

Dolcetti di Pasqua al cioccolato



ingredienti

750 g di cioccolato al latte
450 g di cioccolato bianco

PREPARAZIONE

15 min

RASSODAMENTO

2 ore 15 min

TEMPO TOTALE

2 ore 30 min

procedimento

Tritare e far fondere il cioccolato bianco a bagnomaria o in forno a microonde, quindi amalgamarlo, senza incorporare aria, fino a che raffreddandosi, non avrà raggiunto una consistenza viscosa e densa e non più fluida. Attenzione a non scaldarlo eccessivamente: se si cuoce troppo, il cioccolato granisce e non può essere utilizzato. Ripetere l'operazione con il cioccolato al latte in un'altra ciotola, quindi procedere come segue.

Disporre lo stampo, ben pulito e libero da ogni impurità su un vassoio.

Trasferire il cioccolato bianco in una tasca da pasticceria con bocchetta liscia molto piccola (2 mm) e, seguendo lo schema:

- per il pulcino, delineare il contorno del corpo, sia sulla base della cavità dello stampo, sia sulle pareti verticali; riempire quindi il contorno disegnato con uno strato di cioccolato spesso circa 5-7 mm;
- per l'uovo, delineare il contorno del fiocco e riempire l'area, ricordando di distribuire il cioccolato sulle pareti verticali; disegnare dei puntini sulla superficie dell'uovo;
- per la gallina, delineare i contorni del corpo, escludendo la cresta, il becco e l'ala, ricordando di distribuire il cioccolato sulle pareti verticali, quindi procedere al riempimento di questo perimetro.

Trasferire il vassoio in frigorifero, avendo cura di metterlo su una superficie ben piana, e lasciare riposare per per 15-20 minuti.

9 pezzi

Trascorso questo tempo, trasferire il cioccolato al latte in una tasca da pasticceria con bocchetta liscia molto piccola (2 mm) e, seguendo lo schema, distribuire il cioccolato su tutta la superficie, evitando soltanto l'elemento verticale che serve alla creazione del buco nel cioccolatino, delineando con precisione i bordi delle pareti delle cavità, affinché il risultato finale sia accurato. Con uno stecchino o uno stuzzicadenti, livellare la superficie posando la punta sulla superficie e muovendola su tutta l'area, in modo che risulti liscia e piana.

Riporre nuovamente il vassoio in frigorifero a rassodare per un paio d'ore.

Sformare i dolcetti di Pasqua al cioccolato con estrema delicatezza, capovolgendo lo stampo su un foglio di alluminio e cominciando dai punti di minore fragilità (ad esempio la pancia del pulcino e della gallina e la parte inferiore dell'uovo) e terminando con i punti più difficili (il foro per appenderli). Sarà sufficiente una lieve pressione per scaltarli dallo stampo.

A questo punto, maneggiare i dolcetti preferibilmente con una spatola flessibile, in modo da non lasciare impronte sul cioccolato, ed inserire un nastrino nell'apposito foro, in modo da poterli spostare più agevolmente e senza toccarli con le dita. I dolcetti di Pasqua al cioccolato sono pronti da appendere o da confezionare in una bustina di plastica per alimenti.