

Cioccolato artigianale?

Prepariamolo insieme!

Idee simpatiche per gustosi momenti al cioccolato

(Guida scritta da Candida Iorio e promossa da alCioccolato.com)





Cari amanti del cioccolato...

Quante volte siete rimasti incantati, davanti a una luccicante vetrinetta di pasticceria, a contemplare la bellezza di raffinate decorazioni al cioccolato?

E quante volte, da quella stessa vetrinetta, **deliziosi bon bon al cioccolato**, magistralmente rifiniti, hanno scatenato in voi un irrefrenabile desiderio di possederli?

Beh, è ora di smetterla! Tenete a freno la brama e **fatevi furbi: da oggi quei deliziosi oggettini al cioccolato li realizzerete voi!**


Perché la guida?

Fare dell'ottimo cioccolato non è un'operazione semplice, ovvero, sembra facile ma in realtà tante volte non occorre semplicemente fonderlo per poterlo lavorare.

Bisogna stare attenti ad alcune norme da seguire affinché il prodotto finito, da voi realizzato, risulti perfetto!

Ecco la guida che fa per voi!

Conoscerete al meglio le caratteristiche del cioccolato;

- vi saranno spiegati, punto per punto, tutti i processi necessari alla produzione del cioccolato;
 - vi saranno date le giuste motivazioni per cui tali processi dovranno essere sempre seguiti;
 - vi saranno fornite idee interessanti per utilizzare il cioccolato anche in pietanze salate;
- in più, nella sezione  "facciamolo insieme", vi saranno illustrati tutti i momenti della lavorazione del cioccolato, per rendere l'operazione più semplice e divertente!

1. IL CIOCCOLATO

Com'è fatto il cioccolato?

Per cioccolato si intende quel favoloso prodotto alimentare realizzato da una miscela di cacao, zucchero e, a seconda della tenerezza desiderata, burro di cacao; di quest'ultimo ce n'è in abbondanza nel cioccolato bianco, il quale, tra l'altro, è completamente privo di cacao, per cui lo si può definire un "falso cioccolato", come del resto anche il cosiddetto "surrogato di cioccolato", il cui contenuto di zucchero è superiore al 65% del prodotto.

Tipi di cioccolato

Tutti sanno che il cioccolato in barrette si può presentare nella qualità fondente o al latte; tuttavia durante la lavorazione del cioccolato il prodotto può essere arricchito degli aromi più svariati: vaniglia, amaretto, nocciola, buccia d'arancia, limone, menta, cedro, cannella, cocco, chiodi di garofano e addirittura pepe e peperoncino, ultimamente assai richiesti!

Vuoi pubblicare gratuitamente questa guida sul tuo sito web? [Clicca qui](#).

Idee simpatiche per gustosi momenti al cioccolato

2. COME SI FA IL CIOCCOLATO

Come si prepara in fabbrica?

La pasta di cacao, zucchero e burro di cacao viene raffinata in macchine apposite; più tempo vi si impiega per la raffinazione più fine risulterà il prodotto finito;

Nelle conche rettangolari o circolari, riscaldate a 80°C, la pasta viene agitata lentamente ed in modo continuo;

Durante la raffinazione una parte del saccarosio si inverte, specie per il cioccolato fondente;

Alla pasta si può aggiungere come aroma la vaniglia mentre per il cioccolato al latte si aggiunge al solito latte condensato ed altro cacao.

Come si prepara a casa?

A casa non avrete di certo quei macchinari speciali e di sicuro non sarà così semplice procurarsi dell'ottimo burro di cacao!! Eppure, non temete, l'occorrente è tutto nella vostra cucina!



Cosa vi occorre? (Per bon bon e cioccolatini) 🍪

- Del buon cioccolato fondente: più è alta la qualità del prodotto di partenza migliore risulterà il vostro lavoro finito;
- Un piccolo pentolino immerso nell'acqua di un pentolino più grande;
- Un termometro per alimenti;
- Una spatola d'acciaio;
- Un piatto di porcellana dura;
- Stampini dalle forme più varie o, volendo, pirottini di carta.



Ma non è tutto!

C'è una procedura importantissima da seguire affinché il cioccolato abbia un aspetto magnifico, sia per i cioccolatini e le decorazioni che per le coperture di cioccolato: per dare al cioccolato lucentezza, brillantezza e totale assenza di venature biancastre occorre **temperarlo!**



Vuoi pubblicare gratuitamente questa guida sul tuo sito web? [Clicca qui](#).

