Something Red: c’è ma non si vede!

Foto presa dal web

Buondì ragazzi, eccoci alle soglie di un nuovo week end che per me si prospetta intenso ma moooolto piacevole, specie la domenica.
E voi che programmi avete di bello?
Visto che qualche giorno fa questi angioletti che facevano capolino avevano fatto colpo su tanti di voi, oggi voglio svelarvi il loro piccolo “segreto”. Un morbido cuore **ROSSO** lampone racchiuso in un guscio di cioccolato fondente delicatamente profumato alla vaniglia mi è sembrato il modo migliore per inaugurare i miei nuovi stampini per cioccolatini, al cui fascino proprio non sono riuscita a resistere. E che ci volete fa’ se sono peggio dei bambini?
E se adesso mi si scatena pure la ciocco-mania…’namo bene!
Premetto che il post è piuttosto lunghetto perchè ho voluto raccogliere, come taccuino personale, qualche informazione tecnica. Quindi, se non avete voglia di sorbirvi tutto il pappiè, passate direttamente in fondo alla ricetta-non ricetta.
Allora siete pronti per questo breve viaggio alla scoperta del cioccolato? Si parte!

Il piacere che si prova quando si assapora un pezzetto di cioccolato è frutto sostanzialmente della sua composizione chimica e struttura fisica: corretta dispersione dello zucchero nel burro di cacao, dimensione dei cristalli che lo compongono e temperatura di fusione. Il cioccolato fluido è una sospensione in una fase semisolida di grassi (burro di cacao) e particelle solide (granelli di zucchero aggiunto, carboidrati e proteine derivanti dai semi di cacao) la cui dimensione influisce sulla consistenza finale del cioccolato.

Tra tutte le innumerevoli varietà di cioccolato presenti sul mercato, l'unico elemento comune è il burro di cacao

Cioccolato fondente = massa di cacao + burro di cacao + zucchero

Cioccolato al latte = massa di cacao + burro di cacao + zucchero + latte in polvere

Cioccolato bianco = burro di cacao + zucchero + latte in polvere

Il burro di cacao, che è la parte grassa estratta dai semi di cacao, a temperatura ambiente è di colore giallo chiaro, solidifica al di sotto dei 20°C e fonde alla temperatura di 28-36°C, è poco untuoso al tatto e in fase di raffreddamento ha la capacità di assumere diverse forme cristalline (polimorfismo) conferendo al prodotto finito caratteristiche differenti.

Dal momento che il burro di cacao è in grado di cristallizzare in sei forme diverse, bisogna stabilire quale sia la migliore per poterlo apprezzare al meglio e capire come raggiungere questa struttura molecolare.

Ogni forma cristallina del burro di cacao ha il proprio punto di inizio cristallizzazione, al quale corrisponde la formazione di un "germe" (singola particella solida) che funzionerà da innesco per l'accrescimento successivo nella medesima struttura arrivando alla formazione del solido. Per il burro di cacao l'intervallo di temperature a cui inizia la solidificazione è compreso tra i 18°C e i 25°C, quindi per non avere forme cristalline indesiderate occorre evitare la crescita di cristalli al di fuori di questo intervallo.

• ***Forma I*** si ottiene con un raffreddamento rapido in frigorifero del cioccolato fuso; ha una temperatura media di fusione di 17°C e si trasforma rapidamente nelle forme II e III

• ***Forma II*** si raggiunge con un raffreddamento rapido a 2°C o dopo 1 ora a 0°C; fonde tra i 22 e i 24°C

• ***Forma III*** si ottiene con una solidificazione a 5-10°C dalla forma II; fonde tra i 24 e i 26°C

Queste prime tre sono tutte forme indesiderate: rimangono opache, poco rigide e al tatto impiastrano le mani, a causa del loro basso punto di fusione; con il tempo, lasciate a temperature di 16-21 °C si evolvono nella forma IV. Stiamo parlando in questi esempi, di cioccolato fondente; nel cioccolato al latte, per la presenza di grassi diversi dal burro di cacao, le temperature possono essere inferiori di qualche grado a seconda della % di latte aggiunta

