



Cioccolato che passione

Idee per il Natale e non solo



CIOCCOLATO che passione....

Pare che il cioccolato sprigioni più di 400 aromi....certo coinvolge tutti e cinque i sensi,non ultimo l'uditoil piacere della degustazione inizia ascoltando il " suono" deciso provocato dalla rottura di un pezzo di cioccolato , e alloralasciatevi andare !!!



TORTA MORBIDA CON PERE E CACAO

Ingredienti per 6 : 100 gr di farina
250 gr di mascarpone
3 tuorli
2 albumi
3 pere
110 gr di zucchero
50 gr di cacao amaro in polvere
½ bustina di lievito per dolci

Sbucciare le pere privandole del torsolo e tagliarle a cubetti ;metterle in una terrina bagnandole con il succo di un limone per evitare che anneriscano. Sbattere i tuorli, gli albumi e lo zucchero fino ad avere un composto spumoso ,aggiungere il mascarpone continuando a frullare ,poi mescolare la farina ,il cacao, il lievito e alla fine girando a mano con una spatola le pere a cubetti. Foderare uno stampo con carta forno, versare l'impasto e infornare a 180° per 40' minuti



PANNA COTTA AL CIOCCOLATO E CAFFÈ'

*Ingredienti per 6-8 :200 gr di cioccolato fondente
200ml di latte
200ml di panna fresca
3 cucchiari di zucchero
1 tazzina di caffè espresso poco zuccherato
5 gr di gelatina in fogli*

Ammorbidire la gelatina in poca acqua .Portare ad ebollizione il latte e la panna con lo zucchero ,versarvi il caffè e la gelatina strizzata ,amalgamando bene .Tritare il cioccolato e unirlo alla base di latte ,mescolando con una frusta per evitare che sciogliendosi possa formare dei grumi. Riempire degli stampini singoli foderati con pellicola trasparente e mettere in frigo per 3-4 ore .Sformare e servire .Possono essere accompagnati da ciuffi di panna montata



MOUSSE AL CIOCCOLATO

*Ingredienti per 6 :9 tuorli
150 gr di zucchero
150 gr di burro morbido non fuso*

250 gr di cioccolato fondente sciolto a bagnomaria

7 albumi montati a neve fermissima

Montare con la frusta i tuorli con lo zucchero ,aggiungere il burro morbido ma freddo,il cioccolato fuso e per ultimi gli albumi montati a neve mescolando delicatamente dall'alto verso il basso . Versare in una coppa e mettere in frigo almeno 12 ore prima di servire .Trascorso questo tempo decorare con scaglie di cioccolato e ciuffi di panna montata

Il cioccolato è la tentazione più irresistibile del nostro tempo ,soddisfa ogni palato,gratifica in ogni momento della giornata,allenta lo stress, riscalda corpo e anima e allora vale sempre il mio consiglio.....condividetelo con qualcuno che amate !