Idee simpatiche per gustosi momenti al cioccolato

3. IL TEMPERAGGIO DEL CIOCCOLATO

Come si fa il temperaggio del cioccolato? 🍪

Sembra un processo complicato ma, in realtà, è più difficile a dirsi... prima però di intraprendere tutti i passaggi che via via descriveremo, non dimenticate di procurarvi quello che è l'elemento essenziale per la procedura del temperaggio: sto parlando del **termometro da cioccolato!**

Cos'è il termometro da cioccolato?

Si tratta di un termometro molto simile a quello che di norma usiamo quando, ahimè, crediamo di avere la febbre ma con una piccola, seppur importantissima, differenza:

la taratura parte da -20°C fino ad arrivare a $+50^{\circ}\text{C}$ e l'involucro che riveste il mercurio è completamente in plastica dura.

Il motivo della differenza va ricercato chiaramente nell'uso diverso che si fa del termometro da cioccolato rispetto all'altro, non solo perché si tratta di un termometro costretto a sopportare temperature assai elevate o basse rispetto a quelle corporee (e qui si spiegano le tarature diverse), ma l'involucro in plastica, rendendo più pratico e maneggevole il termometro, fa sì che risulti totalmente sicuro in un ambiente così sempre pieno di gente (e non escludo, anzi sottolineo, i bambini) come la cucina.

La procedura:



1 Procuratevi dell'ottimo cioccolato fondente: ricordate che quanto più è buono il prodotto iniziale tanto buono risulterà quello finale!



2 Sciogliete il cioccolato, precedentemente spezzettato, servendovi di un pentolino che avrete già immerso in uno più grande per metà pieno d'acqua (è la classica cottura detta "a bagnomaria"). Non appena il cioccolato risulta fuso, introducetevi il termometro lasciando che la sua punta affondi nel liquido.



3 Controllate che la temperatura salga a **$40-45^{\circ}\text{C}$** .

Vuoi pubblicare gratuitamente questa guida sul tuo sito web? [Clicca qui](#).

Idee simpatiche per gustosi momenti al cioccolato



4 Dopodiché versate il cioccolato fuso su di un piatto di porcellana dura e stendetelo con una spatola d'acciaio, vi servirà a riportare il cioccolato alla temperatura di **26-27°C**; anche qui, per controllare la temperatura, immergerete il termometro nel cioccolato leggermente addensato. Ora non vi resta che ripetere l'operazione per una seconda volta. Quando avrete nuovamente deposto il cioccolato fuso nel piatto, aspetterete che la temperatura scenda di una decina di gradi per procedere alla lavorazione vera e propria del cioccolato.

Ma attenzione!

E' molto importante, al fine di ottenere un risultato davvero eccellente: **controllare che il pezzo di cioccolato da lavorare non sia più freddo di 10°C rispetto alla temperatura ambientale**, si formerà della condensa in superficie appena verrà esposto a condizioni più calde; **non mescolare mai con acqua il cioccolato**, potrebbe legarsi e diventare poi difficile da maneggiare; **assicurarsi che il pentolino e gli attrezzi che userete siano completamente asciutti**, anche una piccola quantità di umidità danneggerebbe il prodotto finito; **se il prodotto finito dovesse risultare ancora opaco** si può **aggiungere** un filo d'olio di semi.

Col cioccolato temperato in modo corretto è ora possibile realizzare qualunque cosa!

4. RICOPERTO DI CIOCCOLATO



La copertura di cioccolato su dolci e torte

Dei dolci semplicissimi, a base di uova, farina, zucchero ed, eventualmente, latte **possono diventare assai più gustosi e belli se ricoperti di cioccolato**; ma non solo, **una torta di compleanno, o dei dolcetti da tè assumono un aspetto delizioso** se a rivestirli è un croccante strato di cioccolato.

Come si fa? 🍪

Se sono torte:

versate il cioccolato fuso e già temperato direttamente sulla torta o sul dolce, nel caso in cui si tratta di un unico pezzo grande, **partendo dal centro e lasciando che da sé il cioccolato scivoli lungo i bordi del dolce lentamente**.

Potreste rivestire i bordi con della panna, qualora il cioccolato non si sia legato perfettamente a tutte le parti laterali del dolce. **Lasciate che il tutto si rapprenda in frigo per un paio d'ore**.

Vuoi pubblicare gratuitamente questa guida sul tuo sito web? [Clicca qui](#).

