqua, finché lo sciroppo avrà raggiunto la temperatura di 116° C. Intanto, in una ciotola, montate gli albumi con un pizzichino di sale, poi aggiungetevi lo sciroppo di zucchero versandolo a filo e lavorando la meringa con una frusta, finché risulterà soda e lucida. Rivestite 2 placche con carta da forno. Raccogliete la meringa in una tasca di tela con bocchetta grossa, liscia e, muovendo quest'ultima in cerchi concentrici sulla placca, formate con il filo di meringa un disco di cm 22 di diametro; fatene un secondo uguale sull'altra placca. Mettete le placche nel forno a 50° per 4 ore circa, poi spegnete e lasciate raffreddare i dischi senza toglierli dal forno. Per comporre la torta, riducete le mandorle a scaglie e tagliuzzate il cioccolato; fate sciogliere quest'ultimo a bagnomaria e, intanto, montate tutta la panna. Incorporatene metà con il cioccolato fuso e freddo e le scaglie di mandorle, quindi mettete questa crema tra dischi di meringa, spalmando la torta anche lungo i bordi. Passatela in frigorifero per 60', poi spalmatela tutta con la panna montata rimasta, cospargetela con le scaglie di cioccolato e completatela con una spolveratina di cacao. Tenete la torta in frigorifero fino al momento di servirla: si conserva croccante anche per 6-8 ore, o per una notte. Vino consigliato: Recioto di Gambellara

TORTA FARCITA AL CIOCCOLATO

Tempo: 15' Ingredienti: (dose per 8 persone) un pan di Spagna pronto, rotondo, g 400 - 2 confezioni di preparato per mousse al cioccolato - latte g 350 - 15 amaretti - zucchero a velo Conto calorie: kcal 380 (KJ 1590) a porzione

Fate la mousse al cioccolato con il preparato in busta e il latte (seguite le istruzioni sulla confezione). Tagliate il pan di Spagna in tre dischi uguali. Suddividete la mousse in tre parti, spalmatela su due dischi e ricostruite la torta; spalmate anche superficie e fianchi. Sbriciolate gli amaretti (tenetene da parte 6 per guarnire), quindi spargeteli sulla parte esterna del dolce. Guarnite con i biscottini tenuti da parte. Completate con una spolverata di zucchero a velo. Vino consigliato: Moscato Passito di Scanzo

TORTA DI NOCCIOLE, CIOCCOLATO E MARRONI

Tempo: 180' Ingredienti: (dose per 12 persone)per la base: nocciole tostate e pelate g 150 - farina bianca g 120 - zucchero semolato g 110 - burro g 45 - cacao in polvere g 15 - 3 uova - sale - burro e farina per lo stampo - Per le farce: panna da montare g 400 - crema di marroni g 200 - cioccolato fondente g 100 - latte g 40 - Sherry secco - Per la bagna e la

decorazione: panna da montare g 200 - cioccolato fondente g 150 - Sherry secco g 50 - rum g 50 - marron glacé Conto calorie: kcal 523 (KJ 2188) a porzione

Preparate la base procedendo come per il pan di Spagna: alle uova, perfettamente montate con lo zucchero e un pizzichino di sale, incorporate la farina, le nocciole finemente tritate, il burro fuso, freddo, e il cacao. Versate il composto in uno stampo da cm 22 di diametro, imburrato e infarinato, e infornate a 190° per 35'. Per le farce, sciogliete il cioccolato a bagnomaria insieme con lo Sherry e il latte. Montate la panna: amalgamatene una metà con il cioccolato fuso e freddo, l'altra con la crema di marroni. Tagliate la torta in 2 dischi che pennellerete abbondantemente con la bagna preparata mescolando g 50 d'acqua con il rum e lo Sherry. Farcite la torta con la crema al cioccolato che spalmerete molto bene anche sui bordi; ricoprite, invece, la superficie con la crema di marroni fatta uscire a ciuffi da una tasca per decorare. Guarnite infine la torta con ciuffi di panna montata (g 200) e alcuni marron glacé. Tenetela in frigo. Temperate g 150 di cioccolato: riscaldatelo a bagnomaria fino a 40°, raffreddatelo fino a 20°, poi riportatelo a 28° e pennellatelo su una striscia di carta un poco più alta della torta e lunga quanto il suo diametro. Quando il cioccolato si sarà indurito, appoggiate la striscia sulla torta dal lato pennellato e staccate la carta. Tenete la torta in frigo prima di servirla. Vino consigliato: Valle d'Aosta Chambave Moscato passito, Colli Etruschi Viterbesi Moscatello passito, Moscato di Sorso Sennori liquoroso dolce

TORTA GIANDUIA

Tempo: 90' Ingredienti: (dose per 8 persone)Per il pan di Spagna: zucchero g 105 - farina g 90 - cacao in polvere g 30 - burro g 50 - 3 uova - sale - burro e farina per lo stampo - Per farcire e guarnire: panna fresca g 500 - cioccolato gianduia g 200 - nocciole tostate, intere e in granella - cacao in polvere - Maraschino Conto calorie: kcal 586 (KJ 2452) a porzione

Preparate il pan di Spagna (con un giorno di anticipo): montate con lo sbattitore elettrico le uova insieme con lo zucchero e un pizzichino di sale; quando il composto scriverà (facendo scendere un filo d'impasto dalla frusta, questo non si incorporerà subito al resto dell'impasto ma resterà appoggiato sopra), amalgamatevi con movimenti dal basso verso l'alto e viceversa, usando un cucchiaio di legno, la farina e il cacao setacciati insieme e il burro fuso freddo. Versate l'impasto in uno stampo rotondo imburrato e infarinato di cm 20 di diametro e infornatelo a 190° per 30' circa; sformate la torta su una gratella e lasciatela raffreddare. Per farcire, raccogliete in una ciotola g 300 di panna e il cioccolato gianduia tagliuzzato; fate scaldare il tutto a bagnomaria, per far sciogliere il cioccolato, passate in frigorifero in modo che il composto panna-cioccolato si raffreddi, quindi montatelo in crema densa e spumosa. Dividete il pan di Spagna a metà, pennellatelo con una bagna di acqua e Maraschino, farcitelo con parte della crema e una manciata di granella di nocciole, ricomponetelo, spalmatelo di crema anche all'esterno e sui bordi, quindi passatelo in frigorifero. Al momento di servire, guarnite la torta con il resto della panna (g 200) montata, fatta uscire in ciuffi e strisce, da una tasca di tela munita di bocchetta grossa spizzata, spolverizzatela di cacao in polvere, decoratela con una dozzina di nocciole tostate e presentatela in tavola. Vino consigliato:Sardegna Semidano passito

TORTA MILLENNIUM

INGREDIENTI: 3 dischi di Pan di Spagna (anche pronti) Liquore a piacere (è stato preferito un Amaretto al Caffè) 1 vasetto medio di NUTELLA 200 gr. di mascarpone 2

tuorli d'uovo 100 gr. di zucchero a velo 200 gr. di panna liquida da montare 4 ciliegine candite 1 cucchiaio di palline di zucchero argentate 2 cucchiai di codette di zucchero colorate 6 decorazioni a palmetta per cocktail (non sono da mangiare servono a fare "scena").
PREPARAZIONE:Preparare la crema di mascarpone iniziando con il montare i tuorli con lo zucchero e aggiungendo poi il mascarpone e un pò di liquore. Mettere in frigo a raffreddare. Intanto preparare un piatto di portata e comporre gli strati della torta iniziando dal pan di spagna bagnato con il liquore, uno strato di nutella, un pan di spagna, uno strato di mascarpone; terminare ricoprendo l'ultimo pan di spagna con uno strato di nutella. Montare ben bene la panna e con una parte di questa ricoprire perfettamente il bordo laterale del dolce; con la restante panna decorare a ciuffi la superficie della torta formando la scritta 2000. Guarnire con le perline d'argento, le ciliegine e le codette, spargendo queste ultime anche sul bordo laterale. Infine posizionare le palmette a semicerchio sulla parte esterna, sopra la scritta 2000, a simulare i fuochi d'artificio.

TORTA NERA

Ingredienti: 350 g farina 250 g zucchero 100 g cacao 3 cucchiai olio 1 bustina lievito
Preparazione tradizionale: Battere i rossi con lo zucchero, montare i bianchi a neve, far fondere il burro, mescolare delicatamente tutti gli ingredienti, cuocere in una teglia imburrata ed infarinata per circa 40 minuti a fuoco moderato. Preparazione rapida: Mescolare tutti gli ingredienti (burro fuso) nel Bravo Simac. Cuocere come sopra.

TORTA MORBIDA DI CIOCCOLATO

ingredienti x 8persone 250 g di cioccolato fondente al 70% di cacao 150 g di burro 200 g di zucchero5 uova 2 cucchiai di farina 1 cucchiaio di latte 1 cucchiaino da tè di cacao in polvere sale
Spezzettate il cioccolato dentro una ciotola, unite il burro a pezzetti e fate fondere il tutto, a bagnomaria o nel microonde a potenza minima quindi lasciate intiepidire. Setacciate la farina con il cacao. Rompete le uova separando gli albumi dai tuorli, unite a questi ultimi lo zucchero e il cucchiaio di latte e lavorate con il cucchiaio di legno fino ad avere un composto spumoso e biancastro. Unite il miscuglio di farina e cacao, mescolate e riunite i due composti, quello di cioccolato e quello di uovo, amalgamando bene. Unite un pizzichino di sale agli albumi, montateli a neve e amalgamateli delicatamente al composto con un movimento dall'alto in basso.Imburrate una tortiera da crostate [28 cm], versatevi l'impasto e mettetela nel forno già caldo a 160° per 25 minuti.
Servite la torta preferibilmente tiepida ma, se la preparate in anticipo, potete scaldarla tranquillamente nel forno o nel microonde.Potete accompagnare la torta con panna montata, con una crema inglese all'arancia o con un coulis di frutta [fragole, lamponi, albicocche].

TORTA NERA ALLE ARANCE

Tempo: 120' Ingredienti: (dose per 10 persone)burro g 150 - zucchero a velo g 150 - farina g 150 - scorzette d'arancia candite g 150 - cioccolato fondente g 100 - 2 uova - sale - burro e farina per lo stampo Conto calorie: kcal 335 (KJ 1402) a porzione
Montate a spuma il burro con lo zucchero a velo, quindi incorporatevi i tuorli delle uova, il cioccolato fuso, la farina e i due albumi già montati in neve ben soda con un pizzichino di sale. Versate l'impasto in uno stampo rotondo (Ø cm 26) a cerniera mobile, ben imburrato e infarinato, cospargete il dolce con le scorzette candite e infornatelo a 175° per 60' circa. Servitelo freddo. Consigli:la signora Olga dice che: per preparare le scorzette candite, tagliare dalle arance delle

bucce spesse, sbollentarle per tre volte rinnovando l'acqua, poi ridurle a listerelle e farle stufare con poca acqua e molto zucchero semolato finché diventeranno candite. Vino consigliato:vin Santo del Chianti

TORTA SCURA

1 ora e 30 minuti ATTREZZATURA 1 stampo da torta INGREDIENTI 150 g di zucchero grezzo di canna 200 g di farina 1 cucchiaino di lievito in polvere 1 tuorlo 250 g di gherigli di noci 250 g di datteri freschi 80 g di cioccolato amaro 50 g di zucchero a velo 1 noce di burro 1/2 cucchiaino di cannella in polvere sale q.b.

Tritate grossolanamente i gherigli di noce e i datteri. Utilizzando una grattugia dai fori larghi, riducete in scaglie il cioccolato. Tenete il cioccolato in freezer prima di grattugiarlo: le scagliette non si squaglieranno. Lavorate il tuorlo con lo zucchero fino a ottenere una spuma chiara, soffice e uniforme. Spolverate con il lievito e poi con la farina, quindi con il sale. Lavorate con le mani fino a ottenere un composto compatto e omogeneo. Accorpate i gherigli e i datteri. Aggiungete il cioccolato. Con la noce di burro ungete uno stampo da torta, nel quale versate l'impasto. Cuocete per 45 minuti nel forno già caldo a 180 gradi. Sfornate, lasciate intiepidire, quindi sformate. Spolverate la torta con lo zucchero a velo e, a piacere, guarnitela con gherigli di noce e datteri interi. Vino consigliato Vin Santo del Chianti

TORTINE AL CIOCCOLATO

Tempo: 60' Ingredienti: (dose per 6 persone)burro g 150 - farina integrale g 150 - farina bianca g 100 - zucchero g 100 - cioccolato fondente g 100 - prugne secche g 100 - 2 uova - mezza bustina di lievito per dolci - sale - burro e farina per gli stampini Conto calorie: kcal 532 (KJ 2226) a porzione

Lavorate con lo sbattitore il burro e lo zucchero; unite quindi, in ordine, le uova, il lievito, un pizzichino di sale, il cioccolato fuso, le farine e, infine, le prugne tagliuzzate. Distribuite l'impasto in 6 stampini imburrati e infarinati e infornateli a 180° per 30' circa. Servite le tortine con salsa ai lamponi (g 100 di frutti frullati con g 50 di zucchero). Consigli:Questo dolce contiene farina integrale e prugne secche. Per pranzo, spaghetti alle vongole, cernia al pomodoro, carciofi in insalata e zucchine trifolate, pane integrale e frutta fresca. A cena, minestrone di legumi con crostini integrali, pollo al forno, macedonia di verdure, pane integrale e frutta cotta.

.

TRANCI AL CIOCCOLATO

Tempo: 60' + Raffreddamento Ingredienti: (dose per 18 persone)cioccolato fondente g 500 - panna fresca g 300 - un pan di Spagna rettangolare di cm 50x23 - gelatina di albicocche - rum bianco Conto calorie: kcal 361 (KJ 1510) a porzione

Tagliate il pan di Spagna a metà, ottenendo due rettangoli di uguale spessore. Fate sciogliere, a fuoco molto moderato, 10 cucchiaiate di gelatina con un cucchiaio d'acqua e 3 di rum e pennellate con essa i due pezzi di pan di Spagna; ricomponete quindi il dolce. Pennellatelo anche esternamente (superficie e fianchi di gelatina al rum), quindi tagliatelo in strisce regolari di cm 4 di larghezza che sistemerete su una griglia da pasticcere che va appoggiata su fogli di carta da forno. Fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato tagliuzzato, mescolato con la panna non montata; pennellate con questa glassa le strisce di pan di Spagna, ricoprendole abbondantemente,

lasciando colare il cioccolato sulla carta sottostante. Trasferite quindi le strisce glassate dalla griglia alla carta, appoggiandole sul cioccolato morbido colatovi, in modo che anche il loro lato inferiore se ne ricopra, e tenetele in luogo fresco almeno per 24 ore. Al momento di servire, staccate le strisce di dolce dalla carta e tagliatele a trancetti regolari che disporrete su un vassoio (nella foto, il contenitore dei dolci è un disco di meringa guarnito lungo il bordo). Vino consigliato: Erbaluce di Caluso passito, Colli Etruschi Viterbesi Moscatello passito, Alghero bianco passito

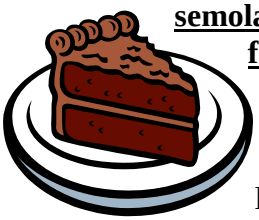
TORTINO AL CIOCCOLATO CON CUORE MORBIDO

Ingredienti: dose per 4 persone4 uova – g 50 cacao amaro – g 50 cacao zuccherato – g 40 farina – g 70 burro morbido – g 100 zucchero semolato – 1 bustina vanillina.

Mettere le uova, il cacao, lo zucchero, la farina e la vanillina nel mixer e azionare alla massima velocità. Aggiungere, mentre il mixer è in funzione, il burro a pezzettini e lasciar amalgamare bene. Imburrare e infarinare 4 o 5 stampini (mono porzione) in alluminio, riempirli circa per ¾ con il composto ottenuto e cuocere in forno a 200° per circa 8 minuti. Servire i tortini tiepidi.
Mangiare Bene: Grandi Cuochi: Paolo Teverini

TORTA AL CIOCCOLATO

Tempo: 180' Ingredienti: (dose per 12 persone) Per la torta: burro g 190 - zucchero semolato g 170 - cioccolato fondente g 170 - farina g 120 - mandorle macinate finissime g 40 - 4 uova - sale - burro e farina per lo stampo. - Per guarnire: panna montata g 600 - fragole g 400 - menta Conto calorie: kcal 512 (KJ 2142) a porzione



Per la torta: con lo sbattitore elettrico, montate a spuma il burro morbido e lo zucchero; unite il cioccolato fuso, freddo, proseguite la lavorazione per ottenere un composto gonfio e incorporatevi i tuorli, uno alla volta, le mandorle tritate finissime, la farina e, per ultimo, gli albumi montati in neve ben soda con un pizzico di sale. Versate l'impasto in uno stampo a cerniera mobile di cm 24 di diametro (imburrato e infarinato) e infornate a 175° per 40' circa. Lasciate raffreddare la torta. Per guarnire: dividete la torta in due dischi; mettete quello di base di nuovo nello stampo e sistemate in piedi, all'interno, un giro di fragole tagliate a metà; coprite il disco con g 400 di panna montata e con parte delle fragole (g 200), ridotte a tocchetti. Appoggiatevi sopra l'altro disco e ricomponete la torta (sempre all'interno dello stampo). Tenete il dolce in frigorifero per 2 ore, poi sformatelo e completatelo con spicchi di fragole, ciuffetti di panna montata (g 200 rimasti, raccolti in una tasca per decorare munita di bocchetta spizzata) e con foglioline di menta fresca. Servite subito la torta, oppure tenetela in frigorifero, ma non troppo a lungo. Vino consigliato:Colli Piacentini Vin Santo, Bianco della Valdinievole Vin Santo, Malvasia di Bosa dolce naturale

TORTA TRICOLORE AL CIOCCOLATO

L'importante è che il mascarpone sia freschissimo e che si mantenga cremoso in modo da stendere i tre composti senza problemi. Provatela e ve ne accorgerete.ricetta x lo stampo da cm 20:**Ingredienti: per la base: gr 125 di biscotti secchi al cioccolato, 1/2 cucchiaino raso di cannella in polvere, gr 60 di burro fuso. Per la crema: gr 60 di acqua, gr 125 di latte, gr 60 di zucchero, 1 cucchiaio di gelatina, gr 375di mascarpone, gr 250 di panna da montare, gr 60 di cioccolato fondente, gr 60 di cioccolato al latte, gr 60 di cioccolato bianco. Per**

decorare: panna montata, rondelle di cioccolato Foderare con alluminio una tortiera di cm 20 a fondo estraibile. Tritare finemente i biscotti; aggiungere burro e cannella e amalgamare bene. Versare l'impasto nella teglia e metterlo in frigo per almeno mezz'ora. In un pentolino versare l'acqua e la gelatina; fare sciogliere la gelatina a bagnomaria mescolando continuamente, dopodichè toglierla dal fuoco e farla raffreddare. In una terrina lavorare il mascarpone con il frullino elettrico fino a che diventa morbido, quindi aggiungere lo zucchero, il latte, la gelatina e la panna montata. Amalgamare bene il tutto con molta delicatezza per non far smontare la panna, quindi dividere l'impasto in tre porzioni. Fondere separatamente i tre tipi di cioccolato e unirli separatamente ad ogni porzione. Versare il composto al cioccolato bianco sulla base della torta; fare un secondo strato con il cioccolato al latte e l'ultimo con il cioccolato fondente. Mettere la torta in frigorifero per almeno 3 ore dopodichè decorarla con ciuffi di panna montata e rondelle di cioccolato. maria luisa trapanotto prato

TORTINO DI CIOCCOLATO E AMARENE

400gr di cioccolato fondente 200gr di panna liquida 200gr di panna montata 36 ciliege amarene sotto sciroppo 20 gr di cacao Porto vintage

Fate bollire 200gr di panna liquida , toglietela dal fuoco e unitevi 200gr di cioccolato fondente tritato. Mischiate fino a quando il cioccolato sarà sciolto. Fate raffreddare in frigorifero mischiando ogni tanto.Quando la mousse avrà raggiunto la temperatura di 15 gradi mischiate energicamente con una frusta poi aggiungetevi la panna montata con molta delicatezza mischiando dal basso all'alto. Fate sciogliere il restante cioccolato poi stendetelo su una carta da forno. Quando si è raffreddato tagliatelo a dischi di 7 cm di diametro.Prendete un disco e con una tasca da pasticciere fate 4 mucchietti di ganache. Ponete fra un mucchietto e l'altro una ciliegia. Ponete sopra alla ganache e alle ciliege un altro disco e ripetete la disposizine dei mucchietti e delle ciliege. Ponete sopra un terzo disco e spolverate il tutto con cacao. Ripetete l'operazione fino ad ottenere i 4 tortini.Prima di servire ponete i tortini in singoli piatti, ponetevi sopra una ciliegia e attorno un filo di sciroppo di amarene.

