



LA FORESTA IN CUI RITROVARSI di ELISABETTA CACCAMO

*Questo dolce è per me come l'abbraccio di un'amica, la spensieratezza e leggerezza
provate quando siamo insieme alla famiglia che ci scegliamo.
Mi porta indietro, durante un viaggio in Germania, ad Heidelberg, per visitare un'amica che
faceva il dottorato (e non è più tornata in Italia!). Lei lavorava e con un'altra amica
decidiamo di fare un viaggio fuori porta, in un paesino sperduto di cui non ricordo neanche
il nome!*

*Non c'era molto, se non una bakery con delle simpatiche signore vestite con i tipici abitini
verdi e rossi. Con lo sconcerto della mia amica Anna, che sapeva quanto io fossi poco
golosa di dolci, ordino una Foresta Nera, ignara di quanto anche al di fuori degli Stati Uniti
le fette di torta potessero essere così grandi!
Ebbene...l'ho divorata. Tutta. Da sola!*

*Ogni volta che dico "non amo molto i dolci" sorrido e Anna ancora mi prende in giro.
La famiglia che mi sono scelta negli anni si è allargata, diventando ancora più calorosa e
accogliente, e io continuo a riproporre questo dolce, in una chiave elegante che fa da filo
conduttore con il mio amore per la cucina gourmet. Una versione al cucchiaino della Foresta
nera, che sostituisce alle ciliegie le amarene, e che rimane da sempre una golosissima
coccola per me e per chi amo.*

#StorieDiCioccolatoZaini #Zaini.1913 #adv



LA FORESTA IN CUI RITROVARSI

Cremoso al cioccolato fondente con panna alla fava tonka, amarene sciroppate e terra di cioccolato.



INGREDIENTI:

- Cremoso al cioccolato
- 200 g di cioccolato fondente Zaini 70%
- 150 ml di panna
- 150 ml di cioccolato
- 2 tuorli di uova grandi (circa 36 g)
- 7 g di zucchero
- 1 pizzico di sale
- Panna alla fava tonka
- 250 ml di panna fresca ben fredda
- 2 g di fava tonka
- 1 cucchiaio di zucchero
- Terra di cioccolato
- 100 g di cioccolato fondente Zaini senza zucchero
- 80 g di maltodestrina
- 2 cucchiaini di rum bianco
- 1 cucchiaini di sciroppo di amarene
- Per impiattare
- Petali di fiori q.b.
- Sciroppo di amarene q.b.
- Amarene sciroppate q.b.



Difficoltà
FACILE



Preparazione
25 min + 12
ore riposo



Porzioni
2 persone



- 1** Sciogliere a bagnomaria il cioccolato tagliato grossolanamente. Lasciarlo da parte.
Con una frusta lavorare delicatamente i tuorli con lo zucchero, solo per incorporarlo.
- 2** Scaldare il latte con la panna, prima del bollore (75°C/80°C circa), togliamoli dal fuoco e versiamone un goccio nei tuorli, aiutandoci con una frusta. Continuiamo ad aggiungere latte e panna poco alla volta, finché otteniamo un composto omogeneo.
- 3** Riportiamo sul fuoco e arriviamo a 83°C (non di più o le uova inizieranno a cuocere). Adesso, versiamo un po' per volta la crema inglese calda nel cioccolato, filtrandola con un colino. Mescoliamo mantenendo una spatola al centro della ciotola per incorporare il tutto.
- 4** Quando ben amalgamato, trasferiamo il cremoso in un recipiente alto e frulliamo con un mixer ad immersione senza alzarlo mai troppo e rimanendo in basso al boccale o poco sopra.
- 5** Trasferiamo il composto in un recipiente e copriamo con pellicola trasparente. Dovrà riposare 8/12 ore.
Quando pronto, inserire il cremoso nella sacca da pasticciare e scaldarlo leggermente con le mani prima di usarlo.
- 6** Grattugiamo la fava tonka, versiamola nella panna fredda di frigorifero insieme allo zucchero e montiamo bene. Inseriamo in una sac à poche.
- 7** Misceliamo rum e sciroppo di amarene. Sciogliamo il cioccolato a bagnomaria, aggiungiamo il liquore. Aspettiamo che si freddi un pochino, incorporiamo la maltodestrina e mescoliamo con una forchetta, fino a creare una terra abbastanza fine. Lascio raffreddare completamente.
Si può mangiare così, oppure si può tostare velocemente in padella, così che lo zucchero caramelli e dia più croccantezza una volta freddo.
- 8** Creiamo dei ciuffi alternati di cremoso al cioccolato e panna, adagiamo le amarene sui ciuffi di panna appiattiti precedentemente con uno scavino.
Serviamo freddo con la terra di cioccolato, uno o due cucchiaini di sciroppo di amarene e petali.