

# Cioccolatini allo zenzero candito. Giuro che lo stacco!!!



Giuro che la prossima volta lo stacco. Che cosa? Il **TELEFONO**!!!

Perchè squillerà sempre al momento meno opportuno e soprattutto perchè ogni volta che capita alla fine vado sempre a rispondere per una...ca...ta!?!?!?!? Grrrrrrr che rabbia!

Ero tutta gasata per la seconda produzione di cioccolatini, niente di stratosferico e complicato, ma per ora già il solo fatto di avvicinarmi al temperaggio è una conquista. Tutto l'occorrente pronto, metto il cioccolato in un pentolino a sciogliere sul fuoco munita di termometro e...**DRIIIIIIN**! Oddio, che faccio? No non rispondo non posso! **DRIIIIIIN DRIIIIIIN**...al quinto squillo cedo, si sai mai qualcosa di serio...mai una volta che pensassi in rosa eh? E strulla lascio il pentolino sul fuoco, baaaaaaaasso, con l'idea di cavarmela in quattro e quattr'otto. Si bonaaaaaaa...bonasera!

Dall'altro capo la solita rompi balls della compagnia telefonica alternativa che cerca di rifilarti la promozione del secola (con tanto di fregatura annessa incorporata dico io!) che solo per chiederti chi sei e presentarsi ci mette mezz'ora! Più le dici "guardi non ho tempo ora e non sono interessata" più continua imperterrita come se fosse un automa programmato che fin quando non ha finito la tiritera non si zitta.

E nel momento in cui le ripeti "**NON** sono interessata" ti prende pure per idiota

perchè non vuoi risparmiare! Sei già fortunata se ti risparmio la scenata per telefono e solo perchè **NON** ho tempo bella mia!

Oh marò il cioccolatooooooooooooo! Cavolo, l'ho lasciato a 40°C come ha fatto a salire così di botto fino a 55°C? **AIUTO!**

Consapevole di essermi ormai giocata il temperaggio perfetto non potevo però buttar via tutto e in barba al cioccolato che avevo preparato per abbassare la temperatura, m'è toccato aggiungere anche un'altra tavoletta prima di riuscirci. Temperato maluccio e pure a iosa: becco e bastonato come si dice!

Come mi aspettavo il "croc" al morso non è così deciso e la simil croccantezza iniziale lascia presto spazio ad una scioglievolezza tipo gianduiotto, ma nel complesso poteva andare peggio e alla fine il morbido cuore di zenzero ti riappacifica col mondo.

Una cosa è certa però: i prossimi li farò col telefono **knock out!**



**[Qui le info per il temperaggio]**

## Ciocolatini allo zenzero candito

Print

Prep time

45 mins

Cook time

10 mins

Total time

55 mins

Per circa 20 cioccolatini

Author: Federica

Recipe type: Piccola pasticceria

Serves: 10

Ingredienti

- 200 gr di cioccolato fondente al 72% di cacao
- zenzero candito q.b.
- zenzero in polvere q.b.

Procedimento

1. Temperare il cioccolato con la tecnica che preferite (io ho usato di nuovo quella a INNESCO).
2. Una volta pronto, aggiungere lo zenzero in polvere a piacere, mescolare e colare il cioccolato negli stampini.
3. Inserire in ciascun cioccolatino un pezzetto di zenzero candito e riporre a solidificare in frigo: una decina di minuti saranno sufficienti.
4. Una volta pronti, estrarre i cioccolatini dagli stampini.



et voilà ^\_\_^

Buon week end, alla prossima...