TORTA STRACCIATELLA

la base 170 gr di burro 200 gr di zucchero 6 uova intere 250 gr fra farina e maizena buccia di limone grattuggiata 1 bustina di lievito; il ripieno 1 Kg di ricotta 1/2 litro di panna150 gr di zucchero buccia di limone grattuggiata 5 cucchiai di bagna (rhum o ciò che si preferisce) 100 gr di amaretti 150 gr di mandorle tostate e tritate 150 gr di cioccolata grattuggiata Moscato di Terracina

Per fare la base della torta, mettere nel frullatore lo zucchero, il burro e la scorza di limone. Aggiungere poi le uova ed il lievito che è stato precedentemente mescolato alla farina e alla maizena. Imburrare e infarinare il ruoto e infornare a forno tiepido a 140° per 40 minuti. Quando la base è cotta, scavarla lasciando solo il bordo e il fondo. La parte interna va sbriciolata e tenuta da parte per unirla al ripieno. Inumidire il fondo con la bagna.Per il ripieno, unire la ricotta setacciata, la panna, lo zucchero la buccia di limone e la bagna insieme all¹interno della torta. Mettere poi gli amaretti, le mandorle , la cioccolata grattata. Quando l'impasto è omogeneo riempire il contenitore torta e guarnire con gocce di cioccolata.

TORTA CHABELA, DAL FILM "COME L'ACQUA PER IL CIOCCOLATO"

Nel Messico d'inizio secolo in un paesaggio magico, ricco di passioni segrete e di lunghi silenzi carichi di emozioni, Laura Esquivel descrive una grande storia di amore tra Pedro e Tita. Quest'ultima, schiacciata da una tradizione crudele che la vuole prigioniera del volere di sua madre, deve rinunciare a sposare Pedro.Per starle vicino, Pedro sposerà la sorella di Tita, Rosaura. Tita userà la sua grande abilità culinaria anche in quell'occasione cucinando la torta "Chabela".Ancora una volta Tita potrà con la cucina esprimere il suo messaggio d'amore e la sua passione per Pedro. **tortiera di 26 cm di diametro, imburrata e infarinata 150 gr. di farina 90 gr. di zucchero 8 uova la scorza grattugiata di un limone1 vasetto di marmellata di pesca o di albicocche Per la glassa:2 albumi 250 gr di zucchero a velo qualche goccia di succo di limone**
Mettete in una ciotola 2 uova intere, 2 tuorli e lo zucchero. Con un frullino sbattete gli ingredienti fino ad ottenere un composto giallo chiaro e molto spumoso. Aggiungete allora, sempre sbattendo, gli altri 4 tuorli, la farina e la scorza grattugiata del limone. Versate questo composto nella tortiera e mettete nel forno (170 gradi) per circa 40 minuti. Quando si sarà raffreddata, tagliatela orizzontalmente a metà e farcitela con la marmellata. Dopo averla messa in un piatto di portata ricopritela e spalmatela delicatamente con la glassa che avrete ottenuto sbattendo gli albumi con lo zucchero a velo e qualche goccia di succo di limone.

TORTA MORBIDA DI CASTAGNE E CIOCCOLATO

Tempo: 120' Ingredienti: (dose per 12 persone)castagne, da sbucciare, g 350 - cioccolato fondente g 320 - zucchero g 310 - burro g 180 - farina g 60 - 5 uova - un baccello di vaniglia - sale Conto calorie: kcal 436 (KJ 1824) a porzione
Decorticate le castagne, quindi sbollentatele per togliere la pellicina di rivestimento e infine lessatele per 45' coperte d'acqua, con un baccello di vaniglia, un pizzico di sale e g 150 di zucchero; appena saranno cotte, spegnete e lasciatele raffreddare nel loro sciroppo. Intanto fate fondere a bagnomaria il cioccolato tagliuzzato mescolato con g 160 di burro e lo zucchero rimasto (160). Quando il composto sarà sciolto, toglietelo dal bagnomaria e, lavorandolo con la frusta, fatelo raffreddare quindi incorporatevi i tuorli delle uova, g 40 di farina e gli albumi montati a neve con un pizzichino di sale. Versate l'impasto in uno stampo a cerniera di cm 24 di diametro, imburrato e infarinato (farina g 20, burro g 20), affondatevi le castagne sgocciolate dallo sciroppo e infornatelo a 180° per 45' circa; servite la torta fredda, accomodata sul piatto da portata. Consigli: La signora Olga dice che: un metodo per decorticare più facilmente le castagne consiste nel passarle per alcuni secondi, poche alla volta, nel forno a microonde regolato alla massima potenza, e sbucciarle immediatamente, mentre sono ancora calde. Vino consigliato: Vernaccia di Serrapetrona

TORTA DI CIOCCOLATO E NOCI

Tempo: 60' Ingredienti: (dose per 8 persone) cioccolato fondente g 200 - zucchero semolato g 150 - farina g 120 - burro g 100 - panna fresca g 100 - noci macinate g 80 - fecola g 50 - 6 uova - lievito per dolci Bertolini - sale - zucchero a velo - burro e farina per lo stampo Conto calorie: kcal 531 (KJ 2222) a porzione
Con lo sbattitore elettrico, montate i tuorli delle uova (tenete da parte gli albumi) con lo zucchero semolato fino ad ottenere un composto gonfio e spumoso; unite poi il burro fuso, freddo, e gli albumi che avrete montato in neve ben soda con un pizzichino di sale. Aggiungete al composto, mescolando con un cucchiaio di legno con movimenti dal basso verso l'alto e viceversa, la farina

e la fecola setacciate, mezza bustina di lievito, le noci macinate e g 100 di cioccolato finemente tritato. Versate l'impasto in uno stampo a cerniera mobile di cm 26 di diametro, imburrato e infarinato, quindi passate in forno a 180° per 40' circa: prima di sfornare il dolce, provatene la cottura con uno stecchino che infilato al centro, in profondità, dovrà uscire asciutto. Preparate intanto la crema per la decorazione: fate fondere a bagnomaria il cioccolato rimasto (g 100) insieme con la panna; mescolate il composto, lasciatelo raffreddare poi mettetelo nella tasca per farcire e decorate la torta cotta, fredda e spolverizzata di zucchero a velo, con un disegno a gratella. Vino consigliato: Moscato di Trani dolce

TARTUFI

Ingredienti:per circa 20 tartufi)200 gr di cioccolato fondente; 1,5 dl di panna; 2 bicchierinin di rhum; 50 gr di cacao amaro.

Spezzettate il cioccolato con un coltello e mettetelo in una ciotola o terrina di metallo aggiungete la panna; fate sciogliere a bagnomaria bollente (ma non in ebollizione) mescolando con una frusta finche il composto risulterà fluido e omogeneo e sempre mischiando aggiungete il rhum.Togliete la ciotola dal bagnomaria e continuate a sbattere energicamente con la frusta fino a quando la crema sollevandola non resterà attaccata alla frusta formando volute e punte. Lasciate riposare la crema in frigo per 20 minuti circa, spolverizzate un vassoio con il cacao in polvere e con l'aiuto di 2 cucchiaini formate delle palline che lascerete cadere sul vassoio e completate spolverizzando le palline con altro cacao in polvere ponete in frigo per 2 ore e poi potete servirli su di un piatto da portata.

TORTA DI CIOCCOLATA

Ingredienti: 200 gr. di burro 200 gr. di cioccolata fondente 150 gr. di zucchero 6 uova 1 cucchiaio colmo di pan grattato fine 100 gr. di codine di cioccolata

Montare il burro (lasciato ammollare opportunamente) con i tuorli d'uovo, amalgamandoli uno alla volta. Aggiungere i bianchi "montati a neve ferma". Sciogliere il cioccolato a "bagno maria" e una volta raffreddato, amalgamarlo a sua volta. Dividere il composto così formato in due parti. Una metà sarà conservata in frigorifero, l'altra metà, con l'aggiunta del pan grattato, sarà fatta cuocere in forno per 15 min. a tempertura media. Una volta raffreddata la metà cotta, la si ricopre con la metà lasciata in frigorifero e si cosparge il tutto con le codine di cioccolato.

TORTA AL CIOCCOLATO "TENERINA"

La particolarità sta nella cottura, infatti lasciandola in forno al massimo 25 minuti a 200° per i primi 5 e poi a 180° si forma fuori una crosticina croccante e dentro rimane la scioglievolezza del cioccolato fondente. E' perfetta servita tiepida con crema inglese fredda. Ecco la ricetta:**200 gr cioccolato fondente130 gr zucchero 100 gr burro 3 uova 3 cucchiai rasi di farina 1 cucchiaio cacao dolce o amaro a piacere**

Montare i tuorli con lo zucchero fino a renderli bianchi e spumosi, sciogliere a bagnomaria e separatamente burro e cioccolato e fare un po raffredare. Unire alo zabaione la farina e poi burro e ciocc. fusi. Completare con il cacao in polvere, e per ultimo gli albumi montati a neve ferma. Imburrare una teglia del diametro non superiore a 26 cm (a seconda della dimensione verrà più o meno spessa) e infornare a 200° per 5 min. e poi per altri 20 abbassare a 180. Spolverizzare con zucchero a velo e se si vuole accompagnare con crema inglese o panna montata Silvia Ferrari

La mia ricetta assomiglia a quella di Silvia,(mia concittadina) ma con qualche variante,soprattutto per la dose, che io faccio doppia perchè quando la faccio viene spazzata via in un baleno.

350 gr.di cioccolato fondente 250 gr. di burro 200 gr. di zucchero 5 cucchiai di farina 5 uova

Si fonde il cioccolato spezzettato con il burro a bagnomaria,poi si battono i tuorli con lo zucchero e si uniscono al cioccolato fuso assieme alla farina setacciata (per non fare grumi. Si montano infine gli albumi e si uniscono al cioccolato.Si imburra bene uno stampo e si versa il tutto facendo cuocere a 180° per 35 minuti.Si fa raffreddare e poi si cosparge con poco zucchero a velo mescolato a cacao dolce.E' squisita!provala anche tu.Ciao. GIUDITTA BRUNI FERRARA

TORTA TENERINA 2

Ingredienti: 2 hg cioccolato fondente in tranci 2 hg zucchero 1 hg burro 3 uova 2 cucchiai farina 1 bustina vaniglina

Far sciogliere a bagno maria il burro ed il cioccolato, montare i rossi con lo zucchero, unire il burro e la cioccolata fusi, (ma non bollenti), la farina, i chiari a neve e la vaniglina. Far cuocere in forno NON troppo caldo (altrimenti si alza) per 40 minuti circa.

TORTA TENERINA 3

(per 8 persone) Ingredienti: gr 200 di cioccolato fondente, gr 100 di burro, gr 100 di zucchero, 3 cucchiaio di farina , 3 uova.

Procedimento: Lavorare molto bene i tuorli con il burro ammorbidito, lo zucchero, la farina. Aggiungere il cioccolato ancora tiepido e amalgamare. A parte montare a neve gli albumi ed incorporarli al composto. Imburrare e infarinare una tortiera e versarvi il composto. Cuocere in forno a 180 gradi per 20 minuti. Quando si sarà raffreddata spolverarla di zucchero a velo.

TORTA FOREVER

Come resistere a questa torta di cioccolato con un pizzico di peperoncino? E ai voluttuosi baci?

60 g burro, a temperatura ambiente 75 g zucchero 1 uovo 100 g cioccolato fondente 1 cucchiaino Cointreau 1 cucchiaino di buccia di arancia finemente grattugiata 110 g farina 1 cucchiaio cacao amaro 1 cucchiaino peperoncino in polvere 1/2 bustina lievito in polvere 125 ml latte La ricopertura 125 g cioccolato fondente 180 ml panna fragole per decorare1 tortiera, possibilmente a forma di cuore

Riscaldate il forno a 180° C. Montate con l'aiuto del frullino elettrico lo zucchero con il burro fino a quando è diventato bello cremoso. Aggiungete poi l'uovo, il cioccolato fuso e intiepidito, il Cointreau e la buccia di arancia grattugiata.Setacciate la farina col cacao, col peperoncino, con il lievito e poco alla volta, in alternanza col latte, incorporatelo all'impasto di cioccolato. Versate il tutto nella tortiera imburrata dal diametro di circa 25 cm e infornate per 30 minuti. Sarà pronta quando infilando al suo centro uno stecchino, ne uscirà pulito. Sformatela e rovesciatela su una gratella in modo che si raffreddi bene.Nel frattempo preparate la ricopertura mettendo la cioccolata in un recipiente metallico e versandoci sopra la panna che avete portato a leggera ebollizione. Lasciate che il calore sciolga la cioccolata per circa 3 minuti e poi mescolate bene fino ad ottenere una crema morbida. Fate raffreddare il tutto in frigorifero per circa 20 minuti in modo che solidifichi un po' ma non troppo. Passato questo tempo, toglietela dal frigorifero e, aiutandovi col frullino elettrico, mescolate bene fino a quando otterrete una crema che verserete al centro della torta e che spalmerete tutto intorno, con l'aiuto di una spatola di metallo, in modo da ricoprirla tutta. Decoratela con fragole rosse e carnose.

TORTA SAVOIA

Circa un anno fà vi era stata una richiesta di questa torta che sembra reperirsi solo a Palermo. **Ingredienti:6 uova (freschissime) da 70 gr.; 90 gr. di farina 00; 60 gr. di amido di grano; 180 gr. di zucchero (bianco, raffinato); un cucchiaino da the di miele;un pizzico di sale per montare gli albumi; 150 gr. di cioccolato al latte; 500 gr di cioccolato fondente al 70% di**

cacao;100 gr. di crema di nocciole Piemonte;15 gr. di zucchero a velo; 60 gr. di acqua; 40 gr. di rum bianco;

Esecuzione: Accendete il forno, impostando il termostato a 150°;- montate a neve fermissima gli albumi e conservarli in frigo;- montate i tuorli, a mano e con la frusta fino al bianco, con 150 gr.dizucchero; incorporatevi un cucchiaino di miele e, poco per volta, una miscela composta da 90 gr. di farina 00 e 60 gr. di amido di grano;infine aggiungete all'impasto gli albumi montati a neve;- stendete un foglio grande di carta forno su una teglia e, servendovi di un mestolo come dosatore, versatevi una parte della miscela, livellandola poi con un cucchiaio fino a farle raggiungere uno spessore di 2-3 millimetri e un diametro di circa 22 cm. Fatela riposare per 1 minuto prima di metterla in forno, nel frattempo giunto a temperatura;NB: questo primo disco serve per tarare la temperatura del forno; i dischi debbono cuocere in 6 minuti, assumendo un colore biondo con i bordi leggermente pi? cotti. Quindi, verificate a vista il raggiungimento di questo grado di cottura e in quali tempi; correggete la temperatura del forno in conseguenza.Togliete la teglia dal forno e trasferite il disco con tutta la carta forno su un ripiano, per raffreddarlo; - alternando le teglie (quindi ne servono due.) cuocete altri 7 dischi di pan di Spagna, ripetendo le operazioni precedenti. Durante i 6 minuti di cottura preparate la teglia per la successiva infornata; - aspettando che i dischi si raffreddino (ci vogliono 30 minuti dall'ultimo), preparate la bagna al rum, sciogliendo 30 gr. di zucchero in 60 gr.di acqua e poi aggiungendo 30 gr. di rum bianco; - preparate adesso la farcia al cioccolato, sciogliendo a bagnomaria 150 gr. di cioccolato al latte, 200 gr. di cioccolato fondente al 70% di cacao, 100 gr. di crema di nocciole Piemonte e 15 gr. di zucchero a velo filtrato al passino fine. Raggiunto il punto di fusione indurite il composto, fuori dal fuoco, con 10 gocce di rum bianco;- a questo punto potete incominciare a montare la torta: capovolgete il primo disco di pan di spagna su un foglio di carta forno da 13-14 cm., a sua volta poggiato su altro foglio di carta forno da 22 cm., staccate la soluzione di acqua, zucchero e rum; - bagnate poi con la soluzione di acqua, zucchero e rum il secondo disco di pan di spagna, capovolgetelo sul primo gi? farcito e staccate la carta forno di cottura, stendendo sul disco di pan di spagna un'altra sesta parte della farcia; - ripetete questa operazione per altre quattro volte, esaurendo la farcia e rimanendo con un solo disco di pan di spagna che, asciutto, poggerete a copertura. Utilizzando un piatto piccolo da 16 cm. rimuovete con un coltello la parte eccedente il bordo del piatto, regolarizzando il diametro finale della torta, che porrete in frigo a raffreddare; Preparate infine la copertura. Sciogliete a bagnomaria 300 gr. di cioccolato fondente al 70% di cacao e stemperatelo. Infine colatelo sulla torta, regolarizzando la superficie con la spatola lunga e provvedendo a far colare la copertura sui bordi;NB: per questa operazione è consigliabile porre la torta su un disco di cartone rigido da 13-14 cm. a sua volta poggiato su un bicchiere cos? Che sia più alto del piano su cui si lavora.- La torta va adesso trasferita in frigo, per mezz'ora. La copertura al cioccolato deve indurirsi per poter trasferire la torta su un disco di cartone rigido da 22 cm.; con poco del cioccolato stemperato rimasto,cui vanno aggiunte 2 gocce di rum bianco per indurirlo, realizzate sulla torta la scritta "Savoia", servendovi di un cornetto di carta con beccuccio tagliato a 2 mm. di diametro.La torta, dopo 3 ore e mezza, è pronta. Ha un diametro di circa 16 cm.,pesa circa 900 grammi e può bastare per 10-12 porzioni. Alberto Baccani Milano

TORTA ALLA MENTA

Ingredienti: Dosi per 4: 250 g farina 150 g zucchero 150 g burro 3 uova 1 bustina lievito 70 g cacao amaro 2 cucchiai latte 5 cucchiai sciroppo alla menta zucchero a velo

Sbattere i tuorli con 100 gr di zucchero. Unire il burro fuso, mescolare ed unire la farina, 1 cucchiaio di lievito e il resto dello zucchero. Montare gli albumi a neve e unirli alla pasta mescolando. Unire a metà della pasta il cacao sciolto nel latte e all'altra metà lo sciroppo. In una teglia alternare i due tipi di pasta. Infornare a 180{'} per 1 ora. Cospargere di zucchero a velo.

