



SOGNANDO WILLY WONKA: IL MIO DOLCE RICORDO D'INFANZIA

di LISA AZZOLA

Ho sempre pensato che il cioccolato bianco e il cocco fossero la coppia perfetta, un connubio di sapori che danzano delicatamente sul palato.

Ma per me, quei due ingredienti, hanno sempre rappresentato molto di più: il “portale” verso un mondo di ricordi dolci e profumati, legati alla mia infanzia. Quando ero piccola, mia mamma ed io ci riunivamo in cucina per preparare una torta molto speciale. Per me, non si trattava di un semplice dolce al cioccolato bianco e cocco, bensì di un viaggio attraverso l’arte della pasticceria casalinga, un’esperienza che nutriva la mia anima tanto quanto il mio pancino goloso.

Tra i vari dolci che preparavamo insieme, questo in particolare era il mio preferito. Forse perché il cioccolato bianco, con la sua dolcezza avvolgente, era il mio grande amore di allora. Il mio comfort food. O forse perché, il momento trascorso con mia mamma in cucina, trasformava ogni singolo gesto in un’opera d’arte, intrisa di amore e condivisione. La nostra cucina diventava un laboratorio di magia, con cucchiari che si trasformavano in bacchette e ingredienti in pozioni. Rammento ancora il profumo avvolgente del cocco che invadeva ogni angolo della casa mentre mescolavamo l’impasto della torta. Mia mamma sorrideva, le brillavano gli occhi, tanto era bella. Per me, cucinare con lei significava viaggiare verso mondi incantati.

Avevo una fervida immaginazione e spesso mi perdevo nei sogni, immaginando di unirmi a Willy Wonka nella sua magica Fabbrica di Cioccolato. Mi divertivo a pensare che un giorno sarebbe venuto a bussare alla nostra porta e avremmo condiviso con lui quella torta squisita.

Mia madre non solo mi ha insegnato a preparare dolci, ma mi ha trasmesso l’amore per la cucina e il piacere di condividere qualcosa di fatto in casa con gli altri. Ogni dolce era preparato con cura, pronto ad accogliere gli ospiti improvvisi o coloro che aspettavamo con ansia e trepidazione. Guardando indietro, capisco ora che quei momenti passati in cucina non erano solo “lezioni di pasticceria”, ma erano abbracci carichi di amore e insegnamenti preziosi sulla vita stessa. E così, anche se Willy Wonka non si è mai palesato alla nostra porta e la sua fabbrica di cioccolato è rimasta solo un sogno, il legame creato con mia mamma attraverso quei dolci rimane il mio più grande tesoro. La passione per la cucina che mi ha trasmesso è una scintilla che ancora oggi accende il mio amore per i gesti più semplici.

Spero che questo racconto possa trasmettervi tutta la magia che ho provato io mentre preparavo questo dolce tanto speciale insieme al cioccolato Zàini che sa sempre come portare alla mia memoria (e al mio palato) momenti indelebili, incisi a vita nel mio cuore.

*@lisa.azzola
@zaini.1913 #Zàini1913 #StorieDiCioccolatoZàini *adv*

SOGNANDO WILLY WONKA: IL MIO DOLCE RICORDO D'INFANZIA

“Sognando Willy Wonka: il mio dolce ricordo d’infanzia” è un invito a un viaggio attraverso ricordi dolci e profumati legati alla cucina e a momenti speciali con mia mamma. Il connubio di cioccolato bianco e cocco non è solo un mix squisito di sapori, bensì il portale di un mondo fatto di amore, condivisione e sogni. Ringrazio Zaini per avermi invitata a scrivere questo racconto e a realizzare un dolce per me tanto prezioso con il suo cioccolato, rievocando momenti indelebili e carichi di significato che resteranno a vita incisi nel mio cuore e nella mia memoria.



INGREDIENTI:

- 200g di cioccolato bianco Emilia Zaini
- 150g di burro
- 200g di farina 00
- 150g di zucchero semolato
- 3 uova
- 150ml di latte
- mezza bustina di lievito per dolci
- 150g di farina di cocco (cocco rapè)
- Un pizzico di sale
- q.b. gocce di cioccolato bianco Emilia Zaini



Difficoltà
FACILE



Preparazione
60 min



Porzioni
8 persone

1 Preriscalda il forno a 200°C e prepara una tortiera da 24 cm di diametro imburrrata e infarinata.

CONSIGLIO
spolvera con del cocco grattugiato o zucchero a velo

2 Inizia sciogliendo il cioccolato bianco a bagnomaria insieme al burro fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Lascia raffreddare.



- 3** In una ciotola capiente, sbatti le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso.
- 4** Aggiungi il latte al composto di uova e zucchero, mescolando bene.
- 5** Incorpora a poco a poco la farina setacciata con il lievito, continuando a mescolare delicatamente.
- 6** Aggiungi il composto di cioccolato bianco e burro fuso e la farina di cocco, mescolando delicatamente fino ad ottenere un impasto omogeneo. Aggiungi il pizzico di sale e qualche goccia di cioccolato bianco per rendere la torta ancora più golosa.
- 7** Versa il composto nella tortiera e livella la superficie.
- 8** Cuoci la torta in forno statico a 180 gradi per circa 40 minuti o fino a quando inserendo uno stuzzicadenti al centro del dolce ne uscirà pulito.
- 9** Lascia raffreddare la torta prima di servirla e spolvera con del cocco grattugiato.