Praline al cocco, castagne e Bayles. “Ooh”…l’uovo ha fatto muuuh!

Quando i bambini fanno “oh” c’è un topolino
Mentre i bambini fanno “oh” c’è un cagnolino…
…tutti i bambini fanno “oh” …
…Così ogni cosa è nuova è una sorpresa…
…Quando i bambini fanno “oh”
che meraviglia, che meraviglia!…
…perchè i bambini non hanno peli
nè sulla pancia
nè sulla lingua!
[Povia – I bambini fanno “ooh”]

Quest’anno saranno tanti i bambini a fare “oh” con “Le Mucche Country“, la novità Caffarel per la Pasqua 2011, un uovo “sonoro” di cioccolato bianco con macchie di cioccolato al latte che, nella lavorazione maculata, ricorda la pezzatura tipica delle mucche.

Anche Note di Cioccolato, in occasione della Pasqua 2011, è stato scelto da Caffarel per partecipare all’iniziativa “L’Uovo Le Mucche Country: Come è nato?” ed io,

incuriosita dalla novità alla pari di un bambino, ho accettato con gioia l'idea di collaborare con la Caffarel e cercare di scoprire il segreto alla base della creazione dell'uovo "maculato".
Come avrà fatto cioè Caffarel a creare l'effetto "mucca"?
E qui avrei potuto farvi vedere subito l'uovo dal vero, ma il non scartarlo è stato appositamente voluto per non rovinarvi la sorpresa nel momento in cui sarete voi a farlo, perché so che adesso, incuriositi come me, andrete subito a caccia dell'uovo sonoro maculato…vero?
Se lo scuotete fa anche "muuuuuh" ^__^
Io devo dire di averci pensato non poco a quest'indovinello, fino a che mi è venuta in mente la possibilità della decalcomania, quindi la deposizione su un uovo in finissimo cioccolato bianco, di un foglio con impresso il disegno della "pezzatura" in cioccolato al latte, in modo da creare l'effetto maculato.
E voi, che ne pensate? Avete altre idee o suggerimenti?
Non vi resta che partecipare all'attività: "L'uovo Le Mucche Country: come è nato?" collegandovi al sito Facebook di Caffarel ed esprimere la vostra opinione. Il segreto dell'uovo maculato ci verrà svelato subito dopo Pasqua.
Forza allora, che aspettate?
Ed ora, per restare in tema, vi lascio con un bel vassoio di cioccolatini, gli ultimi credo per questa stagione.
Da qui in avanti le temperature diventeranno proibitive per un'ottimale lavorazione del cioccolato quindi ci si rivedrà in autunno, sempre che nel frattempo non dimentichi tutta la teoria del temperaggio.
Ma non posso certo salutarvi con dei cioccolatini normali, no!
Questi sono cioccolatini speciali, quelli il cui ripieno ha avuto l'onore e il merito di operare la conversione della cavia al cocco, tanto che se non li avessi sorvegliati a vista (manca poco una trappola per topi dentro il porta bon bon!) sarebbero spariti senza nemmeno avere il tempo di fare due scatti!
Mhhhh, comincio a dubitare che questa conversione mi sia convenuta!
Per la serie…non siamo mai contenti!

[Qui il post per temperaggio]

PRALINE AL COCCO, CASTAGNE E BAYLES

Tempo di preparazione 2 ore

Tempo di cottura –

Tempo passivo 1 ora

Porzioni 10 persone

Ingredienti per circa 20 cioccolatini

per la copertura

- 200 gr cioccolato fondente al 75%

per il ripieno

- 35 gr di cioccolato fondente al 75% di cacao
- 24 gr di miele di acacia
- 80 gr di marmellata di castagne
- 2 cucchiai di Bayles
- 50 gr di farina di cocco

Procedimento

1. Sciogliere il cioccolato fondente e temperarlo (temperature di lavoro: 50°C – 28°C – 31°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.

5. Fondere il cioccolato spezzettato con il miele, poi aggiungere la marmellata di castagne, il liquore, la farina di cocco e mescolare bene in modo da ottenere un composto omogeneo.

6. Trasferire il composto in un sac à poche con bocchetta tonda liscia abbastanza larga (la mia era da 10mm) e distribuite il ripieno nei gusci di cioccolato, riempiendoli per circa ¾ della capacità.

7. Battere lo stampo sul piano per far uscire eventuali d’aria, coprire e mettere nuovamente in frigo.

8. 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 una ventina di minuti.

9. Per smodellare i cioccolatini, prendere lo stampo tra le mani e torcerlo nei due versi, ribaltarlo con un colpo rapido sul piano di marmo, sollevare…et voilà!

Buona settimana a tutti ^__^