TORTA BAROZZI

INGREDIENTI: 60 gr.di mandorle amare e dolci, pelate e tostate, 2 cucchiai di zucchero a velo, 4 cucchiai di cacao amaro,4 cucchiai di farina setacciata, 120 gr. di burro a temperatura ambiente, 120 gr.di zucchero, 3 cucchiai e 1/2 di burro di arachidi, 4 uova,165 gr. di cioccolato fondente, 15 gr. di cioccolato amaro, un cucchiaio e 1/2 di caffè istantaneo, un cucchiaino di estratto di vaniglia liquido,1/2 cucchiaio di zucchero a velo,un cucchiaino e1/2 di rhum.
Macinate finemente i due tipi di mandorle con lo zucchero a velo e 3 cucchiai di cacao amaro.Usando un frullatore montate il burro con lo zucchero per 10'.Unite il burro di arachidi e,continuando a montare,aggiungete i tuorli uno alla volta.A questo punto riducete la velocità su livelli medio bassi per aggiungere i cioccolato amaro e quello fondente (precedentemente sciolti a bagnomaria e mantenuti tiepidi),il caffè sciolto in un cucchiaio d'acqua e il rhum.Incorporate a mano la polvere di mandorle e montate a neve gli albumi che unirete delicatamente.A questo punto versate l'impasto in una teglia tonda (dal diametro di 20 cm.)imburrate e foderate di carta forno a sua volta imburrata e infarinata.Cuocete in forno già caldo a 190° per 30',dopo di che abbassate a 160° e continuate la cottura per altri 15-20'.Togliete dal forno,fate raffreddare e sformate.Al momento di servire spolverizzate con il cacao prima e con lo zucchero a velo in un secondo tempo.

TORTA BAROZZI 2

Ingredienti 100 gr di mandorle spellate 80 gr di burro 250 gr di cioccolato fondente 4 uova 150 gr di zucchero un bicchierino di rum 3 cucchiai di caffè in polvere (liofilizzato) Utensili necessari Frullino elettrico Tritatutto 2 terrine (uno per preparare la torta, ed una per montare le chiare a neve) due pentole (una più grande e una più piccola) per sciogliere il cioccolato a bagnomaria Carta forno Carta Alluminio Stampo per torte diametro 24 cm
Mettete il cioccolato e il burro in un pentolino piccolo e, posto in un'altra capiente pentola riempita d'acqua, fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente mescolando spesso. Metterle le mandorle nel tritatutto e macinarle molto bene fino ad ottenere una farina.Separare i tuorli delle uova dall'albume (che metterete in un'altra terrina), aggiungere ai tuorli lo zucchero e frullare con il frullino elettrico, fino a far diventare i tuorli ben gonfi e spumosi.Aggiungere quindi ai tuorli montati con lo zucchero, le mandorle finemente tritate e il cioccolato e burro sciolto a bagnomaria (fate attenzione che non sia troppo caldo) Aggiungere infine il caffè liofilizzato, e il bicchierino di rhum. Montare quindi gli albumi a neve ben ferma ed aggiungerli all'impasto mescolando delicatamente per non smontarli. Foderare quindi uno stampo per torta di 24 cm di diametro con la carta forno ritagliando il superfluo e versare delicatamente il composto nella tortiera.Coprire lo stampo con carta di alluminio e infornare in forno preriscaldato a 180' per mezz'ora o più. Il tempo di cottura dipende dall'altezza della torta che in genere deve rimanere bassa. Provare con lo stuzzicadente, se inserito al centro della torta esce asciutto, la torta è pronta. Lasciarla raffreddare completamente prima di capovolgerla su un piatto e togliere delicatamente la carta forno. La torta barozzi viene gustata senza copertura di alcun genere. Alberto Baccani Milano

TORTA DI RISO AL CACAO

(dosi per 6 persone) gr. 250 di riso, gr. 200 di zucchero, gr. 70 cacao dolce, gr. 100 mandorle, gr. 50 uvetta sultanina, gr. 30 di burro, tre uova, i pezzetto di cedro candito, 1 limone,1 litro di latte. Rum.

Ammollate l'uvetta e il cedro tritato un po' di Rum. Sbucciate le mandorle dopo averle scottate in acqua bollente, asciugatele in forno e dividetele in due parti, una meta' pestatela nel mortaio fino a ridurla in farina e l'altra tritatela non troppo finemente.Mettete al fuoco il latte (meno qualche cucchiaiata) profumatelo con un pezzetto di scorza di limone, unitevi 100 gr. di zucchero e, quando incomincera' a bollire, versatevi il riso mondato e non lavato. Lasciate cuocere fino a quando si sara' formata una pappetta densa e il riso sara' ben cotto. Toglietelo allora dal fuoco, levate la scorza di limone, aggiungete la meta' del burro e lasciatelo raffreddare.A parte, in una terrina sbattete i tuorli con 75 gr. di zucchero, poi unitevi la rimanente scorza grattugiata del limone.Quando il riso sara' ormai freddo incorporatevi lo sbattuto d'uovo, mescolando energicamente. Aggiungetevi la frutta scolata dal liquore, le mandorle, il cacao sciolto nel rimanente latte e profumate il tutto con un bicchierino di Rum, usato per macerare l'uvetta. Infine montate a neve ben soda gli albumi e incorporateli delicatamente al composto. Versate il tutto in una tortiera abbondantemente imburrata e cosparsa con il rimanente zucchero semolato e infornate alla temperatura di circa 180° lasciandovelo per circa un'ora.A cottura ultimata staccate con un coltello la torta dai bordi dello stampo. Capovolgete infine la torta su un piatto da dolci, decorate a piacere con alcune mandorle e qualche fettina di cedro candito e servite.

TORTA DI VIANNE Dal film “Chocolat”

125 gr burro, a temperatura ambiente 150 gr zucchero 2 uova 200 gr cioccolato fondente 1 cucchiaio Cointreau 1 cucchiaio di buccia di arancia finemente grattugiata 220 gr farina 2 cucchiai cacao amaro 1 busta lievito in polvere 250 ml latte La ricopertura 250 gr cioccolato fondente 375 ml panna Riscaldate il forno a 180º.

Montate con l' aiuto del frullino elettrico lo zucchero con il burro fino a quando è diventato bello cremoso. Aggiungete poi le uova, una alla volta, il cioccolato fuso e intiepidito, il Cointreau e la buccia di arancia grattugiata.Settacciate la farina col cacao ed il lievito e poco alla volta, in alternanza col latte, incorporatelo all' impasto di cioccolato. Versate il tutto in una tortiera imburrata dal diametro di circa 25 cm ed infornate per 40 minuti. Sarà pronta quando infilando al suo centro uno stecchino, ne uscirà pulito. Sformatela e rovesciatela su di una gratella in modo che si raffreddi bene.Nel frattempo preparate la ganache (ricopertura) mettendo la cioccolata in un recipiente metallico e versandoci sopra la panna che avete portato a leggera ebollizione. Lasciate che il calore sciolga la cioccolata per circa 3 minuti e poi mescolate bene fino ad ottenere una crema morbida. Fate raffreddare il tutto in frigorifero per circa 20 minuti in modo che solidifichi un po' ma non troppo. Passato questo tempo, toglietela dal frigorifero e, aiutandovi col frullino elettrico, mescolate bene fino a quando otterrete una crema che verserete al centro della torta e che spalmerete tutto intorno, con l' aiuto di una spatola di metallo, in modo da ricoprirla tutta.

Antica Osteria del Ponte TERRINA DI CIOCCOLATO E MANDORLE

Per il biscotto di mandorle 180 gr di farina di mandorle 240 gr di chiara d’uovo 180 gr di zucchero semolato Per la ganache di cioccolato 800 gr di cioccolato amaro tagliato a scaglie 250 gr di panna fresca 2 cucchiai di rhum agricolo Malvasia di Lipari

Montare i bianchi d’uovo a neve, aggiungere poi lo zucchero a pioggia sempre mescolando e per ultimo la farina di mandorle. Stendere l’impasto sopra a una teglia leggermente imburrata e

infarinata fino ad avere circa 2 cm. di spessore e cuocere in forno a 180 gradi.Mettere il cioccolato in una terrina, fare bollire la panna e versarla sopra al cioccolato coprendo con un piatto affinché il cioccolato fonda e aggiungervi i due cucchiai di rhum mescolando bene. Prendere uno stampo di vostro piacimento, ma di misure convenienti alla quantità e stendere sopra a uno strato di biscotto, uno strato di ganache e ripetere l'operazione terminando con il cioccolato. Volendo, potete anche confezionare una torta aumentando eventualmente lo spessore del cioccolato. Se preparate come nel nostro caso il dolce in una piccola terrina, potete servirlo a fette con una salsa leggera al cioccolato ed eventualmente un sorbetto al caffè - cacao.

TERRINA DI CIOCCOLATO FONDENTE ALLE DUE SALSE

Dosi per 12; tempo di preparazione 2 ore, più il tempo di raffreddamento.Per la mousse al cioccolato amaro: 360 g di cioccolato extra-amaro, grattugiato o tagliato a scaglie 220 g di latte 25 g di zucchero semolato una bustina di vanillina una presa di sale 1 cucchiaio di rum scuro 350 g di panna da montare Glassa al cioccolato: 250 g di cioccolato semi-amaro, grattugiato o tagliato a scaglie 170 g di panna da montare 25 g di zucchero al velo una bustina di vanillina Salsa al cioccolato al latte: 180 g di cioccolato al latte, grattugiato o tagliato a scaglie 110 g di panna da montare 1/2 bustina di vanillina Salsa al cioccolato amaro: 180 g di cioccolato extra-amaro, grattugiato o tagliato a scaglie 130 g di panna da montare 25 g di zucchero al velo 1/2 bustina di vanillina

Per fare la mousse di cioccolato: Rivestite l'interno di uno stampo da plumcake in metallo con della pellicola trasparente, in modo che il rivestimento debordi tutto intorno di circa 10/12 cm. Per far aderire la pellicola, ungete leggerissimamente lo stampo con pochissimo olio di semi. Mettete sul fuoco un recipiente con il latte, lo zucchero, la vanillina e un pizzico di sale; lasciate che cominci appena a bollire, toglietelo dal fuoco ed unite il cioccolato extra-amaro tritato, mescolando velocemente con un cucchiaio di legno per farlo fondere. Quando il cioccolato si sarà immedesimato con gli altri ingredienti, aggiungete il rum, mescolando bene. Versate tutto in una grande ciotola di vetro e lasciate intiepidire. In un contenitore raffreddato precedentemente nel freezer montate ben ferma la panna, poi con una spatola unite al composto di cioccolato, nella ciotola di vetro, prima un terzo della panna, poi tutto il rimanente, mescolando dal basso verso l'alto con delicatezza . Versate il composto di panna e cioccolato nello stampo preparato, lisciatene la superficie, rivoltate verso l'interno la pellicola che esce dai bordi dello stampo per sigillarlo bene. Coprite con un foglio d'alluminio e mettete in freezer per almeno 6 ore o, meglio, per tutta la notte.Passato questo tempo, sformate la terrina su un piatto rettangolare di misura conveniente e rimettetela in freezer, lasciando il dolce coperto dalla pellicola trasparente, in attesa delle successive lavorazioni. Per fare la glassa al cioccolato:Mettete il cioccolato semi-amaro in un tegame adatto. Mettete sul fuoco medio, in un altro recipiente, la panna e lo zucchero al velo, e mescolate adagio finche arriveranno quasi a bollire. Versate allora il liquido sul cioccolato,lasciate riposare per 30 secondi e mescolate per amalgamare bene il tutto. Lasciate raffreddare a temperatura ambiente.

Preparazione del dolce:Riprendete la terrina dal frigorifero, togliete la pellicola trasparente e spalmate la glassa su tutta la superficie del dolce, coprendola con uno strato di circa 1/2 centimetro sopra e attorno su tutti i lati. Lisciate bene la copertura con una spatola o con la lama di un coltello Lasciate riposare per qualche minuto poi rimettete in freezer per almeno un'ora. Per fare la salsa al cioccolato al latte: Mettete il cioccolato al latte in un recipiente adatto. Mettete poi su fuoco medio, in un altro recipiente, la panna e portatela fin quasi a bollire. Versatela quindi sul cioccolato, aspettate 30 secondi e mescolate accuratamente, unendo la vanillina. Lasciare raffreddare a temperatura ambiente (la salsa può essere preparata in anticipo, tenuta in frigorifero e poi riscaldata a bagnomaria prima dell'utilizzo e lasciata raffreddare a temp.ambiente).

Per fare la salsa al cioccolato extra-amaro:Mettete il cioccolato extra-amaro in un recipiente adatto. Mettete poi su fuoco medio, in un altro recipiente, la panna con lo zucchero al velo e portatela fin quasi a bollire. Versatela
quindi sul cioccolato, aspettate 30 secondi e mescolate accuratamente, unendo la vanillina. Lasciare raffreddare a temperatura ambiente (anche questa salsa può essere preparata in anticipo). Preparazione finale:Mezz'ora prima di servire spostate la terrina dal freezer nel frigorifero. Al momento di servire velate il fondo di ogni piattino da servizio per metà con la salsa di cioccolato al latte e per metà con la salsa di cioccolato extra-amaro. Con un coltello affilato tagliate la terrina in 12 fette, posatene una al centro di ogni piattino e servite. Luisa

TEGOLINE ALLE MANDORLE

30g panna 15g burro 60g zucchero 20g miele 20g farina 40g mandorle tritate 2 gocce di essenza di mandorle amare
Mescolare in un pentolino panna, burro, zucchero e miele. Cuocere per 4 minuti.Togliere dal fuoco e incorporare le mandorle, la farina e l'essenza; lasciar intiepidire.Mettere su carta da forno a cucchiaini distanziati. Cuocere a 200° fintanto che sono cotti, circa 15 minuti. Se rimangono chiari sono più dolci e collosi. Se diventano scuri sono più secchi e amari.

TROUFFLES AL CIOCCOLATO

500g ciocc. Lindt al latte in tavoletta 4 tuorli 6 cucchiai di panna 250g di burro morbido 200g ciocc. in polvere(va bene anche quello da sciogliere nel latte al mattino tipo Suchard Express, Nesquick o Caotina) pirottini di carta colorata
Far sciogliere il cioccolato a bagno maria. Quando si è raffreddato aggiungere il burro i tuorli ad uno ad uno e infine la panna. Lasciar raffreddare in frigo un paio d'ore e formare delle palline con l'apposito strumento(io uso lo scavino per fare le palline di melone o di patate). Passare nella polvere di cioccolato.Adagiare nei pirottini e tenere in frigo. Nadia Rusconi

TORTA AL CIOCCOLATO DI SONIA MODOLO

Questa è una torta per i super amanti del cioccolato, è più complicato spiegarla che farla quindi non ti spaventare per la procedura un pò lunga, ci vuole si un pò di tempo ma è un successo assicurato.
Ingredienti per la torta:80gr farina e 30di fecola, 30gr cacao amaro,6 uova,60gr burro,120gr zucchero,1bustina vanillina per al farcia: 150gr cioccolato al latte e 150 ciocc.fondente, 1dl panna,50gr burro,2cucchiai rum,per la crema:200gr zucchero,100gr nocciole,40gr albumi,170gr burro,2 cucch.maraschino,1 cucchiaio olio(meglio de di mandorle) per lo sciroppo:50gr zucchero e 1/2 dl maraschino.
Prepara la torta:Lavora le uova con lo zucchero, aggiungi farina, Fecola,cacao e vanillina che avrai precedentemente setacciato insieme, infine il burro fuso.Versa in una tortiera 22 o 24 e cuoci a 190 per 35-40 minuti. Prepara la farcia:Porta a ebollizione la panna col burro, togli dal fuoco e aggiungi il cioccolato tritato, fallo raffreddare e unisci il rum.Prepara la crema:Fai fondere metà zucchero con 4 cucch. acqua, aggiungi le nocciole senza pellicine, continua la cotturafinchè lo zucchero sarà dorato. Ungi il piano di lavoro con l'olio e versaci sopra il croccante , fallo raffreddare e tritalo. Monta gli albumi a neve con 40gr zucchero, aggiungici lo

zucchero rimasto che avrai precedentemento cotto con pochissima acqua per una decina di minuti,lavora con la frusta, incorpora il burro a pezzetti, il croccante tritato e il maraschino.Prepara lo sciroppo: porta ad ebollizione lo zucchero con dell'acqua, fai raffreddare e unisci il maraschino. Dividi la torta in 3 parti, spennella con lo sciroppo il primo strato, distribuisci sopra uno strato di farcia, copri con il 2°strato di torta, sciroppo, e uno strato di crema. Chiiudi con l'ulitmo pezzo di torta e spennellala con lo sciroppo.Metti in frigo per 1 ora, qiuindi rivestila (compreso il bordo) con la farcia rimasta. sonia modolo

TORTA DI PERE E CIOCCOLATO

Pasta frolla 300 g di farina, 150 g di zucchero, 1 cucchiaino raso di lievito, 3 tuorli, 150 g di burro, limone grattugiato. Farcia 2 pere kaiser, 10 amaretti sbriciolati a mano, 100 g di cioccolato fondente spezzettato a mano.

