

donna hay



SEMPLICI ESSENZIALI

cioccolato



sommario

introduzione 6

basi 8

biscotti + quadrotti 18

tortini 36

torte 54

dessert 72

glossario 88

indice 92

introduzione

Forse il cioccolato non potrà risolvere tutti i problemi del mondo, ma credo fermamente che grandi quantità di quella sostanza quasi mitologica che si ricava dalle fave di cacao potrebbe avere un impatto profondo su molte spinose questioni internazionali. Condividere il cioccolato è un atto d'amore. La generosità del gesto porta il sorriso, solleva gli animi e riporta il buonumore. Praticamente tutti quelli che conosco sono cioccodipendenti dichiarati, e quando c'è del cioccolato in giro si può star certi che avrà vita breve. Per questa raccolta di delizie al cioccolato abbiamo pescato a piene mani tra le ricette preferite di tutti. Lasciatevi andare e fate la vostra parte per la pace nel mondo.

Donna



ALUMINITE
FRUGIER
LYONNEL-FRANCE

torta a strati al cioccolato

220g di burro non salato, ammorbidito
 440g di zucchero semolato
 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
 4 uova
 300g di farina, setacciata
 60g di cacao, setacciato
 2 cucchiaini e ½ di lievito
 ½ cucchiaino di sale
 250ml di latte
 2 cucchiaini di caffè solubile sciolto in 1 cucchiaino
 e ½ d'acqua bollente
 750g di mascarpone
 120g di zucchero a velo, setacciato
 80ml di liquore al caffè
 1 dose di copertura morbida al cioccolato (vedi pag. 88)

Scaldate il forno a 160°C. Lavorate il burro, lo zucchero e la vaniglia nel robot da cucina per 10–12 minuti o finché il composto è chiaro e cremoso. Unite gradualmente le uova e sbattete bene. Incorporate la farina, il cacao, il lievito, il sale e il latte. Versate il composto in 2 stampi rotondi di 20cm leggermente imburattati e foderati di carta da forno e infornate per 45–50 minuti, verificando la cottura con uno stecchino. Lasciate riposare nello stampo per 10 minuti poi sformate su una griglia. Mettete in una ciotola il mascarpone, lo zucchero e il caffè e mescolate bene. Tenete da parte. Per assemblare il dolce, tagliate ogni torta a metà in orizzontale in modo da fare quattro strati ed eliminate le eventuali briciole con l'aiuto di un pennello per dolci. Mettete un disco su un piatto, distribuiteci sopra due cucchiaini di liquore e stendeteci sopra un terzo del composto con il mascarpone, poi appoggiateci sopra un altro strato di torta. Ripetete con gli ingredienti rimasti. Con una spatola, stendete la copertura su tutta la superficie del dolce. Per 12.

cheesecake al cioccolato

250g di biscotti al cioccolato confezionati
 100g di burro, fuso
 450g di cioccolato fondente, a pezzetti
 50g di burro, in più
 2 cucchiaini di cacao
 675g di formaggio spalmabile, ammorbidito
 220g di zucchero semolato
 4 uova
 375g di panna acida
 2 cucchiaini di estratto di vaniglia
 lamponi freschi, per servire

Scaldate il forno a 180°C. Frullate finemente i biscotti. Unite il burro fuso e frullate ancora finché il composto è omogeneo. Premetelo sul fondo di uno stampo rotondo a cerniera di 22cm foderato di carta da forno. Cuocete per 8 minuti, togliete dal forno e lasciate raffreddare. Fondete il cioccolato con i 50g di burro in una casseruola su fuoco basso. Incorporate il cacao e mettete da parte. Lavorate il formaggio spalmabile con lo zucchero nel robot da cucina finché il composto è spumoso. Unite gradualmente le uova. Aggiungete il composto con il cioccolato e sbattete bene. Unite la panna acida e la vaniglia e sbattete ancora. Versate nello stampo e avvolgete nell'alluminio le pareti esterne dello stampo. Mettete lo stampo in una pirofila capiente e versateci acqua fino ad arrivare a metà altezza dello stampo. Cuocete per 45 minuti. Togliete dal forno e fate raffreddare nella pirofila con l'acqua per 15 minuti. Coprite il dolce e mettete in frigorifero per 12 ore. Per servire, tagliate a fette e distribuiteci sopra i lamponi. Per 12.