Idee simpatiche per gustosi momenti al cioccolato

Se sono dolcetti:

prendete con degli stuzzicadenti o con la punta di un coltello i **dolcetti**, anche bigné alla crema, ed immergeteli direttamente nel pentolino in cui il cioccolato temperato è stato fuso; poneteli quindi sulla carta forno e lasciateli asciugare.

Se non c'è tempo per il temperaggio? 🍪

Il temperaggio vi sembra un'operazione artificiosa?

Volete creare una gustosa torta al cioccolato ma **non avete il tempo necessario** per sopportare anche il **temperaggio?**

Ecco come ottenere una copertura di cioccolato di secondo livello, magari più opaca ma dal gusto comunque speciale:

○ fondete 150 g di cioccolato fondente con 20 g di burro;
aggiungete 3 cucchiaini di latte e 60 g di zucchero a velo;

ricoprite torte o dolcetti come indicato sopra;
lasciate rapprendere il cioccolato in luogo fresco.

La copertura di frutta

La frutta può diventare un delizioso attentato alla gola quando a colorarla c'è del croccante cioccolato, bianco o nero che sia.

Potrete servirla a fine pasto o, volendo, durante una partita a carte; l'effetto sui commensali sarà piacevolissimo;

Regole da seguire: 🍪

Anche per rivestire della semplice frutta è necessario che stiate attenti a delle regole che potrebbero compromettere il risultato finale;

Lavate e asciugate la frutta in modo impeccabile (per asciugarla potreste usare della carta assorbente maneggiata con cautela per evitare la fuoriuscita di ogni umidità);

Passate la frutta nella farina di mais se volete ricoprirla completamente;

○ Immergete ogni pezzo di frutta nel pentolino con un attrezzo idoneo per poi ripescarli quando saranno completamente ricoperti di cioccolato;

Lasciate scolare infine il pezzo di frutta **sulla carta forno** affinché si asciughi del tutto.

5. MOMENTI AL CIOCCOLATO

Cioccolato, sempre in prima linea!

E' del tutto naturale pensare al **cioccolato** come il **dolce per eccellenza**;

A Natale, a Carnevale a Pasqua il **cioccolato fa da padrone sulle tavole imbandite** e quando, in estate, il caldo vorrebbe impedirvi di gustarlo in tavolette, il **cioccolato ci delizia sotto forma di gelato e frappé...**

Vuoi pubblicare gratuitamente questa guida sul tuo sito web? [Clicca qui](#).

Idee simpatiche per gustosi momenti al cioccolato

Cioccolato, solo dolce?

I veri amanti del cioccolato, gli appassionati folli, sanno come utilizzarlo anche per le pietanze salate;

il cioccolato, infatti, può essere l'alimento primario in una festa a tema!

Invitate tutti gli amici di cui conoscete bene la passione per il cioccolato ed organizzate loro una cena che, di sicuro, non si dimenticherà mai!

Cena al cioccolato! Ecco le pietanze:

Per cominciare:

Pizzette al cioccolato
Uova strapazzate al cioccolato
Focaccia di maiale al cioccolato

I primi piatti:

Tagliatelle nere in salsa bianca
Gnocchi di pasta al cioccolato
Tortellini ripieni al cioccolato
Pappardelle al sugo di cioccolato

I secondi di carne:

Spezzatino di manzo al cioccolato
Tacchino in salsa di cioccolato
Lepre in agrodolce
Pollo flambé al cioccolato

I secondi di pesce:

Pesce spada al cioccolato
Seppie
Aragosta

I contorni:

Melanzane al cioccolato
Funghi al cioccolato
Zuppa di verdure al cioccolato

I dolci:

Dolce al cioccolato ripieno
Torta Sacher al cioccolato
Panna cotta al cioccolato e rum

Vuoi pubblicare gratuitamente questa guida sul tuo sito web? [Clicca qui](#).

Idee simpatiche per gustosi momenti al cioccolato

La frutta:

Anguria al cioccolato

Le bevande:

Frappé al cioccolato

Succo di cioccolato speziato

Caffè al cioccolato

Buon appetito!

Il cioccolato e i bambini

Amico di tutti il cioccolato è amato anche e soprattutto dai bambini!

Se, infatti, con la crescita, la sensibilità palatale porta ad apprezzare alcuni sapori in modo maggiore rispetto ad altri, pare che **da bambini tutti siamo predisposti ad un amore folle per il cioccolato e allora, perché, date le ricche proprietà del cioccolato, non organizzare una bella festa?**

(Per le proprietà del cioccolato e per le ricette vai su www.alcioccolato.com)

C'è aria di festa?