In una ciotola mescolare la farina con il burro a cubetti, versare tutto sulla spianatoia e impastare con gli altri ingredienti. Mettere a riposare per 30 minuti in frigorifero avvolto in pellicola. Stendere la pasta frolla e per 2/3 foderare uno stampo da crostata imburrato e infarinato, l'altra parte lasciarla per le guarnizioni. Tagliare le pere in fettine molto sottili e appoggiarle sulla pasta, sopra amaretti e sparsi degli gnocchetti di pasta(palline schiacciate della grandezza di una noce).Ancora sopra cioccolato spezzettato. Forno 180°X 30 minuti. Appena sfornata spolverare di zucchero a velo.Quando è fredda togliere dallo stampo e cospargere di zucchero a velo. Maria Pia Trubiani Sesto San Giovanni

TORTA DI CIOCCOLATO

250 gr di cioccolato fondente 125 gr di burro 4 tuorli 5 albumi 125 gr di zucchero a velo 1 caffè ristretto 25 fecola 25 farina 80 gr di mandorle a scaglie

Procedimento Far fondere il cioccolato con il burro, unire i tuorli, la fecola, la farina, il caffè e metà dello zucchero. Montare gli albumi con il rimanente zucchero ed unire delicatamente al composto, versare in una tortiera imburrata e infarinata, cospargere di mandorle a scaglie e cuocere a 180° per 25 –30 minuti. Anna Moroni

TORTA AMARETTI E CIOCCOLATO

300 gr. farina 200 gr. burro ammorbidito 220 gr. zucchero 4 uova 1 bustina vanillina 200 gr. amaretti 4 bicchierini di marsala (opp. rum/amaretto saronno) 1 bustina lievito vanigliato 150 gr. cioccolato fondente

con una frusta elettrica montare a spuma uova e zucchero a cui aggiungere la vanillina; continuando a lavorare con la frusta elettrica, aggiungere il burro ammorbidito e la farina poco x volta; successivamente aggiungere gli amaretti sbriciolati piuttosto fini, poi il liquore e il cioccolato tritato grossolanamente ed infine il lievito; versare il tutto in una teglia a cerniera dia. 28 cm. e cuocere a forno ventilato a 150°c x 45 min. sfornare e se piace, una volta fredda spolverizzare la superficie con zucchero al velo! p.s. a casa mia solitamente sparisce in men che non si dica, e siamo solamente mio marito ed io, oltre al cane ! Barbara Baldini Ravenna

TORTA AL CIOCCOLATO DI NIGELLA LAWSON

175 gr burro fuso freddo 125 gr olio semi o arachidi 300 ml acqua fredda 400 gr farina 200 gr zucchero di canna o di semola 100 gr zucchero normale 50 gr cacao in polvere 2

cucchiaini di lievito 1 cucchiaino di bicarbonato 1 confezione piccola di panna acida 3 uova estratto di vaniglia

Mescolare bene in una terrina il burro fuso, l'olio e l'acqua. Unire quindi tutti i componenti secchi (farina, zuccheri , cacao, lievito e bicarbonato) ed amalgamare bene. In un contenitore a parte sbattere le uova con la panna e l'estratto di vaniglia. Unire quindi al resto. Preparare due tortiere piccole (cm.20/22 circa) chiuse. Ungere di burro le pareti e foderare il fondo con carta da forno. Cuocere per un'ora a 180°. Rimarranno morbide al centro. Far raffreddare rovesciate su una gratella. GLASSA AL CIOCCOLATO Fondere il cioccolato nel microonde per tre min. a temperatura media. Far raffreddare. Montare a parte con le fruste del burro morbido (ca. 100/125 gr) ed unirvi 275 gr di zucchero a velo setacciato un cucchiaio alla volta. Aggiungere un po' di essenza di vaniglia e per ultimo il cioccolato fuso ormai freddo. Mescolare bene. Farcire le torte solo quando saranno ben fredde creando un'unica torta alta.

TORTA CIOCCOLATO MANDORLE

si fa la pasta della base: 250 gr di farina, 120 di burro a pezzetti, un uovo, un cucchiaio di zucchero, un pizzico di sale, tutto nel mixer; frullate per bene, se dopo un po' non si amalgama, gettatevi prudentemente - attenti a non inumidire troppo - un goccetto di qualcosa; io ho usato calvados. poi come sempre, fare una palla, avvolgere in pellicola, mettere 20' in frigo. poscia: mescolare in una ciotola, con la frusta: due uova, 120 gr di zucchero, 50 gr di farina, 80 gr di burro fuso, 3 cucchiai di whisky (ho usato ancora calvados, perchè avevo solo il fortemente torbato wuisky delle isole, e non ho azzardato una virata di sapore così decisa; magari la prossima volta). Si ottiene una cremina fluida.adesso si mette la pasta in una teglia di circa 20 cm di diametro, bordi bassi, preferibilemte sganciabili, altrimenti solita braga di carta da forno. Ovvero:Stendere la pasta - , spessore 2,5 mm - su un ampio quadrato di carta da forno. Poggiarvi sopra la teglia che si intende usare dalla parte del fondo, e tagliare torno torno un disco di pasta con un coltello molto affilato. Avanzerà un po' di pasta che useremo tra un po' per il bordo. Depositare il ritagliato disco di pasta, con tutta la sua bella imbracatura di carta, che terremo per i pizzi, nella teglia. Tagliare con le forbici, in verticale, ogni quattro, cinque cm, i bordi dell'mbracatura che si saranno ripiegati intorno disco quando lo abbiamo depositato nella teglia. Questo per non avere più capricciose arricciature della carta, alla quale dopo i tagli potremo dare una bella spianatina. Il bordo di carta, sempre preso per i pizzi, servirà ad estrarre la torta senza rovesciarla, operazione che questo tipo di torta non sopporta. Fare con la pasta avanzata un rotolino lungo quanto basta per circondare tutto il disco di pasta. Circondarlo. Schiacciarlo bene con le dita, in modo da avere un bordo sottile, altrimenti viene duretto e non abbastanza alto da contenere il ripieno, e una volta cotto tende a staccarsi perchè troppo rigido e pesante. Non vi credete che ho finito con questa soria. Aggiungo, a proposito delle capricciose arricciatrure di cui sopra, che un'altra opposta soluzione è lasciarle; in questo caso, anche il rotolino di pasta del bordo, schiacciato su di esse, prenderà un andamento bizzarro, da piccole onde in tempesta, che non è brutto a vedersi...adesso, distribuire sulla pasta 50 gr di cioccolato fondente all'85% e 50 al 50%, triturati con un bel coltellone da cucina. Buttarvi sopra la cremina. Depositarvi in graziosa pioggia 70 gr di mandorle pelate.Cuocere nella parte bassa del forno già caldo a 180° per circa 40'. Servire fredda. Rosa Maria Paniccia Roma

TORTINI MORBIDI AL CIOCCOLATO

Dosi per 6 tortini: 100 gr. cioccolato fondente piu' 6 quadratini 3 uova 50 gr. di zucchero 30 gr. di farina 40 gr. Burro burro e zucchero per gli stampi cacao amaro e zucchero a velo

Fate fondere il cioccolato e il burro a bagnomaria. Montate un uovo e 2 tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto morbido e spumoso, incorporatevi la farina facendola scendere da un setaccio e poi il composto di cioccolato ancora caldo. Mescolate, incorporate gli albumi rimasti montati a neve: imburrate e spolverizzate di zucchero 4 stampi individuali da forno o, se volete servire gli sformati di alluminio usa e getta distribuitevi il composto riempiendolo poco piu' che a meta'; inserite un quadratino di cioccolato in ogni porzione e fate riposare in frigo per almeno tre ore.Trascorso il tempo indicato scaldate il forno a 180° e cuocetevi i tortini per 10 minuti massimo. Serviteli comunque nel piu' breve tempo possibile, spolverizzateli con cacao e zucchero a velo. Elena Di Giovanni Macerata

TORTA MORBIDA DI CIOCCOLATO E PERE

100 g burro, 3 uova separate, 70 g zucchero, 100 g cioccolato, spezie miste, 100 g farina, 1 cucchiaino di lievito, 3 pere. Teglia di diametro 24 cm., meglio se con bordo amovibile.
Battere a crema il burro con lo zucchero, aggiungere il cioccolato fuso e raffreddato e i tuorli, alternandoli alla farina mescolata con il lievito. Versare nella teglia; disporre sulla pasta le fettine di pera a raggiera. Cuocere a 175° 30 min circa.Sformare la torta e lasciarla raffreddare su una gratella. Ritagliare tre-quattro strisce di carta, metterle sulla torta e spolverare di zucchero a velo; togliere le strisce con precauzione. Alda Muratore

TORTA FROLLA CIOCCOLATO E PERE

Ingredienti: Pasta frolla Crema pasticcera (normalmente io faccio 2 uova, 2 cucchiai di zucchero, 2 cucchiaini di farina e 2 dl di latte) Ganache di cioccolato una pera cotta con poca acqua e zucchero fino a sciropparla
Foderare lo stampo da crostata con la pasta frolla e stendervi uno strato di crema pasticcera sul fondo.Adagiarvi sopra la pera raffreddata e tagliata in fettine sottili. Cuocere in forno a 180 gradi per venti minuti. Lasciare raffreddare. Stendere sopra la ganache di cioccolato. Far raffreddare e servire. Per la ganache 200 g di cioccolato fondente 1 dl di panna fresca Grattugiare il cioccolato. Portare la panna ad ebollizione, aggiungere il cioccolato e spegnere il fuoco. Mescolare fino a quando il cioccolato si sarà completamente sciolto. Se non si utilizza subito conservarla in luogo fresco ma non in frigorifero. Spero sia simile a quella che hai provato. Samantha Vanossi

TRIFLE ALLA MOUSSE DI CIOCCOLATA, CAFFÈ E MANDORLE

Difficoltà: media (a leggerlo SEMBRA complicato, in realtà è solo laborioso...ma ne vale senz'altro la pena!) Dosi: per 10-12 persone ca.
Per il Pan di Spagna: 1 tazza di farina 1/2 tazza di zucchero, diviso 1 pizzico di sale 4 uova grandi 1 cucchiaino di estratto di vaniglia (o ½ di vanillina) 2 cucchiaio di olio
Per lo Sciroppo al caffè e mandorle: 2 cucchiaini di liquore alle mandorle 1 cucchiaino di caffè solubile (tipo Nescafè Gran Aroma) 1 cucchiaino di estratto di vaniglia 1/2 tazza di acqua 1/4 tacca di zucchero
Per la Mousse al cioccolato 2 cucchiai di acqua 1 cucchiai estratto di vaniglia 1 1/2 cucchiaino di gelatina in polvere 3 tuorli grandi 1 1/4 di tazza di panna da montare, divisa

3/4 di tazza di latte 3 cucchiaini di zucchero 1 pizzico di sale 170 gr. di ottimo cioccolato fondente, tritatoe grossolanamente
Per la Panna montata al caffè e mandorla: 2 cucchiai di liquore alla mandorla 1 cucchiaino di caffè solubile istantaneo (tipo Nescafè Gran Aroma) 1 cucchiaino di estratto di vaniglia 2 tazze di panna da montare 2 cucchiai di zucchero
Per la Guarnizione: 12 amaretti, tritati Chicchi di caffè ricoperti di cioccolato Mandorle affettate
Esecuzione Pan di Spagna: Preriscaldare il forno a 180°. Imburrare o bagnare il fondo e le pareti di uno stampo rotondo di circa cm. 22-24 di Ø e ricoprirlo di carta da forno.Setacciare insieme farina, 1 cucchiaio di zucchero e il sale. Sbattere le uova e lo zucchero rimanente in una terrina, usando un frullino elettrico per 4-5'. La consistenza deve essere ariosa, pallida e triplicata in volume. Aggiungere la vaniglia durante l'ultimo minuto di sbattitura. Amalgamare dolcemente il composto con la farina al composto montato, un terzo per volta, usando una spatola. Poi aggiungere lìolio. Versare l'impasto nello stampo.Cuocere per 20-25' o finchè il centro "rimbalza" se viene dolcemente compresso da un dito. Far raffreddare su una griglia per 10'. Rimuovere il pan di spagna dallo stampo e far raffreddare completamente.
Esecuzione dello sciroppo al caffè e mandorle: Mescolare il liquore alle mandorle, il caffè e la vaniglia in una piccola tazza, finchè il caffè solubile di scioglie.Versare acqua e zucchero in un pentolino. Cuocere a fuoco medio finchè lo zucchero sarà sciolto. Continuare a cuocere finchè lo sciroppo arriva a bollore. Rimuovere dal fuoco. Versare la miscela al caffè.
Esecuzione mousse al cioccolato: Mescolare insieme acqua e vaniglia. Versarci la gelatina in polvere e lasciarla ammorbidire.Mescolare i tuorli in una terrina media. amalgamare 3/4 di tazza di panna, il latte, lo zucchero e il sale in una pentola media a fondo pesante. Cuocere a fuoco medio, mescolando occasionalmente, finchè attorno al bordo si formeranno delle bolle. Rimuovere la pentola dal fuoco. Gradualmente, versare circa 3/4 di tazza del composto con la panna nella crema calda nei tuorli ed amalgamare bene. Poi rimettere il composto con le uova sul fuoco e continuare a cuocere a fuoco medio, mescolando continuamente con un cucchiaio di legno, per 2-4' o finchè la crema si sarà leggermente inspessita.. Sarà pronta quando, facendo scorrere un dito sul dorso del cucchiaio di legno, lascerà la traccia per diversi secondi. (Non permettere che la crema raggiunga il bollore.) Rimuovere la pentola dal fuoco e filtrare immediatamente la crema e versarla in una terrina di metallo. Aggiungere il composto con la gelatina ammorbidita e mescolare fichè sarà completamente dissolta. Aggiungere il cioccolato tritato e mescolare finchè sarà sciolto ed incorporato. Piazzare la terrina sopra una terrina più grande, contenente acqua ghiacciata. Lasciar riposare per 5-10', mescolando di tanto in tanto, finchè sarà raffreddata. Togliere la terrina dall'acqua ghiacciata.Montare la rimanente panna finchè si formano picchi soffici, usando il frullino elettrico. Incorporare 1/3 della panna montata nel composto al cioccolato, usando una spatola. Incorporare la rimanente panna montata. Coprire con pellicola trasparente e far raffreddare in frigo per 20-30' o finchè si sarà rappresa a sufficienza.. Non far solidificare la mousse.Esecuzione della panna montata al caffè e mandorla Mescolare il liquore alla mandorla, il caffè e la vaniglia in una tazza.. Mescolare finchè il caffè si dissolve.. Montare la panna in una grande terrina raffreddata, aggiungendo la mistura al caffè e lo zucchero, usando un frullatore elettrico ad alta velocità, finchè formerà i classici "picchi soffici".
Composizione del trifle (assemblaggio): Dividere in due parti la torta, usando un coltello lungo e seghettato. Spennellare uno strato di pan di spagna con circa 1/4 dello sciroppo al caffè, usando un pennello da pasticceria. Sistemare lo strato di pandispagna imbevuto e capovolto in una "terrina da trifle" (trifle bowl) di vetro. Ritagliare il bordo in modo che entri perfettamente nella terrina, se necessario. Spennellare generosamente la superficie del Pan di Spagna con lo sciroppo. Versarci sopra gli amaretti sbriciolati.Spalmarci sopra metà della mousse al cioccolato. Mettere da parte 1 tazza di panna montata al caffè per decorare il dolce alla fine. Spalmare il resto della panna sopra la mousse al cioccolato.Spennellare metà del rimanente sciroppo

sull'altro strato di Pan di Spagna rimasto e posizionarlo dentro la terrina con lo strato imbevuto di sciroppo. Spennellare la superficie con il resto dello sciroppo. Versarci sopra il resto della mousse al cioccolato.Riempire una tasca da pasticcere (con bocchetta a stella grande) con la panna montata al caffè messa da parte. Procedere alla decorazione sulla superficie del trifle. Guarnire con i chicchi di caffè ricoperti di cioccolato e mandorle affettate. Far raffreddare il trifle per almeno 4 ore prima di servirlo. NOTA: sembra complicato, ma in realtaà è solo un po' laborioso. se avete i dosatori americani, utilizzateli, perchè la ricetta è stata creata con quelle dosi. 1 cucchiaino = 1 tsp 1 cucchiaio = 1 TBL 1 tazza = 1 cup Fran Altieri Jesolo (VENEZIA)

TORTA PERE E CIOCCOLATO

Ingredienti: - 170 gr. di farina - 50 gr di cacao - 80 gr. di burro - 120 gr. di zucchero semolato - 2 uova, tuorli e albumi separati - 250 gr. (netti)di pere belle sode, tagliati a dadi piuttosto grossi - 1/2 bicchiere di latte (o, in alternativa, un vasetto di yogurt) - una bustina di lievito- un pizzico di sale

Sciogliere il burro in un pentolino, a fuoco basso, e lasciar raffreddare. Aggiungerci mezzo bicchiere di latte. Montare i tuorli con lo zucchero in una ciotola e aggiungerci lentamente il composto di burro e latte, sempre continuando a montare. Setacciare gli ingredienti secchi (farina, cacao e lievito) ed aggiungerli al composto preparato. Incorporare le pere tagliate a dadi ed infine gli albumi, montati a neve ben ferma, con il pizzico di sale (delicatamente, con un cucchiaio di legno, cercando di non smontarli).Versare il composto in uno stampo da plum-cake imburrato ed infarinato e cuocere a 200°C per 40 minuti. Abbassare la temperatura del forno a 180°C e proseguire la cottura per altri 10-15 minuti. Fare la prova stecchino per verificare se il dolce è pronto. Alessandra Pozzoni

TORTA FRANCESE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI PER 12 persone 150 g. di zucchero 280 g. di cioccolato fondente 180 g. di burro 5 uova un pizzico di sale 40 g. di farina (si puo' raddoppiare anche la dose se l'impasto risulta troppo molle)

Imburrare bene e cospargere con un po' di zucchero lo stampo,sciogliere in una casseruola il cioccolato a pezzi,il burro e lo zucchero,intiepidire e poi aggiungere i tuorli ad uno ad uno e infine la farina.Montare a parte gli albumi a neve ben ferma con un pizzico di sale ed uno di zucchero,incorporare al composto di cioccolato mescolando delicatamente dal basso verso l'alto,cuocere in forno a 160-180 gradi per 35-40 minuti ,se si vuole quando e' raffreddata si cosparge di zucchero a velo.Qualcuno di voi che la prova mi potrebbe dire quanta farina ci vuole?la ricetta originale non ne ha neanche un po' ma io ho provato ed e' venuta troppo molle!grazie(e' buona come sapore ma il problema e' ottenere la giusta consistenza)provatela!Antonella Tricoli Milano

Normale che sia venuta molto morbida, e normale che non abbia farina, o quasi: questo tipo di torte (i moelleux dei francesi, ma anche l'itaianissima caprese) deve restare così, per questo c'è poca farina (o niente)e molte uova. Se ne vuoi una più classica, che resti più asciutta, prova questa:

TORTA CIOCCOLATOSA

80 g di cioccolato fondente, 70 g di gocce di cioccolato, 1 cucchiaio di cacao (amaro), 2 cucchiai di nocciole tritate finissime, 125 g farina, 110 g burro, 2 uova, 1/2 bustina di lievito.

