Praline arancia e amaretti. Un tipo “temperato”!

Chocolate chocolate and chocolate again! Finalmente, era ora…le mie prime praline ripiene!

E’ passato quasi un mese da quella fantastica giornata e dopo aver rimandato più volte per una serie di imprevisti, non ultimo una bella (si fa pe’dì!!!) nevicata, la Befana ha portato oltre ad un insolito quanto appetitoso triangolo anche un bel vassoio di cioccolatini con cui ho inaugurato il piano di marmo e gli stampini in policarbonato nuovi di zecca.

Sicuramente con lui accanto tutto sembra più facile, è più facile, ma per essere stata la prima prova, posso dirmi abbastanza soddisfatta del “parto gemellare”. E magari la prossima andrà anche meglio.

Il primo momento di panico, come immaginavo, c’è stato quando mi sono trovata a dover rovesciare il cioccolato fuso sul piano di marmo; istintivamente ho pensato “ma che cavolo sto facendo?” E lì, una spatolata di troppo ha presentato il conto da pagare! La temperatura si è abbassata eccessivamente e così anziché far colare il cioccolato più “freddo” nella ciotola con quello più “caldo” mi sono ritrovata a trasferire direttamente una massa semisolida! EVVAIIIIIIIIIIIIIIIII! Si ricomincia daccapo!

Al secondo giro però è andata decisamente meglio, sono riuscita a rispettare perfettamente le temperature e vai con i gusci.

Sì…’spetta!

Al momento di ribaltare lo stampo per colare via l'eccesso, ho sparso cioccolato dappertutto; effettivamente credo che il parquet sentisse la necessità impellente di una bella maschera al burro di cacao!
E poi il ripieno, mica poteva filare liscio, *noooooooooo*!
Visto che io amo il sac à poche alla follia, tanto per divertirsi un po' mi è schizzata fuori la bocchetta dalla sacca, ovviamente col ripieno altrimenti non c'era gusto!
E dulcis in fundo la copertura finale (se Dio vuole, il terzo temperaggio è filato dritto): altre a ripulire la superficie dello stampo diciamo che mi sono impegnata anche a zappettare le basi dei cioccolatini tanto che una l'ho proprio bucata però alla fine è andata e non vi dico che soddisfazione quando, ribaltando lo stampo per sformarli, i cioccolatini sono sgusciati via tutti da soli prima ancora che l'avessi rovesciato del tutto: plin…tic…toc… hanno cominciato a scivolare sul marmo uno ad uno come per miracolo!
Sì perché col mio solito ottimismo non ci credevo mica che sarebbero venuti fuori! E tutti insieme! Che bello vederli lì in fila, lucidi e splendenti.
Un po' meno divertente è stato ripulire il campo di battaglia ma forse la fatica più grossa è stata tenere a bada le mani di un certo goloso che come i tentacoli di una piovra cercavano di agguantare la preda!!!

[Qui le indicazioni per il temperaggio]

Praline arancia e amaretti

Print
Prep time
2 hours 30 mins
Cook time
Total time
2 hours 30 mins

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

- – per la copertura
- 250 gr cioccolato fondente al 70% di cacao
- – per il ripieno
- 3 amaretti morbidi grandi (circa 90 gr)
- marmellata di arance q.b.
- 2 cucchiaini di Cointreau (o altro liquore all’arancia)

Procedimento

1. Sciogliere il cioccolato fondente e temperarlo con la tecnica che preferite (io stavolta ho usato il
2. tablage, era ora!).
3. Riempire le cavità dello stampo con il cioccolato temperato, batterlo più volte sul marmo per eliminare le bolle d’aria, capovolgerlo su della carta forno, mantenendolo sollevato, e far scolare il cioccolato in eccesso.
4. La quantità necessaria a farmare i gusci del cioccolatino rimarrà aderente alle cavità.
5. Con la spatola a raschietto pulire la superficie dello stampo per eliminare il cioccolato in eccesso.
6. Rovesciare a faccia in giù su un foglio di carta forno e aspettare 5 minuti che si solidifichi, quindi riporre in frigo, coperto, per una decina di minuti.
7. Nel frattempo preparare il ripieno.

8. In una ciotola sbriciolare bene gli amaretti e mescolarli con tanta marmellata di arance quanto basta ad avere un composto sodo (un paio di cucchiai dovrebbero essere sufficienti; dipende anche da quanto densa è la marmellata).
9. Aggiungere il Cointreau e mescolare bene.
10. Trasferire il composto in un sac à poche con bocchetta tonda liscia abbastanza larga (la mia era da 6 mm) e distribuite il ripieno nei gusci di cioccolato, riempiendoli per ¾ della capacità. Battere lo stampo sul piano per far uscire eventuali bolle d'aria del ripieno, coprire e rimettere in frigo.
11. Ritemperare il cioccolato fondente avanzato per formare le basi dei cioccolatini, versarlo su ciascuna cavità riempita, pulire di nuovo la superficie con il raschietto e lasciar solidificare per almeno una ventina di minuti.
12. Per smodellare i cioccolatini, prendere lo stampo tra le mani e torcerlo nei due versi, poi ribaltarlo con un colpo rapido sul piano di marmo, sollevare e…i cioccolatini si sformeranno come per magia.

Un abbraccio a tutti, alla prossima…