



FIAMME DI CIOCCOLATO

Veri e propri peccati di gola. Una copertura fondente racchiude un ripieno di crema prenz al cioccolato fondente. Una ricetta facile, dovete solo rispettare i tempi di riposo e di raffreddamento per avere un pasticcino con una giusta consistenza.



INGREDIENTI:

Per la crema pasticcera

112 g. tuorlo
1/2 n. bacca di vaniglia
1/2 n. buccia di limone
100 g. zucchero
12 g. amido di mais
12 g. amido di riso
1 n. pizzico di sale
250 ml latte

Per la crema PRENZ

105 g. crema pasticcera
45 g. cioccolato fondente extra Emilia

Per la pasta sablée

60 g. burro
30 g. zucchero a velo
2 g. bacca di vaniglia
1 n. uovo
1 g. sale
93 g. farina 00

Per la copertura

qb cioccolato fondente extra Emilia



Difficoltà
MADIA



Preparazione
60 min



Porzioni
8

1

Per realizzare la ricetta delle fiamme di cioccolato iniziate a preparare la base: biscottini di pasta sablée. Unite insieme nella planetaria burro freddo tagliato a pezzetti, zucchero, vaniglia, farina e sale. Aggiungete l'uovo al composto. Impastate ancora per pochi secondi. Stendete l'impasto per ottenere un disco di pasta sablée. Chiudetelo tra due fogli di carta forno e ponetelo in frigorifero per 1 ora.

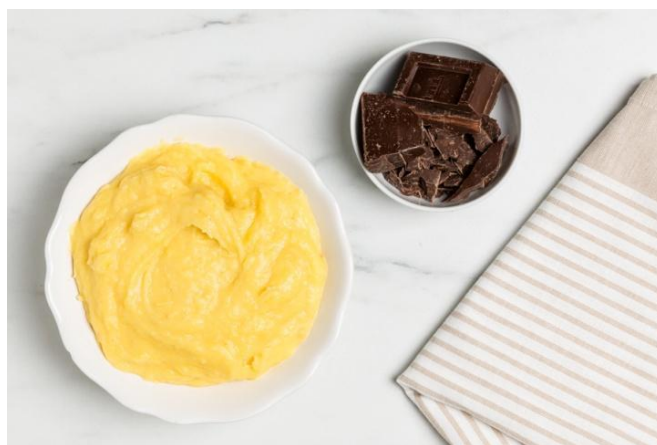
Con l'aiuto di un coppapasta di un diametro di 2-3 centimetri ricavate 16 dischetti dalla pasta sablée che avrete ritirato dal frigo. Ponete i biscottini su una teglia coperta di carta forno e bucherellate il fondo di ognuno con i rebbi di una forchetta. Cuocete in forno per 12 minuti a 170 C°.

CONSIGLIO

Per una migliore consistenza dei pasticcini, tenete le fiamme di cioccolato in frigorifero per almeno 2 ore prima di servire. In questo modo la copertura si solidificherà bene.



- 2** Preparete la crema pasticcera unendo in una casseruola tuorlo, vaniglia, buccia di limone, zucchero, amido di mais e di riso, un pizzico di sale. Mescolate e fate cuocere unendo piano piano il latte fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea. Fate raffreddare. Nel frattempo sciogliete il cioccolato a bagnomaria o in microonde. Unite la crema pasticcera al cioccolato fuso e mixate il tutto con un frullatore ad immersione per ottenere la crema prenz.



- 3** Trasferite la crema prenz in una ciotola e raccoglietela in un sac à poche con bocchetta a stella. Formate delle grandi gocce su ciascun biscotto e ponete in frigorifero per 2 ore. Preparete poi la copertura: fondete il cioccolato a bagnomaria o al microonde. Fatelo intiepidire e immergeteci le fiamme, una alla volta. Lasciate solidificare le fiamme di cioccolato e servite.