Grattugiare il cioccolato; mescolare in una terrina farina, lievito, cacao, cioccolato grattugiato e nocciole.Battere a crema il burro morbido con lo zucchero, aggiungere una alla volta le uova alternandole con cucchiaiate del misto farina, lievito, cacao e nocciole; quando l'insieme è bene omogeneo aggiungere le gocce di cioccolato;Cuocere in uno stampo rettangolare a pareti alte (da cake) a 180° per 40 minuti circa. Alda Muratore

TORTA MARGHERITA AL CACAO FARCITA CON CREMA AL CIOCCOLATO

Per la base: 6 uova 300g zucchero (150g fruttosio) 1 bustina di vanillina 230g farina 00 100g maizena 30g cacao amaro 50g burro 1 pizzico di sale Per la farcitura: 180ml panna fresca 1 cucchiaio di zucchero a velo (½ cucchiaio di fruttosio) 150g cioccolato fondente Per bagnare: 3 cucchiai di rhum 2 cucchiai di acqua ½ cucchiaio di fruttosio Per decorare: 70ml panna montata 1 cucchiaino di fruttosio 20-30g cioccolato fondente

Accendere il forno a 210°C. Imburrare ed infarinare uno stampo a cerchio apribile da 24cm di diametro.Sbattere a lungo i tuorli con 6 cucchiai di acqua bollente e aggiungere gradatamente 200g di zucchero (o 100g di fruttosio) e la vanillina, continuando a sbattere fino ad ottenere una massa cremosa. Salare. Montare gli albumi a neve ben ferma e poi, sempre sbattendo, unire agli albumi i restanti 100g di zucchero (o 50g di fruttosio). Mettere gli albumi sopra i tuorli sbattuti, setacciarvi la farina mescolata alla maizena e al cacao; aggiungere il burro sciolto e raffreddato goccia a goccia. Incorporare tutti gli ingredienti delicatamente ai tuorli sbattuti. Versare subito la pasta nello stampo. Cuocere a 200°C per 30 minuti.Fondere a bagnomaria (o al MO) il cioccolato fondente e lasciarlo intiepidire. Nel frattempo montare 180ml di panna ben fredda con lo zucchero a velo (o il fruttosio). Mescolare il cioccolato fuso con la panna.Preparare uno sciroppo con lo zucchero semolato (o il fruttosio), l'acqua e il rhum. Tagliare a metà la torta, bagnare i dischi di pasta con lo sciroppo e farcirli con la crema al cioccolato.Mettere in frigo per 12 ore. Montare la panna restante, spalmarla sulla superficie della torta e decorare i bordi con ciuffi di panna. Sciogliere il cioccolato fondente e decorare la torta con un filo di cioccolato fuso. questa la ricetta originale, in realtà ho fatto le modifiche ma soltanto sul ripieno (200ml di panna + 150g di cioccolato + 1 cucchiaino di fruttosio) e sulla decorazione (200ml di panna montata + 2 cucchiaini di fruttosio + i fiorellini della Paneangeli). Questo non influisce sulla torta ma magari può essere utile a qualcuno per le dosi. Giada Trevisani

TORTA NOCCIOLE E CIOCCOLATO

250 g burro a temperatura ambiente - 300 g nocciole tostate - 250 g zucchero semolato - 50 g biscotti secchi - 5 uova intere - 150 g cioccolato fondente extra - 1 pizzico di sale

Montare a mano con un cucchiaio di legno il burro tagliato a pezzettini con lo zucchero che va aggiunto poco per volta. Questa fase di lavorazione, determina la buona riuscita della torta; il burro deve essere montato bene con lo zucchero. Lo so che è faticoso ma ne vale la pena (confesso: usate le fruste elettriche). Aggiungete 1 alla volta i tuorli delle uova con delicatezza; prima di aggiungere quello successivo, aspettare che il precedente sia stato assorbito.Passare nel mixer le nocciole con i biscotti; quindi amalgamarli delicatamente al composto con movimenti dal basso verso l'alto.Aggiungere il cioccolato precedentemente tagliuzzato finemente, sempre un po' per volta e rimestando molto delicatamente (per non 'smontare' l'impasto). Montare gli albumi a neve ben ferma aggiungendo un pizzico di sale, quindi aggiungerli al preparato.Mettere in forno a 170/180°C per 40/50 minuti. Togliere la torta, lasciarla raffreddare, quindi spolverare con zucchero a velo e guarnire con delle nocciole tritate grossolanamente. Rosa Maria Paniccia Roma

TORTA TRICOLORE AL CIOCCOLATO

Vi assicuro che nonostante possa sembrare chissà cosa, è veramente molto semplice da fare. L'importante è che il mascarpone sia freschissimo e che si mantenga cremoso in modo da stendere i tre composti senza problemi. Provatela e ve ne accorgerete. ricetta x lo stampo da cm 20:

Ingredienti: per la base: gr 125 di biscotti secchi al cioccolato, 1/2 cucchiaino raso di cannella in polvere, gr 60 di burro fuso. Per la crema: gr 60 di acqua, gr 125 di latte, gr 60 di zucchero, 1 cucchiaio di gelatina, gr 375di mascarpone, gr 250 di panna da montare, gr 60 di cioccolato fondente, gr 60 di cioccolato al latte, gr 60 di cioccolato bianco. Per decorare: panna montata, rondelle di cioccolato

Foderare con alluminio una tortiera di cm 20 a fondo estraibile. Tritare finemente i biscotti; aggiungere burro e cannella e amalgamare bene. Versare l'impasto nella teglia e metterlo in frigo per almeno mezz'ora. In un pentolino versare l'acqua e la gelatina; fare sciogliere la gelatina a bagnomaria mescolando continuamente, dopodichè toglierla dal fuoco e farla raffreddare. In una terrina lavorare il mascarpone con il frullino elettrico fino a che diventa morbido, quindi aggiungere lo zucchero, il latte, la gelatina e la panna montata. Amalgamare bene il tutto con molta delicatezza per non far smontare la panna, quindi dividere l'impasto in tre porzioni. Fondere separatamente i tre tipi di cioccolato e unirli separatamente ad ogni porzione. Versare il composto al cioccolato bianco sulla base della torta; fare un secondo strato con il cioccolato al latte e l'ultimo con il cioccolato fondente. Mettere la torta in frigorifero per almeno 3 ore dopodichè decorarla con ciuffi di panna montata e rondelle di cioccolato. maria luisa trapanotto prato

TORTINO DI CIOCCOLATO FONDENTE CON CREMA INGLESE

Per il tortino - 6/8 porzioni gr. 250 ciccolato fondente o extra gr. 125 zucchero gr. 100 burro gr. 50 farina 4 uova intere una punta di bicarbonato

Procedimento: Far sciogliere tutti gli ingredienti a bagno maria e amalgamerli bene.Foderare 6/8 pirottini(meglio se usa e getta io sono più comoda)e riempirli fino a 2/3 con la crema ottenuta. Cuocere in forno a 120° per 25 min. Sfornare e servire caldo con sopra zucchero a velo accompagnandolo con crema inglese fredda

Crema inglese: gr. 80 zucchero gr. 125 latte gr. 125 panna 4 tuorli d'uovo 1 stecca di vaniglia scorza di limone

Procedimento: Riscaldare latte e panna con vaniglia e limone. Montare i tuorli con lo zucchero e incorporarli al latte filtrato dalla vaniglia e dal limone. cuocere a fuoco dolce mescolando in continuazione fino ad ottenere una crema leggermente densa (deve velarsi il cucchiaio). Far raffreddare e utilizzare come base del tortinoClaudia Plebani Villasanta

TORTA CACAO E COCCO

In grammi:70 cacao 75 cocco 200cc di latte 200 burro 3 uova 6 cucchiai di farina 3 cucchiai di maizena 100 zucchero

Battere i tuorli con lo zucchero finchè saranno giallini, aggiungete il cacao e lavorare bene. fate bollire per 5 minuti il cocco nel latte e lasciate intiepidire. Unite al cacao il burro fuso, la farina, lamaizena, e il cocco con il latte. Mescolate

fino ad ottenere un impasto omogeneo. Battete a neve gli albumi e uniteli all'impasto mescolando delicatamente. Foderate una tortiera di 22cm. di diam., con carta da forno, versate l'impasto e fate cuocere in forno caldo a 220° per 45 minuti. Sformate il dolce su un piatto e decorare di zucchero a velo. fatemi sapere!!!!!!!!!!

TORTINO DI CIOCCOLATO CALDO di Nonnapapera

Ingredienti X 8 persone 220 gr di cioccolato fondente 150 gr di zucchero 60 gr di farina 7 uova 50 gr di burro

Procedimento Fondere il cioccolato con il burro. Lavorare i tuorli con metà zucchero, unire la farina. Montare gli albumi con il rimanente zucchero. Unire i due composti al cioccolato, mettere negli stampini e cuocere a 180° per 7 minuti.

UOVA DI PASQUA DI CIOCCOLATO

Tempo di preparazione: 15 minuti Tempo di cottura: 15 minuti Ingredienti : 6 uova, g 250 di cioccolato fondente, g 75 di burro, 3 cucchiai di zucchero a velo.

Praticare un'apertura sulle uova crude, con molta cautela, incidendole su una delle estremità come per mangiarle alla coque. Conservare due tuorli (gli altri quattro e l'albume non verranno utilizzati in questa ricetta). Pulire i gusci con acqua, alla quale si aggiunge qualche goccia di candeggina. Sciacquare bene i gusci vuoti e farli asciugare nel forno tiepido.Spezzettare il cioccolato e metterlo in un pentolino a bagnomaria. Lasciarlo fondere lentamente con due cucchiaiate d'acqua, senza mescolare. Toglierlo dal bagnomaria, aggiungere i due tuorli lavorando il composto con la frusta a mano, quindi aggiungere lo zucchero a velo. L'impasto ottenuto deve essere morbido. Con un cucchiaino oppure con una tasca da pasticcere, riempire i gusci vuoti con il cioccolato fuso, facendo attenzione a non romperli. Mettere le uova in frigorifero per almeno un'ora prima di servirle. Vino consigliato : Ala prod: Duca di Salaparuta regione: Sicilia

VARIAZIONE DI CIOCCOLATO Chef: Corrado Fasolato

Ingredienti per 4 persone: sorbetto di cioccolato Domori ml 100 di acqua g 100 di cioccolato Domori al 75% ml 3 di glucosio, g 60 di zucchero gelato al cioccolato bianco e timo ml 100 di latte, g 20 di timo g 150 di cioccolato bianco Valhrona, ml 3 di glucosio, g 40 di zucchero

mousse di cioccolato al latte e pepe nero g 60 di cioccolato al latte g 150 di panna montata, pepe salsa di cioccolato bianco e arancia g 30 di cioccolato bianco ml 100 di spremuta di arancia Buccia di arancia grattugiata spuma di gianduia g 80 di cioccolato gianduia g 50 di panna montata

sformatino di cioccolato Michel Cluizel g 20 di cioccolato Michel Cluizel al 99% g 24 di cacao amaro ml 200 di latte, 2 tuorli d'uovo g 56 di zucchero, g 44 di farina Un albume d'uovo Un quarto di stecca di vaniglia

tortino di castagne e cacao g 25 di burro, g 10 di zucchero Un rosso d'uovo g 10 di cioccolato amaro g 25 di farina di mandorle g 20 di purea di castagne, g 5 di farina Un grammo di lievito artificiale Un grammo di cannella Un albume d'uovo montato semifreddo di cioccolato al rum g 24 di tuorlo d'uovo, g 48 di panna montata, ml 48 di latte ml 10 di rum, mezza stecca di vaniglia g 60 di cioccolato fondente g 3 di colla di pesce ammollata in acqua fredda

Mescolare gli ingredienti per fare il sorbetto, cuocere a bagnomaria fino a raggiungere la temperatura di 85°C poi mantecare nella gelatiera. Compiere la stessa operazione anche per il

gelato al cioccolato bianco. Sciogliere il cioccolato al latte, unire il pepe grattugiato nella quantità desiderata ed infine incorporare la panna montata; mettere in frigorifero per quattro ore. Sciogliere il cioccolato bianco assieme al succo d'arancia ed alla buccia grattugiata e, dopo aver raggiunto la temperatura di 70°C, lasciarlo in infusione per un'ora circa quindi filtrare e lasciare raffreddare. Per la spuma di gianduia, sciogliere il cioccolato a bagnomaria a fuoco lento, far raffreddare e incorporare la panna montata. Mettere in frigorifero per un paio d'ore. Per lo sformatino, far sciogliere il cioccolato e lo zucchero nel latte, unire la stecca di vaniglia e la farina setacciata, far bollire per cinque minuti, togliere dal fuoco, unire i tuorli uno alla volta e il cacao. A parte, montare l'albume a neve e incorporarlo alla crema. Versare l'impasto in stampi tondi da tre centimetri di diametro per tre centimetri d'altezza, precedentemente imburrati e zuccherati, infornarli a 160°C per tredici minuti. Per il tortino di castagne, montare il burro con lo zucchero, unire il tuorlo d'uovo, il cioccolato, la farina di mandorle, la cannella, il lievito, la purea di castagne, la farina setacciata e per ultimo l'albume. Dividere l'impasto su quattro stampi imburrati ed infarinati, cuocere in forno a 180°C per venti minuti. Per il semifreddo, mescolare i tuorli d'uovo con la panna, il latte e la stecca di vaniglia, cuocere a bagnomaria fino al raggiungimento di 85°C. Unire il cioccolato fondente, il rum e la colla di pesce e, quando inizia a rapprendersi, incorporare la panna montata. Mettere l'impasto negli stampi e porli in congelatore per dodici ore. Sistemare le varie preparazioni seguendo la foto, cercando di mettere il gelato e il sorbetto su dei cucchiai e decorando con delle cialde al cioccolato o alle mandorle. Vino consigliato : Banyuls 91 prod: Domaine Du Mas Blanc regione: Francia

VARIAZIONI AL CIOCCOLATO QUATTRO PICCOLI ASSAGGI DI DOLCI AL CIOCCOLATO Chef: Christian Di Bari

Ingredienti : per il soufflé caldo: 8 uova g 80 di zucchero g 30 di farina g 400 di burro g 250 di cioccolato fondente Perugina al 50%
per il semifreddo di menta e cacao: g 250 di sciroppo di menta g 100 di albumi g 700 di panna g 400 di fave di cacao amare a pezzetti Valhrona
per il millefoglie di cioccolato: g 400 di cioccolato fondente Valrhona al 70% g 400 di panna
per la crema caramellata al cioccolato: g 300 di cioccolato fondente Valrhona al 70% g 150 di panna fresca Una tazza di zucchero di canna

per il soufflé caldo:
A calore moderato, sciogliere il cioccolato sminuzzato con il burro tagliato a pezzettini, sempre mescolando. Togliere dal fuoco e tenere in caldo. In un recipiente montare i tuorli con lo zucchero e la farina, quindi unire al composto di cioccolato e burro. Montare gli albumi a neve e incorporarli successivamente. Versare il composto in quattro piccoli stampini e porre in frigorifero per almeno otto ore. Togliere gli stampini dal frigo e far cuocere in forno per sei-sette minuti a 180°C.
per il semifreddo di menta e cacao:
Preparare una meringa italiana cuocendo lo sciroppo di menta in una pentola fino a 118°C. Montare gli albumi a neve, aggiungere lo sciroppo e far raffreddare.In una boule montare la panna, unirvi la meringa e incorporare delicatamente le fave di cacao. Fa gelare in quattro stampini tondi di quattro centimetri di diametro.
per il millefoglie di cioccolato:

Stemperare la metà del cioccolato, tagliato a dadini, sciogliendolo a bagnomaria, fino a 45°C, mescolando delicatamente con una spatola finché è morbido. Versare due terzi del cioccolato su una lastra di marmo, oppure su una spianatoia asciutta. Con una spatola stendere il cioccolato, lavorandolo per circa tre minuti, finché non è denso ed è sul punto di solidificarsi. Con un raschietto, sollevare la cioccolata dalla superficie. Riporre a bagnomaria e mescolare continuamente fino a 32°C. Il cioccolato è ora stemperato e pronto per l'uso. Stenderlo su un piano pulito e asciutto, ricavare dei quadrati molto sottili che serviranno a mo' di sfoglia. Far sciogliere l'altra metà del cioccolato a bagnomaria e unirla alla panna precedentemente montata. Far freddare in frigorifero fino al momento di servire. Realizzare il millefoglie alternando uno strato di crema con un quadrato di cioccolato.
per la crema caramellata
Far fondere il cioccolato a bagnomaria in una pentola. Bollire la panna ed emulsionarla con il cioccolato. Versare la crema negli stampini e far solidificare in frigorifero per almeno due ore. Preriscaldare il grill e, prima di servire le creme al cioccolato, cospargerle con uno strato sottile di zucchero di canna, precedentemente setacciato. Porre gli stampini su una placca da forno e far caramellare fin ad ottenere un colore leggermente imbiondito.
Sistemare le quattro variazioni al cioccolato in un piatto e servire. Vino consigliato :Pineau des Charentes prod: Dupuy regione: Charentes (Francia)

VELLUTATA DI CIOCCOLATO SEMIFONDENTE CON GELATO ALLA CANNELLA IN BASTONCINO Chef: Thomas A. Keller

Ingredienti per 6 persone: per la vellutata di cioccolato: 3 grandi uova con albumi e tuorli separati Un terzo di tazza + un quarto di tazza di zucchero Due terzi di tazza di latte Un quarto di tazza di cacao non zuccherato 2 cucchiai di farina Un pizzico di sale Kasher Un foglio di gelatina ammorbidito in acqua fredda g 28 di cioccolato semifondente tagliato finemente per i biscotti: Mezza tazza + 2 cucchiai di farina Un quarto di tazza di farina per dolci Un quarto di cucchiaino di lievito artificiale Un quarto di cucchiaino di cannella in polvere Un ottavo di cucchiaino di sale kosher 6 cucchiai di burro non salato 3 cucchiai di zucchero di canna 3 cucchiai di zucchero cristallizzato Un cucchiaino e mezzo di miele per il gelato in bastoncino: 2 tazze di doppia panna 2 tazze di latte Una stecca di cannella da cm 7,5 tagliata nel senso della lunghezza Tre quarti di tazza di zucchero 10 tuorli d'uovo grandi per la salsa al cioccolato: g 226 di cioccolato semifondente tagliato finemente Una tazza di doppia panna Un cucchiaio di sciroppo di cereali Circa 2 tazze di panna dolce montata 36-42 ciliegie candite tipo morello o maraschino a seconda delle dimensioni per decorare: Zucchero a velo
In una teglia foderata con la carta da forno adagiare sei stampi ad anello del diametro di circa cinque centimetri, oppure sei stampi da soufflè o stampini da pasticcio foderati con la pellicola.
Mettere gli albumi e un terzo di tazza di zucchero in un cestello di ferro immerso su una pentola di acqua, mentre sobbolle. Sbattere il tutto per due o tre minuti o fino a che il composto sarà caldo e ben montato e lo zucchero completamente sciolto. Quindi, trasferire il cestello nello sbattitore e lavorare a velocità media per circa cinque minuti o finché la meringa è fredda, leggera e forma dei ciuffetti quando si solleva la frusta.

