

Praline bianche al fondente e miele di agrumi. Di bianco vestito!



Buondì ragazzi, trascorso bene il we?

Io meravigliosamente, dovrebbero essere più spesso così. Sabato, come vi avevo accennato, l'ho trascorso in compagnia di due amiche a ridere, scherzare e bighellonare per negozi, e domenica invece a pasticciare in cucina, una volta tanto senza il grosso assillo dell'orologio sott'occhio. Semmai quello dell'omo da tenere a bada!

Ah ma tranquilli, nessun matrimonio in vista. Nè parenti, nè amici nè tanto meno la sottoscritta. In abito bianco lungo proprio non mi ci vedo! Magari una tuta da ginnastica!

Ergo, i negozi non erano di abbigliamento ma...tre ragazze con la fissa per la cucina dove volete che vadano a scuriosare? In negozi di articoli per la casa...ovvio! Nonchè librerie-reparto cucina ^__^

E vi lascio solo immaginare tutto quello che avrei voluto comprare! Da farci il mutuo!

E allora chi sarà ad essersi vestito di bianco oggi?

Ma il **cioccolato**...chi sennò!

Non ci ho messo troppo ad approfittare della tavoletta di cioccolato bianco finissimo ricevuta con il pacco della Venchi per sperimentare il temperaggio di

questo diverso tipo di cioccolato, che a differenza del fondente, non contiene massa ma solo burro di cacao e che richiede qualche cautela in più. Differenti sono le temperature di lavoro, come insegna il mitico Nanni : 45°C per la massa di cioccolato fuso, 25°C per il cioccolato spatolato, 29°C per la massa temperata finale.

Per il resto le operazioni di temperaggio rimangono le stesse che per il cioccolato fondente.

E per il ripieno ho giocato su un contrasto di colori, optando per una crema al cioccolato fondente e miele di agrumi, profumata con la magica polverina d'arancia. Ebbene sì, lanciata da Sigrid e adocchiata da Serena, mi sono decisa a farla finalmente.

O meglio...Santa Mamy ha pensato a farla per me!!!

Nonostante qualche difficoltà di lavoro perchè il cioccolato bianco resta meno fluido del fondente, sono rimasta a dir poco soddisfatta del risultato finale.

E direi che lo è stato anche la cavia, visto che nel giro di un'ora la metà dei cioccolatini era bell'e andata in fumo!

Non si può staccargli gli occhi di dosso un secondo a quel golosone!!!



[Qui le indicazioni per il temperaggio]

Praline bianche al fondente e miele di agrumi

Print

Prep time

3 hours

Cook time
Total time
3 hours

Per circa 20 cioccolatini

Author: Federica

Serves: 20

Ingredienti

- – per la copertura
- 200 gr cioccolato bianco finissimo (io Venchi)
- – per il ripieno
- 100 gr di cioccolato fondente al 75% di cacao (io Venchi)
- 70 gr di miele di agrumi
- 1 cucchiaino di Cointreau
- 1 cucchiaino colmo di polvere d'arancia

Procedimento

1. Sciogliere il cioccolato fondente e temperarlo con la tecnica che preferite (io ho usato il tablage), facendo attenzione alle temperature di lavoro che con il cioccolato bianco saranno: 45°C – 25°C – 29°C.
2. 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.
3. Con la spatola a raschietto ripulire la superficie dello stampo, rovesciare a faccia in giù su un foglio di carta forno, aspettare un po' che si solidifichi, poi riporre in frigo, coperto, per una decina di minuti.
4. Nel frattempo preparare il ripieno. In un pentolino portare ad ebollizione il miele con il liquore, poi fuori dal fuoco aggiungere il cioccolato spezzettato, la polvere d'arancia e mescolare fino a che risulterà tutto sciolto.
5. Trasferire il composto in un sac à poche con bocchetta

tonda liscia abbastanza larga (la mia era da 7 mm) e distribuite il ripieno nei gusci di cioccolato, riempiendoli per circa $\frac{3}{4}$ della capacità.

6. Battere lo stampo sul piano per far uscire eventuali bolle d'aria, coprire e rimettere in frigo.
7. Ritemperare il cioccolato bianco avanzato per formare le basi dei cioccolatini, versarlo su ciascuna cavità riempita, pulire di nuovo la superficie con il raschietto e lasciar solidificare per una ventina di minuti.
8. 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...magia!



Les chocolats sont faits!
Buona settimana a tutti.