Praline al profumo di liquirizia e zafferano: d’oro, voli pindarici e…

Avete mai notato che quando ci sentiamo stanchi e privi di energia, siamo attratti istintivamente da alimenti di colore giallo-arancio? Sembra infatti che, come il colore giallo stimoli le energie positive, l’ottimismo, la spontaneità e la comunicatività, anche mangiare cibi dai colori solari abbia influenze positive sull’umore.
Pensate allora a cosa potrebbe succedere combinando l’influenza positiva del color oro col magico potere antidepressivo del cioccolato.
Una panacea? Chissà…forse.
Certo è che io mi sono divertita.
Prima…durante…e soprattutto dopo…alla prova assaggio.
Tutto è partito da qui, dai quei golosi cioccolatini alla liquirizia che hanno tenuto impegnate un piccolo Calimero e una dolcissima biondina in una fredda domenica di gennaio, tra schizzi, risate e leccate di dita a gogò!
mhhh…però un solo temperaggio in tutta la stagione mi pareva decisamente troppo poco e l’esperimento col burro di cacao andava senza dubbio ripetuto.
Che fare?
mumble mumble…la prima idea è stata quella di sbiancare il ripieno, sostituendo il

cioccolato bianco a quello al latte, e trasferire la liquirizia nel guscio di fondente.
Ma che liquore usare per la ganache? mhhh…sambuca? Quasi quasi…
Sembrava già tutto deciso quando…DINNNNNNNN!
ORO…ORO…giallo oro e la **sfida di febbraio**…aspetta un po' che…risotto…un risotto giallo alla liquirizia…non sono impazzita devo averlo visto da qualche parte…ne sono sicura sicura sicura…**trovato**!
E se quello zafferano come per magia facesse un volo e finisse nella ganache!…accarezzo l'idea…sì…direi che mi sconfinfera!
Ma quello che non va più è la sambuca!
E adesso?
Anima nera no, finirebbe per contaminare il giallo oro del ripieno.
Quindi?
Ci vuole un'idea…fresca…delicata…arancia…Cointreau…**BINGO**!
Zafferano, **liquirizia** e **profumo d'arancia**…ci siamo!
Ho bisogno di cioccolato!!!
E voi…ancora lì?
Forza con me a temperare, che se la temperatura sale troppo come **quella volta lì** son dolori!

[Per il temperaggio classico guarda qui]

PRALINE AL PROFUMO DI LIQUIRIZIA E ZAFFERANO

Tempo di preparazione 30 minuti

Tempo di cottura 10 minuti

Tempo passivo 3 ore

Porzioni 15 persone

Ingredienti per circa 30 praline

per la copertura

- 400 gr di cioccolato fondente (il mio al 70%di cacao)
- 4 gr di burro di cacao (facoltativo; serve ad evitare il temperaggio su piano di marmo)
- 1cucchiaio di polvere di liquirizia

per il ripieno

- 100 gr di cioccolato bianco
- 25 gr di panna fresca
- 25 gr di Cointreau (o altro liquore all'arancia)
- 1 bustina di zafferano

Procedimento

1. Fondere il cioccolato fondente a bagnomaria o in microonde e temperarlo.
2. Io stavolta ho ripetuto il temperaggio con il burro di cacao micronizzato.
3. Si tratta di fondere il cioccolato portandolo ad una temperatura di circa 45°C, lasciarlo raffreddare fino al raggiungimento di circa 34°C, aggiungere il burro di cacao micronizzato in misura dell'1% sul totale, mescolare bene e raffreddare ancora fino a 32°C aggiungendo anche la polvere di liquirizia. A questo punto il cioccolato è temperato e pronto all'uso.
4. Con il cioccolato temperato riempire le cavità di uno stampo in policarbonato, battere ripetutamente lo stampo per eliminare le bolle d'aria, quindi rovesciarlo sul piano marmo, mantenendolo sollevato, per scolare il cioccolato in eccesso.
5. Ripulire rapidamente la superficie dello stampo con una spatola a raschietto, capovolgere di nuovo su un foglio di carta forno, lasciar riposare per 5-10 minuti, quindi riporre in frigo a solidificare, sempre coperto, per circa 15 minuti, con le cavità aperte verso l'alto.
6. Nel frattempo preparare il ripieno.
7. Portare ad ebollizione la panna con lo zafferano, aggiungerla in un colpo solo al cioccolato bianco tritato e mescolare rapidamente, in modo che il cioccolato fonda.
8. Se dovessero restare dei grumi, scaldare appena sul bagnomaria o in microonde e mescolare di nuovo fino a che tutto il cioccolato sarà sciolto.
9. Lasciar raffreddare un po' quindi aggiungere il liquore poco alla volta, mescolando velocemente e lasciando sempre ben assorbire prima delle aggiunte

successive.

10. Trasferire la crema fredda in un sac-a-poche con bocchetta tonda liscia e distribuire il ripieno nei gusci di cioccolato fino a circa 2 mm dal bordo.

11. Battere lo stampo sul piano per eliminare eventuali bolle d'aria, coprire con carta forno e rimettere in frigo per circa 20 minuti in modo da far solidificare il ripieno.

12. Fondere il cioccolato avanzato in precedenza e ritemprarlo, quindi versarlo a piccole quantità su ciascuna cavità riempita, ripulire nuovamente la superficie con il raschietto e lasciar solidificare i fondelli per circa una ventina di minuti.

13. A questo punto i cioccolatini sono pronti per essere smodellati: prendere lo stampo tra le mani e torcerlo nei due versi, quindi ribaltarlo con un colpo rapido e deciso sul piano di marmo, sollevare e…et volià!

Note

* Usando il burro ci cacao, il cioccolato può essere temperato una sola volta.

* Per preparare i fondelli con il cioccolato avanzato dai gusci sarà necessario un attento controllo della temperatura, che dovrà raggiungere i 34°C, non oltre.

Con questa ricetta partecipo al contest “Colours&Food: waht else? Oro zafferano” di Cinzia e Valentina.

Un bacio a tutti, alla prossima…