E' piacevole pensare di recarsi ad **una festa a base di cioccolato** o, comunque, in cui il cioccolato faccia da padrone;

ecco alcune idee per organizzare, dal punto di vista gastronomico, una splendida festa per bambini a base del formidabile sapore di cioccolato:

Preparazioni salate:

Frittata di spaghetti al cioccolato

Sfogliate salate al cioccolato

Preparazioni dolci:

Girandole di cioccolato e panna

Salame di cioccolato

Tartufi al cioccolato

Gelato al cioccolato

Bevande:

Frappé al cioccolato

Succo di cacao

Vuoi pubblicare gratuitamente questa guida sul tuo sito web? [Clicca qui](#).

Idee simpatiche per gustosi momenti al cioccolato

E se ho amici a casa nel pomeriggio?

Sarebbe una brillante idea preparare dei dolcetti al cioccolato con l'aiuto di ricette semplici e veloci, il gusto inconfondibile del cioccolato renderebbe il pomeriggio incredibilmente eccitante!

Qualche spunto: cioccolatini...

Intanto potreste decidere insieme se guardare un film, o giocare a carte o semplicemente chiacchierare, ma mentre decidete... addolcite il palato dei vostri amici con cioccolatini preparati da voi, potreste optare per quelli alle mandorle e rum, o quelli al pistacchio, accompagnati dai mitici tartufi al cioccolato;

... o dolcetti?

Ma magari siete più portati per i dolci in pasta e allora via libera ai pasticcini al cioccolato, alle meringhe al cacao e al dolce al cioccolato e pere!

E che dire della mousse al cioccolato e della crema al cioccolato e nocciole?

Spazio alle bevande!

Insomma, se nel frattempo si è fatto davvero tardi, vada per una semplicissima e sempre assai gradita tazza di coccolata attenti solo a servirla fredda se è piena estate, magari trasformandola in un delizioso frappé al cioccolato!!

6. DOLCETTI E CIOCCOLATINI: ECCO LE RICETTE

CIOCCOLATINI AI PISTACCHI

Occorrente per 6-8 persone

200 g di cioccolato fondente

100 g di cioccolato bianco

50 g di burro

50 g di pistacchi

1 cucchiaino di maraschino

Stampini a piacere per cioccolatini

Spatola d'acciaio

Termometro per alimenti

Vuoi pubblicare gratuitamente questa guida sul tuo sito web? [Clicca qui](#).

Idee simpatiche per gustosi momenti al cioccolato

Preparazione:

Temperate il cioccolato come indicato sopra;
versatelo negli stampini fino a riempirli completamente;
capovolgete gli stampini facendo cadere più cioccolato possibile in una scodella;
appena il cioccolato sarà un po' rappreso passate una spatola sul bordo degli stampini e lasciare solidificare completamente il cioccolato in luogo fresco.

Intanto...

fondete il burro a bagnomaria col cioccolato bianco;
spellare i pistacchi scottati in acqua bollente e tritateli;
uniteli al composto di cioccolato e burro e al maraschino e poi lasciate raffreddare;
distribuire il ripieno di cioccolato e pistacchi negli stampini e lasciarlo solidificare;
sformate e servite i cioccolatini.

CIOCCOLATINI ALLE MANDORLE E RUM

Occorrente per 20 cioccolatini

125 g di mandorle pelate
65 g di zucchero a velo
2 cucchiaini di rum
200 g di cioccolato fondente

Preparazione:

temperate il cioccolato come descritto sopra
tritare le mandorle con lo zucchero a velo e il rum;
formatene delle palline, immergetele nel cioccolato fuso e scolatele;
adagiate i cioccolatini in pirottini di carta vegetale e servite.

CIOCCOLATINI AL CAFFE'

Occorrente per 30 cioccolatini

200 g di cioccolato fondente
3 tuorli d'uovo
80 g di zucchero
250 ml di latte
1 cucchiaio di farina
1 bustina di vanillina
2 cucchiaini di caffè solubile

Vuoi pubblicare gratuitamente questa guida sul tuo sito web? [Clicca qui](#).

Idee simpatiche per gustosi momenti al cioccolato

30 chicchi di caffè
Pirottini di carta

Preparazione:

Temperate il cioccolato

spennellate col cioccolato fuso l'interno dei **pirottini di carta** e lasciatelo solidificare (potete anche lasciarvi aiutare dal freezer...)

ripetere l'operazione per almeno 4 volte

immergete nel cioccolato fuso i **cicchi di caffè** che lascerete poi solidificare

Intanto...

