Cioccolatini al caramello e fleur de sal. Reato reiterato!



Ho barato…di nuovo! E a breve giro!
Ma stavolta niente parole crociate e S.Google nella manica, niente sogni di mete esotiche ma piuttoso della semplice e banale…cioccolata!
Ci sono ricascata!
Vi avevo detto che questi sarebbero stati gli ultimi, gli ultimi cioccolatini della stagione e invece…non ce l'ho fatta a resistere!
Complici le temperature pasquali, tutt'altro che primaverili ma piuttosto da anticipazione d'autunno, e qualcosa come una ventina di tavolette di cioccolato accumulate in dipensa (mai sia dovessi correre il rischio di rimanere senza o ci fosse una carestia!!! Ma forse è vizio di famiglia!) ci sono ricaduta!
E poi dovevo anche inaugurare un nuovo stampino dalle forme primaverili, mica potevo farlo aspettare fino a settembre, quando coccinelle, coniglietti e tulipani cominciano ad essere fuori stagione, non vi pare?
Nella miriade di tavolette fondente, latte, nocciole, arancia candita, e chi più ne ha più ne metta, c'era anche una delle ultime novità della stagione che mai e poi mai sarei potuta lasciarmi scappare…e a ragione!
Al primo assaggio quel contrasto dolce-amaro con una punta di salato…beh, mi ha fatto capitolare!

E allora perchè non cercare di riprodursi da sè qualcosa di simile, tanto più che mi era capitato tra le mani anche il tanto cercato fleur de sel…destino?
E magari anche con un trucchetto veloce per evitare il caramello, che..lo confesso sottovoce…ancora mi spaventa un po'!
Ma prometto che prima o poi dichiarerò battaglia anche a lui!
E nel frattempo che mi armo di pentola e cucchiarola, vi lascio in buona compagnia con un vassoio di cioccolatini…
…un po' dolci…un po' salati…come la vita ^__^



[Qui le indicazioni per il temperaggio]

CIOCCOLATINI AL CARAMELLO E FLEUR DE SAL

Tempo di preparazione 1 ora e 30 minuti
Tempo di cottura –
Tempo passivo 20 minuti
Porzioni 10 persone

Ingredienti per circa 20 cioccolatini

- 200 gr di cioccolato fondente al 70% di cacao
- 5 caramelle Alpenliebe alla panna
- un pizzico appena di fleur de sal

Procedimento

1. Tritare le caramelle nel mortaio cercando di frantumarle in piccoli pezzetti senza polverizzarle troppo.
2. Temperare il cioccolato con la tecnica che preferite.
3. Una volta pronto, aggiungere appena un pizzico di Fleur de Sal, le caramelle tritate, mescolare, colare il cioccolato temperato negli stampini e riporre a solidificare in frigo. Sono sufficienti una decina di minuti.

4. Una volta pronti, smodellare i cioccolatini torcendo lo stampo nei due versi e ribaltandolo con un colpo rapido sul piano di marmo, sollevare…et voilà!



… les jeux sont faites ^__^

Questi cioccolatini partecipano al primo contest di Vickyart “Two gust is megl che one”



Un bacio a tutti e alla prossima…