

**Tartufi di cioccolato pan di
zenzero. It's Christmas time!**



© Federica Di Marcello photography

I tartufi

di cioccolato.

Scommetto che anche tu non riesci a resistere alla tentazione di questi piccoli,

morbidi bon bon abbondantemente ricoperti di cacao, con cui magari ti sarà capitato di “spolverare” la maglietta appena stirata.

Ti prego, dimmi che non sono la sola ☹️

I tartufi al cioccolato furono realizzati per la prima volta da Nadia Maria Petruccelli, nel lontano dicembre 1895, ma raggiunsero popolarità solo alcuni anni più tardi, nel 1902, grazie ad Antoine Dufour che ne iniziò la vendita nel suo negozio cioccolato a Londra.

Estremamente facili, senza cottura, realizzati con una ganache fondente o al latte secondo i gusti, i tartufi di cioccolato sono ideali per concedersi una dolce coccola, perfetti da offrire ai tuoi ospiti o anche presentare come piccolo cadeau.

Spesso dimenticati per buona parte dell’anno, i tartufi di cioccolato tornano generalmente a fare capolino per le Feste natalizie, accanto a un vasto assortimento di cioccolatini per tutti i gusti.

Per questo anomalo Natale 2020 non ho avuto affatto voglia di preparare dolci tipici.

Neanche i miei amatissimi biscotti pan di zenzero che di solito replico almeno un paio di volte in dose abbondante.

Sarà che il non poter trascorrere questo giorno in famiglia non me lo farà sentire neanche come un giorno di Festa, ma l’apatia ha preso decisamente il sopravvento ☹️.

Di conseguenza, quella parte di me che già di norma rifugge un po’ lo spirito natalizio, si è sentita rafforzata e l’ha fatta da padrone.

Mi dispiaceva però lasciarti senza almeno una ricettina “quick & easy” per farti gli auguri di buone Feste.

Dei piccoli tartufi di cioccolato dal profumo tutto natalizio mi sono sembrati un’ottima soluzione alternativa.

Il piccolo stampo Choco Tree Silikomart, con la sua deliziosa forma ad alberello, mi è venuto in aiuto per regalare a questi tartufi di cioccolato una veste simil natalizia.

Non è la prima volta che uso uno stampo per cioccolatini in maniera alternativa.

Recidiva sono.

O dovrei piuttosto definirmi diabolica giacché continuo a perseverare nell’eresia ☹️?

Era già capitato infatti con il Choco Spiral per la pastiera anarchica e con il Choco Game per le crostatine mignon cocco e carote.

Stavolta è toccato al Choco Tree con questi tartufi di cioccolato al sapore di pan

di zenzero.

Piccoli, scioglievoli, con tutto il profumo delle spezie natalizie, si preparano abbastanza velocemente per sparire altrettanto in fretta.

Se posso darti un piccolo suggerimento, non tralasciare la copertura con la glassa prima di ricoprire i tartufini di cacao. Anche se ti porterà via un po' di tempo in più.

La copertura di cioccolato infatti formerà un sottile rivestimento croccante che contrasterà a meraviglia con la consistenza morbida e scioglievole dei tartufi.

Se non hai a disposizione il burro di cacao necessario, puoi sostituirlo con del burro anidro in uguale quantità. Ti sconsiglio invece di usare olio di semi, che essendo liquido a temperatura ambiente, lascerebbe la copertura morbida.

In fondo alla ricetta ti ho lasciato anche un suggerimento per il mix di spezie casalingo per pan di zenzero, quello a cui sono affezionata. Ma sentiti libera di personalizzarlo in base ai tuoi gusti e di dosarlo a tuo piacimento.

Ecco, adesso non hai più scuse.

Corri in cucina e prepariamo insieme questi tartufi di cioccolato pan di zenzero che aggiungeranno un tocco goloso e profumatissimo alla tua tavola in Festa ☐



[Print Recipe](#)

Tartufi Pan di zenzero

Ingredienti per circa 30 tartufini da 10 g ciascuno

Tempo di preparazione	30 minuti
-----------------------	-----------

Tempo Passivo	6 ore
---------------	-------

Porzioni	15 persone
----------	---------------

Ingredienti

per la ganache al 70%

- 150 g cioccolato fondente 70% [Guanaja Valrhona](#)
- 135 g panna fresca liquida 35%
- 30 g burro a temperatura ambiente
- 24 g zucchero invertito (lo trovi [qui](#))
- 1 arancia bio
- 5 g misto spezie (vedi note)

per la copertura

- 160 g cioccolato fondente 55% [Callebaut](#)
- 80 g burro di cacao (tipo [Mycryo](#))
- q.b. cacao amaro in polvere