torta a strati al cioccolato



cheesecake al cioccolato

pudding al cioccolato e malto con salsa

130g di burro, ammorbidito
 275g di zucchero semolato
 2 uova
 225g di farina
 2 cucchiaini e $\frac{1}{4}$ di lievito
 60g di cacao
 55g di farina di nocciole (nocciole macinate)
 65g di latte al malto in polvere
 250ml di latte
salsa al cioccolato e malto
 125g di zucchero di canna
 85g di latte al malto in polvere
 1 cucchiaio e $\frac{1}{2}$ di cacao
 375ml d'acqua bollente

Scaldate il forno a 170°C. Lavorate il burro e lo zucchero nel robot da cucina e sbattete finché il composto è chiaro. Unite gradualmente le uova e sbattete finché il composto è omogeneo. Setacciate la farina, il lievito e il cacao sul composto, unite la farina di nocciole, il latte al malto e il latte e sbattete finché è liscio. Versate in una pirofila da 2 litri ben imburrata.

Per la salsa, mettete in una ciotola lo zucchero, il latte di malto in polvere e il cacao, versateci sopra l'acqua bollente e mescolate bene. Versate sul pudding e cuocete per 45–50 minuti o finché è gonfio, verificando la cottura con uno stecchino. Per 6.

crème brûlée al cioccolato bianco

250ml di panna liquida
 180ml di latte
 4 tuorli
 55g di zucchero semolato
 90g di cioccolato bianco, fuso
 2 cucchiaini di zucchero semolato, in più

Scaldate il forno a 160°C. Versate la panna e il latte in un pentolino su fuoco basso e scaldate finché il composto inizia a bollire. Togliete dal fuoco. Lavorate i tuorli con lo zucchero finché il composto è chiaro e denso. Versate la panna calda sulle uova e mescolate. Rimettete nella pentola e mescolate su fuoco basso per 6–8 minuti o finché la crema vela il dorso del cucchiaio. Togliete dal fuoco e mescolate al cioccolato fuso. Versate il composto in 4 cocottine da 125ml e mettetele in una pirofila. Versateci acqua sufficiente a coprire le cocottine fino a metà. Infornate per 40 minuti o finché si rassoda. Togliete dal forno e mettete in frigorifero per 3 ore finché è ben soda. Cospargete ogni crème brûlée con un cucchiaio di zucchero. Scaldate sulla fiamma un cucchiaio di metallo finché è bollente. Indossando un guanto da cucina, toglietelo dalla fiamma e passate il dorso sullo zucchero per caramellarlo. In alternativa, potete usare un cannello da pasticciere. Per 4.



pudding al cioccolato e malto con salsa

crème brûlée al cioccolato bianco

b

biscotti al cioccolato e mandorle 32
 biscotti farciti al cioccolato 28
 blondie 32
 brownies
 brownies al cioccolato 26
 brownies al cioccolato e lamponi 22
 brownies cheesecake e cioccolato 34
 butter cake
 con gocce di cioccolato 68
 semplice 88

c

caffè
 glassa al caffè 46
 torta a strati al cioccolato al latte
 e caffè 70
 tortini al caffè 50
 tortini cioccolato, nocciole e caffè 52
 chocolate fudge cake 62
 chocolate mud cake 62
 cialde al miele e pepite di cioccolato 26
 cioccolata calda 16
 cioccolato al latte
 muffin con pepite di cioccolato
 al latte 40
 torta a strati al cioccolato
 al latte e caffè 70
 cioccolato bianco
 cookies al cioccolato bianco
 e macadamia 22
 crème brûlée al cioccolato bianco 84
 cupcakes al cioccolato bianco 40
 muffin al cioccolato bianco
 e lamponi 44
 panforte al cioccolato bianco 28
 sfogliatine con spuma
 di cioccolato bianco 44
 torta al cioccolato bianco glassata 58

