Caramel au chocolat et fleur de sal. Di commenti, caramelle e…incontri indimenticabili!



Un giorno d’estate
caldo e assolato
ho preso una stecca di cioccolato.
Senza pensarci, molto sbadata
dentro la tasca l’ho tosto infilata.
Quando è tempo di merenda
mi rendo conto della faccenda:
per il calore la cioccolata
nel mio vestito si è tutta squagliata.
Sai la morale di questa vicenda?
Mamma arrabbiata, niente merenda.
Ma ora una cosa
ho imparato e ricordo:
sole e cioccolato

non vanno mai d’accordo.
[filastrocca tratta da qui]

Visto che estate ancora non è,
meglio approfitti,
sapete perchè?
Una voglia golosa mi prese quel dì
da quando un’Aria mi disse così
“rifarle al cacao io tanto vorrei
ma una buona ricetta ancor non avrei.
Se invece tu l’hai mio piccolo Calì
un fischio veloce puoi farmi da qui”
Trovar la ricetta “a naso” perfetta
fu facile facile
a prova di fretta,
dacchè il libro rosa appena arrivato
testè la fornì su un piatto dorato.
Mia piccola amica
la soluzione io l’ho
e senz’ombra di dubbio
quel fischio ti fo’.
La ricetta ti scrivo
con una avvertenza
stai ben in guardia:
c’è rischio dipendenza!

Quando pubblicai queste qualche settimana fa, a tutto pensavo fuorché alle mou al cioccolato.

Ma il commento di Aria mi mise una pulce nell’orecchio alla quale era difficile restare indifferenti.

La caccia alla “ricetta perfetta” è stata molto più facile del previsto, subito adocchiata nell’ultimo libro arrivato in casa Calimero: “Patisserie!” di C. Felder.

Un piccolo “zampino” ed eccole le mou au chocolat che conquisteranno anche le vostre papille: dolci al punto giusto, non stucchevoli, morbide e scioglievoli in bocca e con quel gusto unico che solo lo zucchero muscovado riesce a regalare.

Unico avvertimento: se quelle crevano dipendenza, queste **DI PIU’**!

Io vi ho avvisati!



[ricetta leggermente modificata da “Patisserie!” di C. Felder]

Caramel au chocolat et fleur de sal

Tempo di preparazione 30 minuti

Tempo di cottura 15 minuti

Tempo passivo 2 ore

Porzioni 30 persone

Ingredienti per circa 60 caramelle

- 125 gr di cioccolato fondente (io al 72% di cacao)
- 3 cucchiai di miele (ho messo 60gr di miele d’acacia)
- 125 gr di zucchero
- 75 gr di zucchero muscovado (Mauritius Muscovado BRONsugar di D&C)
- 200 gr di panna fresca
- 1 cucchiaino di fleur del sal

Procedimento

1. In un pentolino sciogliere il cioccolato con la panna e il miele.
2. Appena il composto prenderà il bollore, unire i due tipi di zucchero, il fleur

de sal e far cuocere fino a raggiungere la temperatura di 120°C.

3. Trasferire subito il composto in una teglia rivestita di carta forno, stendendolo in uno uniforme di circa 1 cm di spessore e lasciar raffreddare completamente.

4. Rimuovere il “caramello” dalla teglia e con un coltello affilato e bagnato tagliare a cubetti di circa 2×2 cm di lato.

5. Sistemare le caramelle in pirottini di carta o avvolgerle in carta forno (o trasparente).

Note

* Lo zucchero muscovado e il fleur de sal sono state mie variazioni alla ricetta originale che prevedeva 200gr di zucchero semolato bianco e solo un pizzico di sale, ma a mio modesto parere rendono queste mou semplicemente irresistibili.

* In mancanza del termometro, per capire quando il caramello è pronto, prelevarne un po’ con un cucchiaino e farlo cadere in una tazzina con dell’acqua fredda: se si riesce a formare una pallina modellabile con le dita, allora è il momento di spegnere il fuoco.

* Le caramelle sono molto morbide se mantenute a temperatura ambiente e tendono a perdere la forma; meglio conservarle in frigo.

* Per ottenere delle caramelle più “consistenti” aumentare la temperatura di cottura a 122-124°C (stadio di “grande bolla”).



Aria, tesoro, le mou au chocolat sono dedicate a te. Spero sia la ricetta giusta per i tuoi gusti come lo è stata per i miei.

Una piccola grande dedica la vorrei fare adesso con pochi semplici scatti, che sicuramente non rendono al meglio tutta l’emozione di una magnifica domenica di primavera, a Laura-Pippi per quanto di bello e intenso è riuscita a trasmettere domenica al suo corso di Food Photography, a me come penso a tutte le altre ragazze presenti.



Laura è semplicemente straordinaria, un concentrato di competenza, professionalità, simpatia, calore umano.

Non si può non amarla fin da subito e restare conquistate dalla sua personalità carismatica e dolce allo stesso tempo, il suo sorriso riempie il cuore, quel sorriso che ti fa sentire come se l’avessi conosciuta da sempre, come se fosse l’amica della porta accanto che ti accompagna da una vita.



Domenica scorsa resterà per me una giornata indimenticabile e non solo per l’aver imparato cose nuove di cui spero aver fatto tesoro e riuscire a mettere in pratica nell’immediato futuro, ma anche perché ho avuto la possibilità di conoscere oltre a Laura anche la dolcissima Vaty a cui sono da tempo affezionata, la peperina Monica, Annarita e Patrizia, che hanno preparato le delizie dedicate all’allestimento dei set e tante nuove simpatiche amiche.

Ed è stata una vera sorpresa, per me timidona, sentirmi così a mio agio tra tante persone fino ad un secondo prima sconosciute.



Avrei voluto poter catturare qualche foto in più, ma il treno tiranno mi ha portata via con un po’ d’anticipo.

Spero però ci sarà un’occasione di replica quanto prima: Laura MI MANCHI GIA’



Un grazie infinito dal più profondo del cuore Pippi e a voi tutti un grosso abbraccio.

Alla prossima ^_^