Nel frattempo, versare il latte in una pentola di media grandezza e aggiungere un quarto di tazza di zucchero, il cacao, la farina e il sale. Mescolare e unire i tuorli. Cuocere a fuoco medio e lavorare il composto fin quando ha raggiunto la consistenza di un budino. Continuare a cuocere la vellutata sbattendo per altri due minuti circa fino a quando il composto risulterà denso e ben lucido. Strizzare la gelatina ammorbidita e incorporarla al composto, togliere dal fuoco e unire la cioccolata semifondente. Continuare a girare fin quando il tutto è ben amalgamato. Colarla in un recipiente e unire un cucchiaino di meringa in modo da renderla più soffice, quindi unire la meringa restante. Le meringhe devono essere amalgamate con il composto di cioccolato appena questo è pronto, quindi, si consiglia di fare in modo che la meringa e il composto di cioccolato siano pronti contemporaneamente. Trasferire il composto in una sacca da pasticcere con il beccuccio largo, senza ornamenti e riempire gli stampini fino ad un'altezza di due centimetri. Coprire la vellutata e mettere in freezer per diverse ore, fino a completo congelamento. Possono rimanere nel congelatore per un massimo di due settimane. Per realizzare i biscotti, mettere in un recipiente i due tipi di farina, il lievito artificiale, la cannella e il sale. Con uno sbattitore munito di pala, montare burro, zucchero e miele, quindi unire gli ingredienti secchi amalgamando bene tutti gli ingredienti. Mettere la pasta dei biscotti su un Silpat, appiattendola leggermente e coprire con un foglio di carta da forno. Stendere la pasta con il mattarello fino ad ottenere un sottile strato dello spessore di circa mezzo centimetro. Adagiare il Silpat in una teglia da forno e mettere in congelatore per un'ora circa o fino al congelamento. La pasta si mantiene in congelatore per diverse settimane. Far scaldare il forno a 180°C. Togliere la pasta dal freezer e far cuocere in forno per otto-dieci minuti o finché i biscotti sono cotti, ma non croccanti. Togliere la teglia dal forno e coppare dei cerchi del diametro di circa un centimetro e mezzo più grandi di quelli delle vellutate di cioccolato. Si devono realizzare circa otto-dieci biscotti. Rimettere la teglia nel forno per tre o quattro minuti, o finché i biscotti non sono di un bel colore dorato, avendo cura di non farli colorare troppo, dato che vanno cotti ancora. Farli raffreddare per dieci minuti e metterli delicatamente in un recipiente sottovuoto. Si possono conservare fino ad un massimo di una settimana. Preparare il gelato in bastoncino mescolando la panna, il latte e la stecca di cannella in un tegame, portare ad ebollizione lenta, coprire e togliere dal fuoco. Lasciare in infusione per trenta minuti. Togliere la stecca di cannella dal composto e aggiungere la metà dello zucchero, quindi riportare ad ebollizione lenta, girando per far sciogliere lo zucchero. Nel frattempo, in una ciotola di media grandezza, montare i tuorli con lo zucchero rimanente fino a che il composto non sarà leggermente rappreso e diventato di colore chiaro. Stemperare i tuorli con un terzo del liquido caldo, aggiungendolo pian piano. Trasferire il composto nel tegame e riscaldare mescolando di continuo con un cucchiaio di legno, finché la crema si addenserà e velerà il cucchiaio. Colare in una ciotola posta in acqua ghiacciata, girando ogni tanto finché la crema sarà fredda. Trasferirla in un recipiente, coprirla e metterla per circa cinque ore in frigorifero o finché il composto non sarà freddo. Per una consistenza più cremosa, si può protrarre la permanenza in frigo per una notte intera. Mettere il gelato in una gelatiera e far freddare. Foderare una teglia con la pellicola trasparente e rovesciarvi il gelato, livellandolo ad uno strato di circa due centimetri. Coprire accuratamente e mettere in freezer per circa due ore o per un massimo di due giorni. Quando il gelato si è solidificato, tagliarlo in dischi della stessa grandezza dei contenitori delle vellutate. Rimettere in freezer. Accendere il forno a 200°C, togliere le vellutate dal freezer, rimuovendo delicatamente gli stampini. Sistemare ogni vellutata sopra un biscotto, disporle sulla carta da forno e infornare per quattordici minuti. Le vellutate dovrebbero essere cotte ma ancora morbide al centro. Per verificare, inserire un bastoncino di ferro nel centro della vellutata per un paio di secondi e poggiarlo sulle labbra: deve essere caldo. In caso contrario, rimettere le vellutate in forno. Attenzione: non cuocere troppo, altrimenti le vellutate si spaccano. Nel frattempo realizzare la salsa al cioccolato portando a bollitura la panna con lo sciroppo di cereali. Versare il liquido caldo in una ciotola contenente la cioccolata. Lasciarlo riposare per alcuni minuti per sciogliere la cioccolata, quindi girare fino a rendere il tutto ben liscio. La salsa può essere conservata in frigorifero per alcuni giorni. Velare ogni piatto

con un cucchiaio di salsa al cioccolato, adagiare un disco di gelato al centro della salsa e sovrastare con il biscotto e la vellutata. Spolverizzare la superficie di ogni dessert con lo zucchero a velo. Servire immediatamente perché dopo tre minuti tenderanno ad abbassarsi. Vino consigliato : Chateau Fontpinot Cognac X.O. prod: Frapin regione: Charente (Francia)

VENTAGLIO DI MERINGA CON MARRONI E SALSA AL CIOCCOLATO

Ingredienti per 4 persone: g 240 di panna 4 marroni spezzettati Scaglie di cioccolato g 20 di zucchero ingredienti per 12 meringhe g 100 di albume d'uovo g 400 di zucchero a velo Salsa al cioccolato g 500 di acqua g 800 di zucchero g 200 di cacao g 100 di cioccolato amaro g 600 di panna
Preparare la sera precedente le meringhe montando gli albumi a neve aggiungendo delicatamente lo zucchero a velo. Mettere il composto così ottenuto in una tasca di tela e realizzare dei dischi molto schiacciati di circa otto centimetri di diametro. Montare la panna e unirvi lo zucchero, spezzettarvi dentro i marroni e le scaglie di cioccolato. Realizzare la salsa al cioccolato facendo bollire l'acqua, lo zucchero e il cacao, aggiungendo poi il cioccolato amaro e la panna. Formare una millefoglie con i dischi di meringa alternandoli con la panna. Servire su un letto di salsa al cioccolato. Decorare con dei pezzettini di marroni e di cioccolata. Vino consigliato : Pinodisè prod: Contadi Castaldi regione: Lombardia

VOL-AU-VENT RIPIENI CON CREMA GANACHE

Tempo: 40' Ingredienti: (dose per 6 persone)12 vol au vent medi surgelati - panna fresca g 300 - cioccolato fondente g 200 - scorzette d'arancia candite g 80 - acqua di fior d'arancio - granella croccante - liquore Grand Marnier Conto calorie: kcal 596 (KJ 2494) a porzione
Sistemate i vol-au-vent su una placca spruzzata d'acqua fredda e, senza farli scongelare, passateli nel forno a 220° per 15' circa (potete cuocerli anche il giorno prima). Riducete le scorzette candite in minuscola dadolata che farete ammorbidire in un bicchierino di liquore Grand Marnier. Tagliuzzate il cioccolato e raccoglietelo in una ciotola insieme con la panna; immergete la ciotola in un bagnomaria tiepido, tenuto su fuoco moderato e, mescolando dolcemente, lasciate che il cioccolato fonda e si amalgami con la panna. Passate la ciotola dal bagnomaria tiepido a uno freddo e, usando una frusta elettrica, montate il composto finché diventerà una crema spumosa; aromatizzatela con 2 cucchiaiate di acqua di fior d'arancio. Sgocciolate dal liquore i dadini canditi e distribuiteli nei vol-au-vent. Raccogliete la crema di cioccolato in una tasca di tela per farcire, munita di bocchetta spizzata, e riempite i vol-au-vent. Sistemateli in un piatto da portata adeguato, spolverizzateli di granella croccante e serviteli subito. Vino consigliato: Alghero bianco passito

VOL-AU-VENT AL CIOCCOLATO

Tempo: 40' Ingredienti: (dose per 8 persone)16 vol au vent medi, surgelati - panna fresca g 200 - cioccolato fondente g 150 - latte g 100 - zucchero semolato e a velo - marrons glacés Conto calorie: kcal 364 (KJ 1523) a porzione

Senza scongelare i vol-au-vent, sistemateli su una placca coperta da carta forno, bucherellateli con uno stecchino, pennellateli d'acqua fredda, spolverizzateli di zucchero semolato quindi infornateli a 220° per 12' circa. Intanto tagliuzzate il cioccolato e fatelo sciogliere, a bagnomaria, insieme con la panna e il latte; appena il composto sarà fuso, toglietelo dal bagnomaria e, con la frusta elettrica, montatelo finché si raffredderà diventando ben spumoso e gonfio. Riempite i vol-au-vent freddi con questa farcia al cioccolato, guarniteli con pezzi di marrons glacés, spolverizzateli di zucchero a velo e teneteli in frigorifero. Vino consigliato:Colli Orientali del Friuli Picolit

Mangiare Bene: VOV AL CIOCCOLATO

1/2 l latte 200 ml marsala 600 g zucchero otto tuorli 2 bustine vaniglina 100 g cacao amaro

Sbattete i tuorli con lo zucchero fino a farli imbiancare completamente, aggiungete il cacao setacciato, unitevi il marsala poco a poco poi il resto degli ingredienti, sempre mescolando.Versatelo poi in una bottiglia perfettamente pulita. Non deve riposare, va agitato prima dell'uso, si mantiene in frigorifero.

ZUPPA INGLESE IN SALSA DI CIOCCOLATINI ALLA MENTA CON INFUSO AL LIMONE

Per la zuppa inglese: pan di Spagna 500 g crema al cioccolato 300 g crema pasticcera 300 g sciroppo 200 cc alchermes 80 cc Per la salsa: infuso al limone 300 cc cioccolatini alla menta 250 g

Tagliate il pan di Spagna a fettine sottili e disponetelo nelle coppe di cristallo, bagnatelo con sciroppo e alchermes e spalmatevi sopra un po' di crema al cioccolato. Ricoprite ancora con il pan di Spagna, la crema pasticcera e continuate a strati alternando crema pasticcera e crema al cioccolato. Terminate con la crema pasticcera e lasciate riposare in frigorifero. Intanto preparate la salsa. Tritate finemente i cioccolatini alla menta, uniteli all'infuso di limone, portate a bollore, poi lasciate raffreddare. Servite la salsa così ottenuta in una ciotolina a fianco della zuppa inglese.

RICETTE DELL'ULTIM'ORA

BISCOTTI S di Rosetta

500 g di farina 00 1 uovo intero + 1 tuorlo 100 g latte 100 g zucchero 100 g strutto 1 bustina vanillina ½ bustina ammoniaca per dolci

Versare tutto nell'impastatrice compresa l'ammoniaca per dolci.Avviare prima con il gancio a k e poi con il gancio, partendo da una velocità bassa, sino ad arrivare alla medio alta.Femare un paio di volte per staccare l'impasto dalle pareti, finchè si è formata una palla soda.Mettere l'impasto sulla spianatoia, impastare un attimino giusto per renderlo tutto liscio.Preparare dei rotolini come per gli gnocchi, tagliarli della lunghezza desiderata, dare la forma di Se appoggiarle sulla placca del forno foderata con carta-forno.Portare il forno a 200° e intanto che si scalda preparare la glassa con l'albume, qualche goccia di arancia e zucchero a velo.Con un cucchiaino bagnare i biscotti con questa glassa e infornare per 10 minuti circa. Rosetta Bragheri Milano

BOUNTY di Elisabetta Gualandri

200 gr di cocco essiccato 100 gr di zucchero a velo 1 bustina di vanillina burro, 100 gr
Frulli tutto nel mixer creando una specie di pasta ci fai le palline le metti in congelatore. Prepari la glassa con: 300 gr di cioccolato fondente (al latte) 100 gr di burrosciolti a bagnomaria Quando le palline sono gelate le immergi nella glassa aiutandoti con una forchetta le appoggi su carta da forno, vedrai che il contrasto freddo-caldo farà indurire subito la glassa le sistemi nei pirottini di carta.

BACI AL COCCO di Annamaria Olivieri

Ingredienti: Polpa di cocco gratuggiata secca 300gr zucchero al velo 300gr. 6 albumi sale olio.
In una ciotola riunire: zucchero, albumi e un pizzico di sale.Mettere la ciotola a bagnomaria in acqua calda e porre sul fuoco assai moderato. mescolare continuamente finchè lo zucchero si è completamente sciolto. aggiungere allora il cocco e amalgamare il tutto lasciando riposare poi l'impasto per 10 minuti (l'impasto deve essere piuttosto morbido. Eventualmente non versare tutto il cocco una volta sola, ma lasciarne indietro 2 cucchiaiate e poi regolarsi sul momento)Ungere una placca d'olio e con un cucchiaio prelevare il composto al cocco disponendolo a piccoli mucchietti ben distanziati sulla placca.cuocete a 180° finchè i baci son appena dorati. si conservano a lungo si possono bagnare anche nel cioccolato come copertura.

BACIONI SARACENI

250 gr. Burro 250 gr. zucchero semolato 125 gr. farina di nocciole tostate 125 gr. di mandorle frullate finemente150 gr. farina tipo 0 100 gr. farina grano saraceno M1 uovo intero e 1 tuorlo 200 gr. cioccolato al latte
Amalgamare burro e zucchero, aggiungere le uova sbattute farine e mandorle. lasciare riposare l'impasto per 12 ore. Stenderlo su una spianatoia e ricavare dei cerchi da modellare a mo' di sfere. Adagiarle su una teglia da forno foderata con carta oleata ed infornare a 150 gradi per 20 minuti. lasciare raffreddare ed immergere la metà dei biscotti nel cioccolato fuso.

BAVARESE ALLA NUTELLA

300 gr. Nutella 3 tuorli60 gr. Zucchero un disco di pan di spagna al cioccolato da 24 spesso 1,5 cm. 4 cucchiai di croccante pestato 10 gr. colla di pesce ½ baccello di vaniglia 2 cucchiai di rum 300 gr. panna montata non zuccherata ¼ di lt. di latte
Ammollare la colla di pesce in acqua fredda. Portare a quasi bollore il latte con il baccello di vaniglia aperto nel senso della lunghezza e lasciarlo intiepidire. Appoggiare sulla fetta di pan di spagna lo stampo previsto per la bavarese e ritagliare la forma debordante di alcuni centimetri. Montare nel polsonetto i tuorli con lo zucchero, aggiungere il latte filtrato, porlo in un bagnomaria caldo (ma che non bolla), e cuocere la crema inglese sempre rimescolandola. E' pronta quando vela leggermente il cucchiaio ed e' scomparsa dalla superficie la schiumetta bianca. Aggiungere la

colla di pesce strizzata, la nutella e continuare a rimescolare con la frusta sino a quando il composto e' omogeneo. Passare la crema al colino, profumarla con il rhum, e raffreddarla in acqua e ghiaccio. Appena inizia a prendere consistenza incorporare la panna montata eccetto 3 cucchiai, rimescolando con delicatezza per non smontarla troppo. Versare la bavarese nello stampo previsto foderato con pellicola e porlo in frigo per almeno 4 o 5 ore. Spalmare la superficie di pan di spagna con una partre della panna, appoggiarlo su un piatto da portata, sformare sopra la bavarese. Con la panna rimasta ricoprire il bordo del pan di spagna e cospargerlo di croccante. Andreina Pastorino

CROSTATA ARANCE E CIOCCOLATO Stefano Fagioli, Trattoria Viavai,

Frolla: 170 g farina 100 g burro 70 g zucchero a velo 2 tuorli d'uovo buccia d'arancia grattugiata Sale Farcia: 200 g marmellata di arance 200 g cioccolato fondente 100 g panna fresca

Intridere il burro con la farina, poi amalgamate tutto il resto degli ingredienti e un pizzico di sale, lavorando velocemente. Fare riposare la pasta per ½ ora in frigorifero. Stendere la pasta e rivestire uno stampo Ø 24 ricoperto di carta forno. Coprire la pasta con carta forno e fagioli secchi per impedirle di gonfiarsi in cottura. Infornatela a 160° per 20' Svuotate quindi il guscio di pasta ed infornatelo ancora per 20' per farlo dorare. Sfornate la crostata vuota e lasciarla raffreddare, poi farcirla con la marmellata ben spalmata e poi con il cioccolato già fuso a bagnomaria e mescolato con la panna. Tenete il dolce in frigorifero un'ora prima di servirlo, a fette.

CRESCIONDA

In ritardo arrivo a pubblicare questa buonissima torta tratta dalla raccolta di ricette regionali di Oretta. Si tratta di una torta spolentina. Tra parentesi ho messo anche una versione ridotta

4 uova (3 uova da max 57 g) 100 g burro (70 g) 50 g di cacao (35) buccia di limone 1 120 g (80 g) zucchero 300 g di amaretti (210) 200 g di biscotti secchi (140 g) 1/2 bustina di lievito (1 cucchiaino raso) 500 ml di latte (350 ml) farina e burro per la teglia.

Preriscaldare il forno a 180. Montare bene le uova e lo zucchero. Unire il burr fuso ma FREDDO, aggiungere cacao setacciato e buccia di limone. Unire il latte. Polverizzare amaretti e biscotti, unire il lievito e amalgamare al composto di uova. Va in forno per circa 40'. La teglia e' da 24 cm, i valori tra parentesi per una teglia da 20. Con il mio forno ho impiegato di piu'. Verso la fine, con il ditino premete al centro, se fa la fossetta non e' pronto. Quando sembra pronto fate la prova con la punta del coltello. C'e' molto latte, ma non preoccupatevi e' giusto. Io sformato dovo 5' e messo di capasotto su una grattella a raffreddare. isa marvelli

GOCCIOLE

battere a crema 150 g di burro con 100 g di zucchero semolato e 100 g di zucchero grezzo (di canna),aggiungere 1 uovo e 180 g di farina mescolata a 1/2 cucchiaino di lievito da dolci; quando l'impasto è amalgamato, aggiungere 100 g di nocciole tritate e 100 g di gocce di cioccolato. Mettere l'impasto sulla piastra del forno ricoperta dell'apposita carta, a mucchietti distanziati perchè cuocendo si allargano. Cuocere a 175° circa un quarto d'ora.Alda Muratore

LIQUORE DI CIOCCOLATO FONDENTE

500 gr di zucchero 250 gr di acqua 500 gr di latte fresco intero 150 gr di cioccolato fondente 1 cucchiaio di cacao 2 dl di alcol a 95 gradi 1 bacello di vaniglia Un pizzico di cannella
Con l'acqua e lo zucchero fare lo sciroppo e bollirlo per 5 minuti.Portare a bollore il latte, fare sciogliere il cacao a parte con qualche cucchiaio di latte, poi unire il tutto con il cioccolato tritato, mescolare e far sciogliere bene, profumare con la cannella, aprire il baccello di vaniglia, raschiare tutti i semi e unire al composto, lasciar rafreddare.Unire l'alcoll mescolare bene, filtrare con il colino e infine imbottigliare. Nota:consumare dopo un mese, si usa su gelati, semifreddi, macedonie, a fine pasto e a piacere con il caffe'. tiziana de paolis

MILLEFOGLIE DI CIOCCOLATO ALLA CANNELLA CON MOUSSE BIANCA AL PAPAVERO

Per 4 porzioni Per la mousse: 150 gr di cioccolato bianco, 200 ml di panna da montare, 1 bianco d'uovo, una stecca di vaniglia, un cucchiaio colmo di zucchero a velo, cucchiai abbondanti di semi di papavero. Per gli strati di cioccolato: 100 gr di cioccolato fondente, 60 gr di cioccolato al latte, un cucchiaino raso di cannella in polvere.
Si può sostituire il secondo strato di cioccolato con una fetta sottile di pain d'épices, spianata col matterello, imburrata, spolverata di zucchero a velo e passata sotto al grill da entrambi i lati per qualche minuto. Quando esce dal forno, sembra ancora morbida, ma poi si indurisce ed è ottima. Si sposa bene con l'insieme di spezie presenti nel resto del dolce.