• ***Forma IV*** si ottiene dalla solidificazione a 16-21 °C della III; fonde tra i 26 e i 28°C
• ***Forma V*** è l'unica che interessa in pasticceria e si raggiunge in seguito ad un corretto procedimento di temperaggio; fonde tra i 32 e i 34° C. Il cioccolato così lavorato si scioglie in bocca, è lucido e ha una buona rigidità; la cristallizzazione nella fase V in condizioni statiche (senza agitare, stendere, pressare, mescolare…), ma semplicemente portando il cioccolato alla temperatura di cristallizzazione è impossibile; occorre una procedura più complessa chiamata *temperaggio*. A temperatura ambiente la massa di cioccolato ben temperato subisce una contrazione di volume grazie alla sua forma cristallina molto compatta, utile per l'estrazione dagli stampi. Se il cioccolato non si stacca facilmente, è probabile che non si sia cristallizzato completamente nella forma V
• ***Forma VI*** è la forma più stabile e risulta come la degenerazione della forma V dopo 4 mesi a temperatura ambiente; fonde tra i 35 e i 36°C, presenta una patina biancastra in superficie, che non si ritrova nel cioccolato al latte perché i grassi del latte impediscono al burro di cacao di migrare in superficie; a causa dell'alta temperatura di fusione si scioglie molto meno facilmente in bocca, risultando poco apprezzabile, e alcuni dei cristalli si avvertono addirittura al palato come piccoli grumi
[fonte: Dario Bressanini]
Visto quindi che il burro di cacao tende a cristallizzare in più forme, la massa di cioccolato fuso deve essere raffreddata con cautela, in modo da ottenere solo la forma cristallina corretta, quella che produce un cioccolato lucido, levigato e brillante, privo di venature biancastre, che si spezza ma che allo stesso tempo si scioglie morbidamente.
Questa procedura prende il nome di **TEMPERAGGIO** e consiste nel portare il cioccolato ad una temperatura superiore ai 45°C per un tempo sufficiente a sciogliere tutti i cristalli senza surriscaldarli, un primo raffreddamento sotto i 28°C, ed un successivo riscaldamento a temperatura di 31°+/- 1°C (per il cioccolato fondente) che permette di eliminare i cristalli indesiderati. Solo a questo punto il cioccolato è pronto per essere usato come rivestimento, solidificato in stampi e raffreddato.
Riporto di seguito una piccola tabella con le temperature di lavorazione a seconda del tipo di cioccolato (fondente, al latte. bianco)

CIOCCOLATO	***FONDENTE***	***AL LATTE***	***BIANCO***
FUSIONE	50-55°C	45-50°C	45-50°C
TEMPERAGGIO	27-28°C	26-27°C	28-29°C
UTILIZZO	31-32°C	29-30°C	28-29°C

Prima di procedere al temperaggio è importante ***controllare la temperatura*** ambiente (che deve essere compresa tra 18 e 22°C) ***e l'umidità*** (non superiore al 50%).
Si possono quindi seguire due vie: la tecnica dello spatolamento (o "tablage") oppure quella per innesto o inoculazione

"**TABLAGE**": si spezzetta il cioccolato (fondente in questo caso) in pezzi il più possibile uniformi, si riunisce in una ciotola e si fa sciogliere a bagnomaria facendo ben attenzione che **NON** entri in contatto con l'acqua. Si mescola in modo che il cioccolato si sciolga in maniera uniforme lo si porta alla temperatura di circa 50°C.
Si stendono i 2/3 del cioccolato fuso su un piano di marmo (o di acciaio) e si comincia a spatolarlo in continuazione per raffreddarlo e abbassarne la temperatura a 27-28°C, quindi si unisce la massa raffreddata al terzo di copertura più caldo rimasto, in modo che la temperatura raggiunga i 31°C.
La massa spatolata sul marmo servirà da "germe" corretto di cristallizzazione per la massa più calda che a sua volta contribuirà ad aumentare la temperatura quel tanto

che basta a rendere la massa più fluida e adatta alla lavorazione.
Per i vari passaggi con foto vi rimando al dettagliatissimo post di Nanni e alle sue meravigliose creazioni.
INNESTO: si spezzetta il cioccolato (sempre fondente come nell'esempio precedente) in pezzi il più possibile uniformi, si riuniscono i 2/3 in una ciotola e si fanno sciogliere a bagnomaria facendo ben attenzione ad **EVITARE** il contatto con l'acqua. Quando il cioccolato è fuso e ha raggiunto la temperatura di circa 50°C, si cominciano ad inserire, poco alla volta, i pezzetti di cioccolato tenuti da parte, lasciandoli fondere mescolando e controllando che la temperatura arrivi a 30-31°C.
Se dovesse succedere che la temperatura scende leggermente al di sotto di tali valori, si riporta per un attimo il cioccolato sul bagnomaria in modo da raggiungere la temperatura corretta.

Nanni, se hi scritto qualche baggianata ti prego…correggimi!
E ora mano agli stampini e che cioccolatini siano ^__^

Omini a sorpresa

Print
Prep time
30 mins
Cook time
Total time
30 mins

Per circa 20 cioccolatini
Author: Federica
Recipe type: Piccola pasticceria
Serves: 10
Ingredienti

- 200 gr di cioccolato fondente al 72% di cacao
- lamponi e fragole disidratate q.b.

- qualche goccia di estratto di vaniglia

Procedimento

1. Temperare il cioccolato con la tecnica che più vi aggrada secondo quanto riportato sopra.
2. Una volta pronto, aggiungere qualche goccia di vaniglia e mescolare.
3. Colare il cioccolato temperato negli stampini.
4. Inserire in ciascun cioccolatino un pezzetto di lampone/fragola disidratato e riporre a solidificare in frigo. Sono sufficienti una decina di minuti.
5. Una volta pronti, estrarre i cioccolatini dagli stampini et voilà… les jeux sont faites ^__^

Note
Per questa ricetta io ho usato la tecnica ad a INNESTO, per mancanza di piani che disperdano rapidamente il calore su cui spatolare il cioccolato.

Buon divertimento!
Dedico questi angioletti dal cuore rosso alla golosa raccolta di Neve “Passione al Cioccolato“

Passione al
Cioccolato
CHOCOLAT AU LAIT
CHOCOLAT FONDANT
Dolcemente Neve