cioccolato di copertura, definizione 10
 composto per meringa 88
 cookie in padella
 al triplo cioccolato 26
 cookies
 al cioccolato bianco
 e macadamia 22
 al cioccolato e nocciole 26
 al doppio cioccolato 22
 con gocce di cioccolato 34
 coperture *vedi anche* glasse
 cremosa al cioccolato 15
 morbida al cioccolato 88
 semplice al cioccolato 14
 topping al cioccolato 90
 crema pasticciera al cioccolato 88
 crema semplice al cioccolato 17
 crème brûlée al cioccolato
 bianco 84
 cupcakes
 a farfalla con panna
 ai lamponi 44
 al caffè 46
 al cioccolato bianco 40
 al doppio cioccolato 50
 senza farina con glassa
 al cioccolato 46

d

devil's food cake 68
 dolcetti al cioccolato e cocco 40

e

éclairs al doppio cioccolato 50

f

fondere il cioccolato 13
 French toast al cioccolato 76
 friands al cioccolato 40

g

ganache al cioccolato 15
 glasse *vedi anche* coperture
 al caffè 46
 al cioccolato 14

l

lamponi
 brownies al cioccolato e lamponi 22
 muffin al cioccolato bianco e lamponi 44
 tortine macaron ai lamponi 52

m

madeleines al cioccolato 44
 mattonella croccante al cioccolato 22
 mattonella di cioccolato
 al croccante 76
 mousse al cioccolato 17
 muffin
 al cioccolato bianco e lamponi 44
 con pepite di cioccolato al latte 40

n

nocciole
 cookies al cioccolato e nocciole 88
 torta a strati facile alla crema
 di nocciole 68
 tortini cioccolato, nocciole
 e caffè 52

p

pan di spagna 89
 panforte 32
 panini dolci al cioccolato 50
 panna ai lamponi 44
 panna cotta al cioccolato 82
 pudding al cioccolato e malto
 con salsa 84
 pudding fondenti al cioccolato 76

q

quadrotti al cioccolato e caramello 32

r

ripieni e farciture

crema pasticciera al cioccolato 88

ganache al cioccolato 15

mousse al cioccolato 89

panna ai lamponi 44

ripieno al caramello 32

ripieno al cioccolato amaro 76

ripieno al cioccolato e lamponi 52

ripieno al cioccolato e nocciole 26

s

salsa calda cremosa al cioccolato 16

sciroppo all'arancia 68

semifreddo al triplo cioccolato 82

sfogliatine con spuma di cioccolato
bianco 44

sorbetto al cioccolato 80

soufflé al cioccolato 80

surrogato, definizione 11

t

tartufi al cioccolato 80

temperaggio 13

tipi di cioccolato 10–12

tiramisù al cioccolato 80

topping al cioccolato 90

torte

butter cake con gocce
di cioccolato 68

butter cake semplice 88

chocolate fudge cake 62

chocolate mud cake 62

devil's food cake 68

pan di spagna 89

pan di spagna al cioccolato 58

torta a strati al cioccolato 64

torta a strati al cioccolato
al latte e caffè 70

torta a strati facile alla crema
di nocciole 68

torta al cioccolato bianco glassata 58

torta al cioccolato con sciroppo
all'arancia 68

torta al cioccolato e cocco 58

torta di mousse al cioccolato 70

torta marmorizzata 62

torta meringata al cioccolato amaro 76

torta ricca al cioccolato 62

torta semplice al cioccolato 58

tortine macaron ai lamponi 52

tortini al caffè 50

tortini cioccolato, nocciole e caffè 52

triplo cioccolato

cookie in padella al triplo cioccolato 26

semifreddo al triplo cioccolato 82



Istruzioni per l'uso: somministrare con cautela
e a piccole dosi. Questo libro dà assuefazione
e potrebbe causare momentanei stati
confusionali nei soggetti più sensibili.
Cioccolato-dipendenti siete avvisati!



Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it



9 788896 621073

15,00 € i.i.