Per la mousse, ponete il cioccolato in un bagnomaria caldo, spegnete il fuoco, coprite la ciotola e lasciate che si sciolga (avendo aggiunto i semini grattati dalla vaniglia).Portate ad ebollizione circa 70 ml di panna, versate sul cioccolato, mescolate bene e lasciate intiepidire. Montate separatamente l'albume e la restante panna con lo zucchero a velo.Amalgamate al cioccolato intiepidito prima la panna ben montata, poi i semi di papavero e infine l'albume a neve ferma. Mescolate e tenete in frigo per un paio d'ore.Sciogliete a bagnomaria i due cioccolati scuri con la cannella, seguendo lo stesso accorgimento indicato per il cioccolato bianco (far bollire il bagnomaria, porre la ciotola col cioccolato, coprire e spegnere lasciando che si sciolga dolcemente).Quando il cioccolato risulta morbido alla spatola, distribuirne su carta forno poggiata su una superficie fredda (tipo marmo) uno strato di circa 1, 1.5 millimetri, cercando di ottenere un grande rettangolo dal quale ricavarne 8 di circa 6 x 8 cm.Quando il cioccolato inizia a salificarsi, con un coltello appuntito tracciate i contorni dei rettangoli e, se ne avanza, ricavatene quattro piccole stelle.Lasciate che solidifichi del tutto e staccate gli elementi.Per montare il dolce, distribuite sul piattino un po' di cacao amaro misto a cannella, poi formate un rettangolo di mousse che poggerete su un lato. Io mi aiuto col cucchiaio, formo una sorta di quenelle lunga e poi cerco di ricavarne un rettangolo di poco inferiore alle dimensioni di quello di cioccolato. Poggio sopra il primo strato e ripeto una quenelle di mousse, che dovra' diventare un altro rettangolo e che verra' coperta dall'ultimo strato di cioccolato o dal pain d'épices. Infine, con uno scavino rotondo piccolo formate una pallina di mousse, che porrete sull'ultimo strato di cioccolato e sulla quale poggerete la stellina inclinata. Elena Di Giovanni

MARQUISE SUPERFONDENTE

450 g di cioccolato fondente superamaro 50 g di mandorle spellate 100 g di amaretti 400 g di panna da montare mezzo cucchiaio di zucchero semolato 2 cucchiai di sciroppo di zucchero un bicchierino di liquore all'amaretto cacao amaro in polvere
Spezzettate gli amaretti, metteteli nel mixer e riduceteli in polvere. Toglieteli e mettete al loro posto le mandorle con lo zucchero semolato: riducete anche queste in polvere (lo zucchero serve ad assorbire l'olio che le mandorle emettono durante la tritatura). Mescolate la polvere di mandorle

con quella di amaretti. Mettete un disco di carta da forno sul fondo di uno stampo a cerniera di 22 cm, distribuitevi sopra il miscuglio di mandorle e amaretti, e formate uno strato sottile e uniforme. Mettete ora il cioccolato spezzettato, lo sciroppo di zucchero e il liquore in una casseruola e ponetela a bagnomaria su fuoco dolce. Fate fondere il cioccolato, mescolando ogni tanto, finchè la crema sarà morbida e liscia. Poi levatela dal fuoco e dal bagnomaria e lasciatela intiepidire. Nel frattempo montate la panna, ma non troppo densamente (basta che faccia dei piccoli becchi) e unitene un terzo al cioccolato fuso, mescolando con delicatezza. Poi aggiungete via via la restante panna, sempre mescolando piano. Versate lentamente la crema ottenuta nello stampo per non spostare il miscuglio di mandorle e amaretti. Poi scuotete leggermente, per far ben assestare la crema ed eliminare eventuali bolle d'aria. Coprite lo stampo con pellicola per alimenti e mettetelo in frigo per un giorno o in freezer per 2-3 ore. Al momento di servire, eliminate la pellicola, togliete piano il cerchio dello stampo, poi adagiate un piatto sul dolce e con lentezza capovolgetelo. Staccate il disco dello stampo e poi la carta con cui l'avevate foderato. Se un po' di polvere di amaretti e mandorle fosse rimasta attaccata alla carta recuperatela e mettetela sul dolce. Cospargete la superficie di cacao amaro passato attraverso un colino e servite il dolce subito
felice bevelacqua

PIZZA DI PASQUA RICRESCIUTA

Ingredienti Primo impasto200 grammi di farina 00 setacciata; 140 grammi di latte tiepido;30 grammi di lievito di birra. Secondo impasto800 grammi di farina manitoba setacciata; 280 grammi di zucchero semolato;130 grammi di burro morbido; 70 grammi di strutto;6 uova intere; 50 grammi di olio extravergine;10 grammi di sale;10 grammi di malto; 2 bustine di vanillina;1 buccia di arancia 1 buccia di limone grattugiata;3 grammi di essenza di al rhum;3 grammi di essenza Alchermes;150 grammi di latte tiepido; 400 grammi di scaglie di ciocco1ato fondente.
Preparazione Primo impasto
Disporre la farina setacciata a fontana. Unire il lievito sciolto con il latte e lavorare per pochi minuti formando un impasto abbastanza sodo. Sistemare l'impasto in un contenitore di plastica. Coprire. Far lievitare fino al raddoppio del volume (20 minuti circa).
Secondo impasto
mentre il primo impasto lievita, disporre a fontana la farina manitoba e unire in ordine tutti gli ingredienti tranne il cioccolato. Amalgamare bene il composto ed unire il primo impasto lievitato. Lavorare energicamente il tutto battendo ripetutamente l'impasto fino a che non si stacca facilmente dal tavolo e diventa elastico e morbido. Aggiungere le scaglie di cioccolato. Coprire e far lievitare fino al raddoppio del volume (3 ore circa). Suddividere l'impasto in parti del peso di 550 grammi. Sistemare l'impasto negli appositi stampi di carta per composti di pari peso (tipo stampi per panettone). Far lievitare fino a che l'impasto raggiunge il bordo dello stampo. Infornare a 180°C per 40 minuti circa.

TORTA VALENTINA

Ho inventato questa ricetta che sicuramente esisteva già e aveva un altro nome...ma mi è riuscita particolarmente bene così eccmi a darvi le dosi:
200gr di cioccolato fondente fuso a bagnomaria 100gr di farina 100 gr di burro 150 gr di zucchero 3 uova 1/2 bustina di lievito vanigliato 150 gr di panna fresca
Ho montato tuorli, burro sciolto e 100 gr di zucchero, ho unito il cioccolato e infine le polveri (farina e lievito).Ho aggiunto gli albumi montati a neve.Ho infornato a 180°x 40 minuti circa lasciato raffreddare. Tagliato a metà ho farcito con la panna montata precedentemente con 50 gr di zucchero e ho spolverizzato con zucchero a velo. Che ve ne pare? valentina cortesi

TORTA KENIA DI ERNST KNAM (trascritta da Laura Toro)

tempo di prep. 40' tempo di cottura 25' 7 dl panna fresca 350 g cioccolato fondente 2 tuorli 50 g di cacao amaro in polvere 150 g confettura di lamponi per la frolla 600 g farina 00 2 uova 300 g burro 300 g zucchero 1 g lievito per dolci 1 pizzico di sale
Preparare la frolla: lavorare il burro morbido con lo zucchero, aggiungere uova e farina setacciata con lievito e sale, impastare velocemente.Formare una palla, avvolgere in pellicola e far riposare in frigo 3-4 ore. Riprenderla, stenderla non troppo sottile e foderare uno stampo da 32 cm.coprire con alluminio o carta forno bagnata e strizzata, mettere un po' di legumi secchi e infornare a 180° per 15'.Preparare la ganache scaldando 1 dl di panna e facendovi sciogliere 150 g di cioccolato spezzettato. Spalmare sulla frolla la confettura e sopra la ganache.Far raffreddare in frigo.Montare i tuorli, aggiungervi il restante cioccolato sciolto a bagnomaria e amalgamare delicatamente la panna rimasta, montata. Riempire la torta con questa mousse e lisciate la superficie, formando una cupola. Spolverizzare con il cacao e tenere in frigo per circa 2 ore.

Per completezza, metto anche le variazioni a quella ricetta, di Rosanna:
Torta Kenia (variazione da quella di Ernest Knam pubblicata su a Tavola del 2000 con aiuto di Alda
INGREDIENTI per teglia da crostata da 30 cmÈ composta da un disco di pasta frolla cotta in bianco, coperta di marmellata di lamponi, coperta da ganache, poi a cupola la mousse au chocolat e spolverata di cacaoPasta frolla Farina da dolci setacciat 300 gr Burro 150 gr Zucchero a velo 120 gr Tuorli 3 Sale Un pizzico Marmellata di lamponi 150 gr Panna fresca 200 ml 150 per la gnache e 20 gr per la mousse Cioccolato fondente 500 gr 250 per la ganache e 250 per la mousse Albumi 6 Zucchero semolato 100 gr Cacao 50 gr
Procedimento:1. Preparare la frolla: a. a mano: intridere il burro freddo a pezzettini con la farina, sfregandolo con le mani, formare una fontana al centro e mettere i tuorli, lo zucchero, un pizzico di sale e la buccia di limone, mescolarli con la forchetta, poi con la spatola pendere la farina e coprirli, aiutandosi con la pasta impastare molto velocemente per non scaldare, b. con impastarice: impastare burro a pezzettini e farina con “foglia”, poi aggiungere i tuorli, lo zucchero , il sale e la buccia di limone, impasatare ancora brevementec. fare un palla e mettere in frigorifero almeno un ora, meglio farla il giorno primad. imburrare e infarinare la teglia da crostata, stendere e bucherellare con i rebbi molto bene, quindi cuocere a 180 gradi fino a che non diventa doratae. far intiepidire e spalmare con la confettura di lamponi2. prepare la ganache: a. spezzettare il cioccolato nella panna sciogliere tutto a bagnomaria o nel MO mescolando con una frusta b. versare la ganache sulla marmellata, per non fare uno strato troppo alto, versare la ganache ancora calda3. preparare la mousse:a. spezzettare 250 gr di cioccolato, coprirlo con 20 gr di panna e sciogliere al MOb. in un pentolino mettere lo zucchero un cucchiaio di acqua e senza mescolare portare lo zucchero a 112 gradi c. contemporaneamente montare gli albumi, quando sono quasi montati aggiungere a filo con lo zucchero caldo montare fino al raffreddamento, si può fare anche lo zucchero semolato, ma così resta più stabiled. mescolare i bianchi con il cioccolato sciolto mescolando dall’alto al basso con la spatolae. distribuire la mousse sulla torta creando una cupolaf. mettere in frigorifero per almeno due oreg. prima di servire spolverare con il cacao
Rosanna Sora Milano

TAHITI (da un corso con Maurizio Santin)

Ingredienti: Per la daquoise (pasta per la base): 25g di farina 150g di polvere di pinoli tostati 150g di zucchero a velo 250g di albumi 100g di zucchero semolato**

Mescolare i pinoli in polvere, la farina e lo zucchero a velo. Montare gli albumi con lo zucchero semolato (non troppo duri). Mescolare gli albumi alle farine (prima una piccola parte, poi tutto il resto). Mettere in una placca coperta da carta forno cocendo a 180°.
**al posto dei pinoli si possono usare le mandorle tostate o la farina di mandorle.
Per la crema cotta speciale: 1kg di panna 240g di tuorlo 150g di zucchero 8-12g di colla di pesce (più è grassa la panna meno gelatina ci vuole)
Preparare preventivamente la crema battendo i tuorli con lo zucchero, mescolare alla panna calda. Cuocere fino ad 89°. Aggiungere la gelatina ammorbidita nell'acqua fredda e strizzata, passare al colino e mettere in stampini tondi od ovali di silicone. Mettere in freezer ad indurire.
Per la ganache spumosa: 385g di panna calda 290g di panna montata spumosa 370g di cioccolato fondente al 70%
Fondere il cioccolato a bagno maria e mescolarlo alla panna calda, ma non bollente. Far raffreddare ed aggiungere la panna montata.
Per la copertura al cioccolato: 250g di cioccolato (max. al 55%) 50g di burro 50g di acqua calda (non bollente)
Far sciogliere il cioccolato a bagno maria. Aggiungere il burro e poi l'acqua calda. Mescolare. Tagliare con lo stampo prescelto la pasta biscotto. Per montare il dolce la base di daquoise va tenuta dentro lo stampo. Appoggiare sopra alla daquoise le formine di crema cotta gelata. Versare sopra la ganache e mettere in frigo per 12 ore (o in freezer se si ha fretta). Quando la torta è ben rappresa ricoprire con la copertura ancora fluida. Rimettere in frigo e far indurire la copertura.
Mariella Ciurleo

TORTA SAN MARCO

Ingredienti: 500 g di panna fresca 80/100 g di zucchero a velo 1 pizzico di sale (per montare meglio) per il caramello 5 cucchiai zucchero 3 cucchiai acqua Una ciambella montata (BASE) fatta con: 2 uova 200 g di zucchero 200 g di farina 100 g di burro ½ bicchiere di latte 1 pizzico di sale 1 cucchiaio di cacao 8 g di lievito chimico
Fare la montata inziando montando le uova con lo zucchero, poi il sale poi il burro morbido, poi la farina ed una parte di questa setacciarla con il lievito e aggiungerla alla fine. Metterla in uno stampo scanellato di circa 30 cm, abbondamente imburrato ed infarinato, quindi spianarla fino a circa metà dello stampo. Forno 180° (oppure 160 ° ventilato) comunque non forno esagerato per 20 minuti circa , quando è fredda, tagliarla a metà. Bagnare la metà inferiore con succo di frutta o sciroppo oppure con una bagna di liquore a piacere ed un po' d'acqua Farcire con metà della panna montata. Inserire la parte di base superiore, bagnare anch'essa con lo stesso liquido della base inferiore e farcire con il resto della panna. Con l'acqua e lo zucchero preparare un caramello e guarnire la superficie con una serie di giri e fili. Per il caramello In un piccolo tegame mettere lo zucchero, bagnarlo con l'acqua senza mescolare semplicemente ruotando il tegame. Mettere su fuoco medio e lasciarlo bollire fino a che sia caramellato , ma non troppo scuro. Preparare almeno 1 ora prima. rosalia semprini

TORTA SCACCHIERA di Maria Luisa Trapanotto

Gr 500 di farina Gr 250 di burro morbido Gr 250 di zucchero Gr 125 di zucchero vanigliato 4 uova

un pochino di aroma vaniglia o una bustina di vanillinauna bustina di lievito un pizzico di sale 1 bicchiere scarso di latte Per la parte al cacao 3 cucchiai di cacao 3/4 cucchiai di latte 1 cucchiaio di zucchero

Battere a crema il burro con lo zucchero, aggiungere lo zucchero vanigliato, le uova,l'aroma di vaniglia, il pizzico di sale, il latte e infine la farina setacciata con il lievito; dividere l'impasto in due parti. Ad una parte aggiungere il cacao, i 3/4 cucchiai di latte e il cucchiaio di zucchero e mescolare bene per amalgamare il tutto. Prendere tre teglie diametro cm 24; ci sarebbe anche la teglia con tutta l'attrezzatura per disegnare i cerchi ma sono convinta che si potrà ottenere lo stesso risultato mettendo il composto in una sac a poche e creando all'interno tre cerchi concentrici badando bene di alternare i colori (es. due teglie crema – cioccolato – crema e una cioccolato – crema – cioccolato o viceversa); livellare il composto e cuocere a 170° per circa 25/30 minuti. Appena sformati assemblare subito la torta cosicchè i cerchi ancora caldi aderiranno tra loro ricordandosi IMPORTANTISSIMO di alternare i cerchi così da creare appunto l'effetto scacchiera.Per la decorazione finale si può glassare con una glassa al cacao o con una ganache sempre al cacao; noi l'abbiamo mangiata così perché il calcolo calorie era già più che abbastanza …… però ne valeva la pena ……

TORTA MADAMA

Per stampo da 26. Frolla: 2 hg e ½ di farina 1 hg di burro 1 hg di zucchero 3 uova (2 tuorli + 1 intero) la buccia di limone grattugiato 1 hg e ½ di cioccolato fondente tagliato a pezzettini Creme caramel: ½ litro di latte bollito con la buccia di ½ limone 3 uova intere 1 hg e ½ di zucchero 1 fialetta di vanillina 1 bicchierino di cognac

Si fodera lo stampo con la frolla,sulla quale si mettono i pezzetti del cioccolato fondente;si versa il creme caramel e si mette in forno moderato (150°-160°)per circa 2 orette,in modo che il latte,nel cuocersi,non faccia le bollicine. A fine cottura,bagnare il contorno della frolla con un po' di liquore a piacere (limoncello) per mantenerla morbida. Franca Zanoli

TRECCIONE AI BACI

500 grammi di farina forte 100 grammi di burro 2 uova 150 grammi di zucchero 1 cubetto di lievito di birra 1/2 bicchiere di latte 25 baci Perugina 100 grammi di cioccolato bianco.

