



IL MIO PRIMO INDIMENTICABILE SAN VALENTINO di RICCARDO ERBINI

La Zàini mi ha coinvolto in un ricettario collettivo, che parte da vere storie legate al cioccolato, ecco la mia!

Quando mi sono avvicinato alla pasticceria mi ha subito incuriosito il mondo delle praline e ho quindi cominciato a studiarlo in modo ossessivo, ma... con scarsi risultati.

Un pomeriggio un amico di vecchia data, sapendo della mia passione, mi ha chiesto se potessi creare una scatola di cioccolatini che voleva regalare alla sua fidanzata, per San Valentino.

Un po' titubante ma felice della richiesta e della fiducia, ho accettato. Tornato a casa mi sono messo subito al lavoro, consapevole del fatto che mancassero pochi giorni a San Valentino e fino a quel momento non fossi MAI riuscito a fare dei cioccolati come si deve.

Ho provato e riprovato senza sosta, stando in piedi fino a tardi, fino a quando non ho capito l'errore che continuavo a commettere, inconsapevolmente. Finalmente sono riuscito a creare i cioccolatini, confezionarli in una bella scatolina e a consegnarla per tempo.

*Non sono mai stato più orgoglioso del mio lavoro e grato al mio amico che mi ha fatto capire che la pasticceria sarebbe stata... una scelta per sempre!
Sotto trovate ricetta e procedimento dei miei cuori di cioccolato*

#zaini.1913 #StorieDiCioccolatoZaini

@RICCARDO.BAKEOFF10



IL MIO PRIMO INDIMENTICABILE SAN VALENTINO

Cuori fondenti con ganache ai frutti di bosco e peperoncino



INGREDIENTI:

PER LA GANACHE:

- 210g** cioccolato bianco Emilia Zaini
- 125g** purea mirtilli e ribes filtrata
- 45g** latte
- 25g** burro morbido
- 1** pizzico di sale
- qb** peperoncino in polvere

PER I CIOCCOLATINI:

- 400g** cioccolato fondente Emilia Zaini tritato
- qb** Colorante alimentare spray rosso effetto velluto.
- qb** Polvere oro alimentare



Difficoltà
MEDIA



Preparazione
240 min



Porzioni
2 persone



- 1** Sciogliere il cioccolato in microonde o a bagno maria. Scaldare il latte con il sale e il peperoncino fino a sfiorare il bollore. Versare il latte sul cioccolato fuso e il burro, mescolare fino ad ottenere una crema liscia.
- 2** Infine, aggiungere la purea e mescolare fino ad amalgamare bene il tutto. Coprire con pellicola a contatto e metterla in frigorifero per almeno un paio d'ore.
- 3** Sciogliere 300g di cioccolato in microonde. Rimuovere 100g cioccolato fuso e tenere da parte. Versare sui restanti 200g di cioccolato fuso i 100g rimasti di cioccolato tritato, mescolare fino a farlo sciogliere completamente.
- 4** Incorporare il restante cioccolato fuso e mescolare.
- 5** Riempire gli stampi con il cioccolato, battere sul piano lo stampo per far uscire le bolle d'aria, rovesciarlo sopra la ciotola con il cioccolato per togliere l'eccesso, con una spatola togliere le code e lasciarlo indurire.
- 6** Riempire il guscio con la ganache e ricoprire con altro cioccolato aiutandosi con un cucchiaino. Togliere l'eccesso con la spatola e mettere in frigorifero per 10 minuti.
- 7** Togliarli dallo stampo dando un colpo secco sul tavolo e riporli in frigorifero per una mezz'ora.
- 8** Disporre i cioccolatini sul piano di lavoro, spruzzarli con il colorante spray e con l'aiuto di un pennello spolverare la superficie con la polvere oro.

CONSIGLIO

Possono essere serviti su un piatto a fine pasto o in una scatola per San Valentino