Portate ad ebollizione latte e caffè solubile

sbattete tuorli, zucchero, farina e vanillina

aggiungete il latte e mescolate

portate il composto **ad ebollizione** per 8 minuti e lasciatelo raffreddare

staccate dai pirottini il **cioccolato e versatevi la crema** al caffè

decorate i cioccolatini coi chicchi di caffè ricoperti di cioccolato

TARTUFI AL CIOCCOLATO

Occorrente per 20 tartufi

200 g di **cioccolato al latte**

100 g di **cioccolato fondente**

125 g di **panna**

50 g di **burro**

25 g di **zucchero**

1 bustina di **vanillina**

1 bicchierino di **rum**

1 cucchiaino di **cacao amaro**

Preparazione:

Tritate il cioccolato fondente ed il **cioccolato al latte**;

portate ad ebollizione burro, panna, zucchero e vanillina;

fuori dal fuoco aggiungete i due tipi di **cioccolato**;

lasciate raffreddare e **aggiungete** il **rum**;

distribuite il composto a mucchietti e **metteteli in frigo per un'ora**;

formate delle palline e **arrotolate i tartufi** con le mani nel **cacao amaro** per poi **disporli in pirottini** di carta e servirli.

Vuoi pubblicare gratuitamente questa guida sul tuo sito web? [Clicca qui](#).

Idee simpatiche per gustosi momenti al cioccolato

PASTICCINI AL CIOCCOLATO

Occorrente per 8 pasticcini:

200 g di **cioccolato fondente**
2 cucchiaino di **cacao**
2 noci di **burro**
4 **tuorli**
8 **albumi**
200 g di **zucchero**
100 g di **zucchero a velo**

Preparazione:

Fondete il cioccolato col burro e aggiungete il cacao;
unite i tuorli sbattuti;
montate a neve gli albumi, aggiungete lo zucchero ed incorporate al composto di cioccolato;
versare il tutto in 8 stampini e fate cuocere a 180° per 10 minuti;
a cottura ultimata spolverizzate i pasticcini con lo zucchero a velo.

MERINGHE AL CIOCCOLATO

Occorrente per 20 meringhe:

100 g di **cioccolato fondente**
100 g di **cioccolato al latte**
200 g di **zucchero a velo**
125 g di **mandorle tritate**
3 **albumi**
1 pizzico di **sale**

Preparazione:

Scaldate il forno a 180°

Fondete i due tipi di cioccolato separatamente

Aggiungete al cioccolato fondente 150 g di zucchero a velo e metà delle mandorle

Aggiungete il rimanente di zucchero e mandorle al cioccolato al latte

Montate a neve ben ferma gli albumi col sale ed uniteli ai due tipi di cioccolato

Con un cucchiaino formate le meringhe ed infornatele su una teglia rivestita di carta forno per 15 minuti.

Vuoi pubblicare gratuitamente questa guida sul tuo sito web? [Clicca qui](#).

Idee simpatiche per gustosi momenti al cioccolato



Inviaci le tue impressioni?

Le tue impressioni sono molto importanti per poter migliorare la guida:

lasciaci le tue impressioni suggerimenti e proposte ci saranno molto d'aiuto. Clicca qui (www.alcioccolato.com/feedback.asp)

Qualcosa non ti è chiaro?

Se qualcosa non dovesse esserti chiara o se vuoi approfondire alcuni argomenti, non esitare a contattarmi.

Trovi i miei recapiti nella pagina seguente:

www.alcioccolato.com/contatti/contatti.asp

Vuoi pubblicare gratuitamente questa guida sul tuo sito web?

Questa guida può essere pubblicata e ridistribuita liberamente su qualunque supporto (pagine web, cd-rom, floppy disk, carta stampata, ecc.) purché rimangano inalterati i contenuti ed i collegamenti presenti all'interno della stessa.

Puoi scaricare la versione HTML di questo guida cliccando qui.

(www.alcioccolato.com/guida_temperaggio_cioccolato/cioccolato.asp)

Sei libero di modificarne la grafica e i colori, ricorda solo di lasciare intatto il testo ed i collegamenti presenti all'interno della guida.

Candida Iorio

Inviaci le foto delle tue preparazioni realizzate con le nostre ricette
le migliori saranno pubblicate sul nostro sito.

guide@alcioccolato.com



Grafica e impaginazione

Massimo Pinto

Per informazioni: info@justech.it