

# Gianduiotti homemade: unconventional chocolate!



Era ora, che dite?

Dopo due ben due corsi con il maître chocolatier più amato della blogsfera era ora che anche quest'anno riprendessi la produzione homemade, prima di correre il rischio di dimenticare tutto il ben fatto!

Pausa fin troppo lunga direi!

La verità è che i cubotti in foto hanno continuato a martellarmi la testa niente po' po' di meno che dal **5 novembre 2012**.

Pure la data mi ricordo!

E capirete perchè!

Ma tra un fine settimana troppo pigro, uno troppo pieno e un altro di umore troppo nero, tra una visita della mamy con melagrane al seguito, le "vacanze" di Natale e un soggiorno ospedaliero della talpa per un nuovo taglia-e-cuci del vecchio braccio rotto (ebbene sì, neanche quello ci siamo fatti mancare!), il tempo passa il tempo vola e il cioccolato non si "cola"!

Ma a questo giro **NO!**

Fosse pure cascato il mondo, lo scorso fine settimana mi sarei scansata!

Niente e nessuno mi avrebbe distolta dal mettere mano a termometro e tavoletta, neanche la mancanza dello stampo adatto!

Perchè non sempre l'abito fa il monaco e stavolta quello che all'apparenza sembra un "cremino" monogusto, è in realtà frutto del suo post di quel 5 novembre di cui sopra!

Ecco spiegata la ragione di cotanta memoria!

E state certi che una volta assaggiati, forma giusta o no, vi dimenticherete in un baleno dei cioccolatini in scatola.

Nanni, che dici, anche se non canonici, gliela diamo una piccola sufficienza?



**[Indicazioni per il temperaggio "classico" qui]**

#### **Gianduiotti home-made**

Tempo di preparazione	40 minuti
Tempo di cottura	–
Tempo passivo	15 minuti
Porzioni	12-16 persone

**Ingredienti** per circa 28 gianduiotti da 8 gr

- 200 gr di cioccolato fondente al 50% di cacao
- 100 gr di pasta di nocciole
- 2 gr di burro di cacao micronizzato (facoltativo)

### **Procedimento**

1. Amalgamare bene, mescolandola, la pasta di nocciole e, se fosse troppo pastosa, riscaldarla appena nel microonde.
2. Fondere il cioccolato portandolo alla temperatura di circa 45°C, lasciarlo raffreddare fino a 34°C circa, aggiungere il burro di cacao micronizzato (1% sul totale), mescolare bene e far raffreddare ancora fino a 32°C.
3. Aggiungere al cioccolato temperato la pasta di nocciole ed amalgamare bene il tutto mescolando a lungo con una spatola.
4. Riempire le cavità di uno stampo in policarbonato (non avendo quello apposito per gianduiotti, ne ho usato uno con cavità quadrate tipo cremini), battere ripetutamente lo stampo su un piano per far affiorare eventuali bolle d'aria, spatolare via con pochi movimenti l'eccesso dalla superficie dello stampo con un raschietto e riporre in frigo per 10 minuti circa coperto con carta forno.
5. Per smodellare i cioccolatini prendere lo stampo tra le mani e torcerlo nei due versi, quindi ribaltarlo con un colpo rapido e deciso sul piano di marmo.
6. Incartare i cioccolatini nella stagnola in modo da ripararli da luce e aria che potrebbero alterare i grassi della nocciola.

### **Note**

Ho usato il cioccolato fondente classico Lindt, come suggerito dal Nanni tra le tavolette commerciali.



Un abbraccio e buon S.Valentino cioccolatoso a tutti.

Alla prossima ^\_\_^

**P.S.** Nanni, ora aspetto la ricetta dei gianduiotti al latte. Ci conto eh!