PROCEDIMENTO Sciogliere il lievito nel latte tiepido ed aggiungere lo zucchero. Unire alla farina, le uova, il burro ammorbidito ed il latte con il lievito. L'impasto deve essere morbido ed elastico. Far lievitare 30 minuti. Nel frattempo tritare i baci ed il cioccolato bianco. Dividere la pasta in tre parti e tirare ciascuna in una striscia al centro della quale per tutta la lunghezza si distribuisce il ripieno. Arrotolare ogni striscia chiudendo bene le estremità. Una volta ottenuti i tre pezzi si procede con l'intreccio. Spolverizzare di zucchero e lasciare lievitare fino al raddoppio. Prima di infornare spennellare con burro fuso. Cuocere a 180° per circa 30 minuti.
Mariarosa Ritonnale

TORTA NUTELLA E AMARETTO

300 farina 150 burro 250 zucchero(150xpasta frolla e 100xle mandorle) 150 mandorle 3 uova intere 250 amaretti 1 vasetto nutella 400 gr lievito pane angeli rum/cognac mischiati buccia di limone

Fare la pasta frolla con il pan angeli e la buccia grattata del limone.foderare una teglia. stendere la nutella. Inzuppare gli amaretti nel mix di liquori e fare uno strato sulla nutella. Montare i bianchi a neve (3) e tritare le mandorle con 100 gr di zucchero. Mischiare bianchi e mandorle. Versare il composto sugli amaretti. In forno a 160 gradi in forno statico per circa 45 minuti e' bbuonissima... x le uova metti i 3 tuorli nella frolla e gli albumi montati a neve come detto. Per i bambini ho

allungato la bagna con un pò d'acqua.Buon lavoro. Federica Vicario Io non avevo i liquori previsti dalla ricetta e ho usato amaretto di S..o Spero ti sia stata d'aiuto ;-)) Tiziana Longo

TRECCIA ALLA NUTELLA

400 gr di farina 100 gr di burro 2 uova 1 cubetto di lievito 3 cucchiai di zucchero 500 gr di nutella
procedimento: Amalgamare la farina con le uova, lo zucchero, il burro fuso. aggiungere il lievito sciolto in poco latte tiepido e formare un impasto omogeneo. lasciare lievitare circa 80'. stendere l'impasto in un impasto sottile e ricavare tre rettangoli di circa 16 cm x 50 cm. riempire le strisce di nutella, richiuderle e intrecciare i cilindri ottenuti in modo da formare una treccia. chiudere bene i bordi e anche se la ricetta originale non lo prevedeva io lo faccio lievitare comunque un'altra mezz'ora. infornare a 180° per 20' Vedrai che roba !!! Roberta Aldini

Indice

"Antica Osteria del Ponte" PICCOLI DESSERT AL CIOCCOLATO; 68
"CAKE" CON CIOCCOLATO AMARO E PERE; 14
"PÂTÉ" DI CIOCCOLATO CON CROSTINI; 65
"TORTA ELVEZIA (DI F.FRACCALINI); 84
| Grandi Cuochi:Aimo e Nadia CONO CROCCANTE AL CACAO; 18
ANELLO DI CIOCCOLATO CON DATTERI; 3
Antica Osteria del Ponte FLAN DI CICCOLATO CALDO , SALSA AL CIOCCOLATO BIANCO; 48
Antica Osteria del Ponte TERRINA DI CIOCCOLATO E MANDORLE; 100
AUMONIÈRES DE CRÊPES ALLA MOUSSE DI CIOCCOLATO; 3
BACI AL COCCO; 115
BACIONI SARACENI; 116
BAVARESE ALLA NUTELLA; 116
BAVARESE DI CIOCCOLATO BIANCO; 9
BAVARESE DI NOCCIOLA E CIOCCOLATO CON CUORE MORBIDO DI CRÈME BRÛLÉ, CREMA DI VANIGLIA ALLE NOCCIOLE; 8
BIGNOLATA; 4
BISCOTTI MORETTINI; 13
BISCOTTI AL CIOCCOLATO; 7
BISCOTTI ALLA ARANCIA RICOPERTI DI CIOCCOLATO di pinella; 11
BISCOTTI CROCCANTI AL CIOCCOLATO; 8
BISCOTTI FROLLINI AL CIOCCOLATO; 12
BISCOTTI KIPFERL CIOCCOLATO E ARANCIA; 12
BISCOTTI ORIGINAL AMERICAN CHOCOLATE CHIP COOKIES; 11
BISCOTTI SVEDESI AL CIOCCOLATO; 7
BISCOTTINI AL CIOCCOLATO; 6; 7
BISCOTTINI AL TOBLERONE; 12
BISCOTTINI FRITTI; 13
BISCOTTI S DI ROSETTA; 115
BISCOTTO ARROTOLATO AL CIOCCOLATO; 6
BISCUIT DI TORRONE CON SALSA DI CIOCCOLATO CALDA; 5
BOLALACHINAS DE AVEIA E CHOCOLATE; 10
BOMBA AL CIOCCOLATO; 9
BOMBA DI MEZZANOTTE; 5
BONBON DI CIOCCOLATO E FRUTTA SECCA; 4
BONET AL CIOCCOLATO; 4
BOUNTY; 115
BRIOCHE ALLE QUATTRO CREME; 5
BUDINO DI PERE IN SALSA AL CIOCCOLATO; 10
CAKE AL CACAO; 14
CAKE AL CIOCCOLATO E NOCCIOLE; 14
CANNOLI ALLE MANDORLE FARCITI DI CIOCCOLATO E ARANCIA; 25
CANNOLO CROCCANTE AL CACAO, FARCITO ALLA CREMA DI CIOCCOLATO E PERA CONFIT; 26
CAPRICCIO DI CIOCCOLATO; 26

CHARLOTTE AL CIOCCOLATO; 23; 29
CHARLOTTE ALLE VIOLETTE E AL CIOCCOLATO BIANCO; 27
CHARLOTTE DI PANDORO E FRUTTA SECCA MACERATA IN INFUSIONE DI LIQUORI PREGIATI CON SALSA DI CIOCCOLATO FONDENTE Chef: Luigi Sforzellini; 27
CIALDE AL CIOCCOLATO; 22
CIAMBELLA AL CIOCCOLATO; 15
CIAMBELLA DI NOCI E CIOCCOLATO FONDENTE; 27
CIAMBELLONE AL CACAO; 24
CIAMBELLONE AL CIOCCOLATO CON SALSA SPEZIATA; 16
CIOCCO-FLAN; 16
CIOCCOLATA ALLA MENTA; 21
CIOCCOLATA ALLE SPEZIE; 22
CIOCCOLATINI; 35
CIOCCOLATINI AL FONDENTE EXTRA; 34
CIOCCOLATINI AL LATTE; 34
CIOCCOLATINI AL LIQUORE; 41
CIOCCOLATINI AL MARASCHINO; 40
CIOCCOLATINI AL MARZAPANE DI FFONGOLI; 36
CIOCCOLATINI AL PASSITO; 42
CIOCCOLATINI AL RUM; 37
CIOCCOLATINI ALL'AMARETTO; 37
CIOCCOLATINI ALLE NOCCIOLE DI ANNA AMALIA; 36
CIOCCOLATINI BACI; 40
CIOCCOLATINI BIANCHI; 34
CIOCCOLATINI BICOLORE; 42
CIOCCOLATINI BOERI; 41
CIOCCOLATINI DAL RIPIENO VELOCE; 40
CIOCCOLATINI DELL'AMORE Fabio Fongoli; 35
CIOCCOLATINI DI MELANZANE (Anna Amalia Villaccio); 36
CIOCCOLATINI DIMMI DI SI; 40
CIOCCOLATINI GOLOSI; 34
CIOCCOLATINI MARMORIZZATI; 38
CIOCCOLATINI MUESLI E PINOLI (facilissimi); 35
CIOCCOLATINI RIPIENI AL COGNAC; 41
CIOCCOLATINI ROCHER; 37
CIOCCOLATINO ARIA DI ROMA; 38
CIOCCOLATINO ALL'ANICE STELLATO; 39
CIOCCOLATINO BE MY VALENTINE; 39
CIOCCOLATINO CON GELSOMINO E PEPE DEL SZECHWAN; 38
CIOCCOLATO PLASTICO - Carla Carotenuto; 31
CIOCCOLATTINI AI FUNGHI Fabio Fongoli; 35
COFANETTI DI SFOGLIA CON MOUSSE AL CIOCCOLATO; 17
COME GLASSARE UN DOLCE CON IL CIOCCOLATO; 28
CONFETTURA DI FRAGOLE E CIOCCOLATO; 32
COOKIE AL CIOCCOLATO; 24; 28
COOKIES AL CIOCCOLATO BIANCO; 31
COPERTURA AL CIOCCOLATO; 31
COPPETTE CON MOUSSE AL CIOCCOLATO; 30
CORNETTI ALLA NUTELLA; 21
COUPELLE AL CIOCCOLATO E PISTACCHIO; 22
CREMA CIOCCOLATO BIANCO; 30

CREMA DI CIOCCOLATO ALLA VANIGLIA; 29
CRÈME BRÛLÉE AL CIOCCOLATO CON MERINGA AL LIMONE GRATINATA E SALSA DI CIOCCOLATO AMARO; 29
CREMINI; 37
CRÊPES DI CIOCCOLATO AL MASCARPONE; 19
CRESCIONDA; 117
CRESPELLE GRATINATE AL CIOCCOLATO; 17
CROSTATA ARANCE E CIOCCOLATA; 116
CROSTATA AI DUE CIOCCOLATI; 32
CROSTATA AL CIOCCOLATO; 18
CROSTATA AL CIOCCOLATO FONDENTE; 32
CROSTATA AL CIOCCOLATO MERINGATA; 19
CROSTATA DI CIOCCOLATO MERINGATA; 20
CROSTATA DI NOCI E CIOCCOLATO; 33
CROSTATA DI PERE AL CIOCCOLATO; 32
CROSTATA RETTANGOLARE AL GIANDUIA; 21
CUBANA; 20
CUORE DI CIOCCOLATO; 23
CUORE DI S. VALENTINO; 24
DIPLOMATICO AL CIOCCOLATO; 45
DOLCE SUERTE; 45
DOLCE AL CIOCCOLATO DELLA STREGA; 43
DOLCE AL CIOCCOLATO DI ZIA ROSA; 43
DOLCE AL TORRONE CON CIOCCOLATO FONDENTE; 47
DOLCE DI MASCARPONE RICOPERTO DI CIOCCOLATO; 47
DOLCE EXTRA AL RUM; 43
DOLCE RIPIENO; 44
DOLCE TORINO Pellegrino Artusi; 45
DOLCETTI AL CIOCCOLATO E COCCO DI ANNA AMALIA; 44
DOLCETTI DI CIOCCOLATO E NOCI; 46
Don Alfonso CREMA FRITTA E SALSA DI CIOCCOLATO; 23
DOPPIO CIOCCOLATO CROCCANTE E COLANTE CON ANANAS ALLA VANIGLIA E ZENZERO E IL SUO SORBETTO Chef: Valeria Piccini; 46
FIAMME AL CIOCCOLATO; 47
FLAN DI CIOCCOLATO GUANAJA CON ZABAIONE AL MOSCATO; 48
GELATO AL CIOCCOLATO AMARO; 49
GHIACCIOLO AL CIOCCOLATO; 49
GIRELLE AL CACAO; 50
GOCCIOLE; 117
GRATIN DI PERE AL CIOCCOLATO CON CREMA ALL'ARANCIA; 49
GRENOBLOIS DI NOCI AL CIOCCOLATO; 50
GUSCI DI CIOCCOLATO CON CREMA GIANDUIA; 50
INTRECCI DEL MULINO BIANCO; 51
LA CLASSICA CIAMBELLA DI CIOCCOLATO; 15
LA NEGRE Torta al cioccolato senza farina; 51
LIQUORE DI CIOCCOLATO FONDENTE; 117
Mangiare Bene - BAVARESE CON SALSA DI CIOCCOLATO; 10
Mangiare Bene - CREMA FRITTA E SALSA DI CIOCCOLATO Don Alfonso; 33
Mangiare Bene -CREMA DI CIOCCOLATO E CAFFÈ; 30
Mangiare Bene: VOV AL CIOCCOLATO; 114
MARCHESA AL CIOCCOLATO; 51

MARQUISE SUPERFONDENTE: 118
MATTONELLA AI TRE CIOCCOLATI; 52
MATTONELLA DI CIOCCOLATO E PISTACCHI; 52
MELANZANE AL CIOCCOLATO; 57
MELENZANE CON LA CIOCCOLATA ALL'AMALFITANA; 53
MERINGATA AL CIOCCOLATO; 53
MILLEFOGLIE DI CIOCCOLATO CON PANNA E FRAGOLE; 58
MILLEFOGLIE DI CIOCCOLATO ALLA CANNELLA CON MOUSSE BIANCA AL PAPAVERO; 117
MILLESTRATI AL CIOCCOLATO; 54
MOUSSE AL CIOCCOLATO; 56; 57
MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO; 56
MOUSSE AL CIOCCOLATO DI KILMARNOCK; 58
MOUSSE D'ARANCIA AL CIOCCOLATO; 56
MOUSSE DI CIOCCOLATO; 51
MOUSSE DI CIOCCOLATO AL GRAND MARNIER; 56
MOUSSE DI CIOCCOLATO BIANCO; 59
MOUSSE DI CIOCCOLATO BIANCO E PEPERONCINO; 59
MOUSSE DI CIOCCOLATO GUARNITA; 55
MUFFIN AL CIOCCOLATO; 55; 59
MUFFIN AL CIOCCOLATO E CILIEGE; 57
NUBE TEMPORALESCA AL CIOCCOLATO, da rosa maria; 60
ORANGE CHOCOLATE CHIP MUFFINS; 61
ORIENT EXPRESS; 61
PALLINE DI CIOCCOLATA BIANCA (SIMIL RAFFAELLO); 69
PAN DI SPAGNA AL CIOCCOLATO; 63; 67
PAN DI SPAGNA FARCITO; 64
PANETTONE "TIRABACI"; 67
PANETTONE "SOUFFLE'"; 62
PANETTONE FARCITO RICOPERTO DI CIOCCOLATO; 64
PANINI DOLCI AL CIOCCOLATO; 65
PETTI DI POLLO AL CIOCCOLATO; 69
PICCOLI SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO; 66
PIGNA DI CIOCCOLATO; 68
PIZZA DI PASQUA CRESCIUTA; 118
POLENTA IN TERRINA AL CIOCCOLATO; 66
PROFITEROLES AL CIOCCOLATO; 67
PUDDING AL CIOCCOLATO; 63
QUATTRO QUARTI AL CIOCCOLATO; 70
RIPIENO AI PISTACCHI (cioccolatini); 42
RIPIENO ALL'ARANCIA(cioccolatini); 42
ROSE DEL DESERTO di nonna Laura; 71
ROTOLO ALLA NUTELLA; 70
ROTOLO FARCITO CON CREMA DI MARRONI; 71
SACHER DI A. BACCANI; 81
SACHER TORTE HOTEL SACHER; 73
SALAME DI CIOCCOLATA (PER 6 PERSONE); 78
SALAME DI CIOCCOLATO; 78
SALSA DI CIOCCOLATO AMARO; 78
SAPORI DIVINI: LA MOUSSE AL CIOCCOLATO DI SVEVA CASATI MODIGNANI; 79
SAVOIARDI AL CACAO E ALLA CANNELLA; 79

SEMIFREDDO ALLE MELANZANE CON CIOCCOLATO AMARO FONDENTE Chef: Massimo Milan; 79
SEMIFREDDO DI CIOCCOLATO; 81
SEMIFREDDO DI MANDORLE CON CIOCCOLATA CALDA; 80
SEMIFREDDO DI TORRONE IN SALSA DI CIOCCOLATO di nonnapapera; 82
SFORMATINI DI CIOCCOLATA DI ANNA URBANI MORONI; 83
SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO IN SALSA ALL'ARANCIA; 80
SOUFFLÉ GHIACCIATO ALL'ANGURIA CON PEZZETTI DI CIOCCOLATO E GRANITA DI QUETSCHE; 83
SPUMA CALDA DI CIOCCOLATO FONDENTE CON GELATO DI WASABI Chef: Marcello Leone; 80
STELLA "MORBIDA"; 72
STELLA DI PANDORO CON ZABAIONE CALDO AL CIOCCOLATO; 73
STELLE MARINE; 37
TAHITI;120
TARTUFI; 95
TARTUFI STREGATI; 85
TEGOLINE ALLE MANDORLE; 101
TERRINA DI CIOCCOLATO FONDENTE ALLE DUE SALSE; 100
TORTA AL CIOCCOLATO; 93
TORTA AL CIOCCOLATO "TENERINA"; 96
TORTA AL CIOCCOLATO ANTISTRESS; 86
TORTA AL CIOCCOLATO DI BOCA CHICA (REP. DOMINICANA); 85
TORTA AL CIOCCOLATO DI NIGELLA LAWSON; 103
TORTA AL CIOCCOLATO DI SONIA MODOLO; 102
TORTA AL CIOCCOLATO E AMARETTI; 85
TORTA AL CIOCCOLATO E COCCO; 86
TORTA ALLA MENTA; 98
TORTA ALLA NUTELLA; 86
TORTA AMARETTI E CIOCCOLATO; 103
TORTA BAROZZI; 98
TORTA BAROZZI 2; 99
TORTA CACAO E COCCO; 109
TORTA CHABELA, DAL FILM "COME L'ACQUA PER IL CIOCCOLATO"; 94
TORTA CIOCCOLATO E MENTA; 87
TORTA CIOCCOLATO E NOCCIOLE; 84
TORTA CIOCCOLATO MANDORLE; 103
TORTA DI CIOCCOLATA; 96
TORTA DI CIOCCOLATA (ricetta della Mariuccia); 87
TORTA DI CIOCCOLATO; 103
TORTA DI CIOCCOLATO ALL'ARANCIA; 87
TORTA DI CIOCCOLATO DI NONNAPAPERA; 86
TORTA DI CIOCCOLATO E NOCI; 95
TORTA DI COMPLEANNO; 88
TORTA DI MARS; 88
TORTA DI MERINGA E CIOCCOLATO; 88
TORTA DI NOCCIOLE, CIOCCOLATO E MARRONI; 89
TORTA DI PERE E CIOCCOLATO; 102
TORTA DI RISO AL CACAO; 99
Torta di Vianne Dal film "Chocolat"; 100
TORTA FARCITA AL CIOCCOLATO; 89

TORTA FOREVER; 97
TORTA FRANCESE AL CIOCCOLATO; 107
TORTA FROLLA CIOCCOLATO E PERE; 105
TORTA GIANDUIA; 90
TORTA KENIA; 119
TORTA MADAMA; 121
TORTA MARGHERITA AL CACAO FARCITA CON CREMA AL CIOCCOLATO; 107
TORTA MILLENNIUM; 90
TORTA MORBIDA DI CASTAGNE E CIOCCOLATO; 95
TORTA MORBIDA DI CIOCCOLATO; 91
TORTA MORBIDA DI CIOCCOLATO E PERE; 104
TORTA NERA; 90
TORTA NERA ALLE ARANCE; 91
TORTA NOCCIOLE E CIOCCOLATO; 108
TORTA NUTELLA E AMARETTO; 122
TORTA PERE E CIOCCOLATO; 106
TORTA SAN MARCO; 121
TORTA SAVOIA; 97
TORTA SCACCHIERA;121
TORTA SCURA; 91
TORTA STRACCIATELLA; 94
TORTA TENERINA; 96
TORTA TRICOLORE AL CIOCCOLATO; 108
TORTA VALENTINA; 119
TORTINE AL CIOCCOLATO; 92
TORTINI MORBIDI AL CIOCCOLATO; 104
TORTINO AL CIOCCOLATO CON CUORE MORBIDO; 92
TORTINO DI CIOCCOLATO CALDO di Nonnapapera; 109
TORTINO DI CIOCCOLATO E AMARENE; 93
TORTINO DI CIOCCOLATO FONDENTE CON CREMA INGLESE; 109
TRANCI AL CIOCCOLATO; 92
TRECCIA ALLA NUTELLA; 122
TRECCIONE AI BACI; 122
TRIFLE ALLA MOUSSE DI CIOCCOLATA, CAFFÈ E MANDORLE; 105
TROUFFLES AL CIOCCOLATO; 102
UOVA DI PASQUA DI CIOCCOLATO; 109
VARIAZIONE DI CIOCCOLATO Chef: Corrado Fasolato; 110
VARIAZIONI AL CIOCCOLATO QUATTRO PICCOLI ASSAGGI DI DOLCI AL CIOCCOLATO Chef: Christian Di Bari; 111
VELLUTATA DI CIOCCOLATO SEMIFONDENTE CON GELATO ALLA CANNELLA IN BASTONCINO Chef: Thomas A. Keller; 112
VENTAGLIO DI MERINGA CON MARRONI E SALSA AL CIOCCOLATO; 113
VOL-AU-VENT AL CIOCCOLATO; 114
VOL-AU-VENT RIPIENI CON CREMA GANACHE; 114
ZUPPA INGLESE IN SALSA DI CIOCCOLATINI ALLA MENTA CON INFUSO AL LIMONE; 115