Tempo di preparazione	30 minuti
Tempo Passivo	6 ore
Porzioni	15 persone
Ingredienti	
per la ganache al 70%	
• 150 g cioccolato fondente 70%	
Guanaja Valrhona	
• 135 g panna fresca liquida 35%	
• 30 g burro a temperatura ambiente	
• 24 g zucchero invertito (lo trovi qui)	
• 1 arancia bio	
• 5 g misto spezie (vedi note)	
per la copertura	
• 160 g cioccolato fondente 55%	
Callebaut	
• 80 g burro di cacao (tipo Mycryo)	
• q.b. cacao amaro in polvere	

Istruzioni

Prepara la ganache al 70%

1. Metti in infusione la scorza grattugiata dell'arancia nella panna fredda e lascia riposare per una notte in frigorifero.
2. Trita finemente il cioccolato, raccoglilo in una boule e fondilo parzialmente in microonde o a bagnomaria, facendo attenzione in questo caso che non venga in contatto con l'acqua.
3. Filtra in un pentolino la panna aromatizzata attraverso un colino a maglie sottili e portala a ebollizione con lo zucchero invertito e le spezie.
4. Versa il liquido bollente in 3 volte sul cioccolato ed emulsiona con una spatola in silicone, lavorando dal centro verso l'esterno, fino a ottenere una ganache lucida e omogenea.
5. Quando la temperatura della ganache avrà raggiunto 40-45°C, aggiungi il burro morbido a piccoli pezzetti. Continua a emulsionare, sempre dal centro, senza inglobare aria.

6. Cola la ganache nella cavità dello stampo [Choco Tree Silikomart](#), lascia cristallizzare in frigorifero per circa 3 ore poi passa in freezer fino a congelamento.

Prepara la copertura

1. Fondi separatamente in microonde il cioccolato tritato il burro di cacao.
2. Unisci il burro di cacao al cioccolato, mescola accuratamente e trasferisci il tutto in un bicchiere o una tazzina (deve essere un contenitore abbastanza stretto e alto).

Finitura

1. Smodella i tartufi pan di zenzero dallo stampo in silicone, tuffali uno alla volta nella copertura fusa poi passali in una ciotola con abbondante cacao amaro in polvere, rivestendoli abbondantemente.

Recipe Notes

Se non utilizzi lo stampo in silicone ma formi i tartufi "a mano", copri la ganache con pellicola a contatto e lasciala cristallizzare per 12 ore a 16°C (o in alternativa per circa 3 ore in frigorifero). Con la ganache rassodata forma delle palline della dimensione di una noce, trasferiscile man mano su un tappetino di silicone (o su teglia foderata di carta forno) e lascia cristallizzare nuovamente per un paio d'ore in frigorifero, in modo da farle ben stabilizzare. Termina tuffando i tartufi nella copertura fusa e successivamente rotolandoli in abbondante cacao amaro in polvere, in modo da ricoprirli in maniera uniforme.

Composizione misto spezie per pan di zenzero: 40 g zenzero in polvere 16 g cannella in polvere 8 g noce moscata grattugiata fresca 4 g chiodi di garofano in polvere 2 g cardamomo in polvere.

Mescola accuratamente tutte le spezie e conserva ben chiuso in un vasetto ermetico.

Il burro di cacao per la copertura puoi facilmente trovarlo [qui](#). In alternativa, potresti sostituirlo con uguale quantità di burro **anidro**, anche se non altrettanto neutro come sapore. Ti sconsiglio invece la sostituzione con olio di semi: essendo liquido a temperatura ambiente, rischieresti di avere una copertura troppo morbida.

Conserva in tartufi di cioccolato a temperatura ambiente in un contenitore ermetico in luogo fresco e asciutto.



© Federica Di Marcello photography

Non mi resta adesso che lasciarvi un caloroso abbraccio con i miei più sinceri auguri di un sereno Natale, per quanto anomalo possa essere in questo 2020!

Alla prossima...♥️♥️♥️

Post in collaborazione con Silikomart.