

Ciocolatini ripieni

📌 Categoria: Delizie di Cioccolato - Dolci



Informazioni Generali

Preparazione: 30 min	Cottura: 15 min
Costo: Medio	Difficoltà: Bassa

Nota Aggiuntiva: + il tempo di riposo in frigorifero

I cioccolatini ripieni di crema ganache sono un eccellente dopo pasto che abbina l'amarezza del cioccolato fondente alla dolcezza di un morbido ripieno fatto di panna, cioccolato al latte, burro di primissima qualità e un tocco di rum.

Più facili da realizzare di quello che potrebbe sembrare, i cioccolatini ammettono svariati ripieni; preparateli con il cioccolato che più vi piace e otterrete morbidi bocconcini che si sciolgono in bocca.

Con questa ricetta si potranno preparare circa 40 cioccolatini.



Ingredienti

>> Burro (a temperatura ambiente) 30 gr	>> Panna 130 ml
>> Cioccolato fondente 300 gr	>> Rum 1/2 bicchierino
>> Cioccolato al latte 300 gr	

Preparazione



Per preparare i cioccolatini ripieni di crema ganache, dovrete innanzitutto procurarvi degli appositi stampi per cioccolatini (quelli in silicone andranno benissimo).

Fate fondere 200 g di cioccolato fondente a bagnomaria: spezzettate il cioccolato, mettetelo in un pentolino che posizionerete sopra ad un altro tegame un po' più grande contenente 3-4 dita d'acqua bollente; il pentolino contenente il cioccolato non dovrà mai toccare direttamente l'acqua. Il cioccolato si fonderà lentamente grazie al calore sviluppato dal vapore acqueo.

Una volta completamente sciolto, riempiate degli stampini in silicone con il cioccolato fuso e poi eliminatelo dallo stampo in modo che rimanga solo un fine strato attaccato alle pareti: mettete quindi gli stampi in frigorifero per far indurire il cioccolato.



Intanto preparate la crema ganache: in una pentola fate riscaldare la panna, poi spegnete la fiamma appena prima che raggiunga il bollore, quindi aggiungete il cioccolato al latte tagliato a pezzettini e mescolate bene fino a quando non sarà completamente sciolto.

Lasciate intiepidire fino ad arrivare ad una temperatura ideale di circa 32-35°; se a casa non avete un termometro adatto, trasferire la crema ganache in un piatto freddo e lasciatela intiepidire una ventina di minuti. Nel frattempo lavorate il burro con una spatola o una forchetta fin quando non avrà acquistato la consistenza di una pomata; aggiungete il burro all'impasto di cioccolato e panna, quindi mescolatelo bene. Versate il rum e continuate a mescolare fino a quando tutti gli ingredienti non si saranno completamente amalgamati.



Tirate fuori dal frigorifero gli stampini, riempiteli con la crema ganache lasciando un margine di un millimetro dal bordo. Battete leggermente gli stampi sul piano di lavoro per eliminare eventuali bolle d'aria, poi poneteli in frigorifero per un'ora fino a quando la crema ganache non si sarà rappresa.



Fate fondere a bagno maria 100 g di cioccolate fondente e, quando sarà sciolto, aggiungete il cioccolato che era avanzato all'inizio della preparazione.

Con questo cioccolato fuso create uno strato sopra gli stampi, quindi livellatelo con una spatola e ponete gli stampi in frigorifero dove li lascerete riposare 2 ore, trascorse le quali potete estrarre i cioccolatini dagli stampi.

Consiglio

I cioccolatini sono ancora più buoni se si lasciano riposare in frigo almeno 24 ore prima di consumarli. Per un ripieno diverso provate a eliminare 50 g di panna e sostituirla con 50 g di **polpa di lampone, fragola, mango, ecc.** oppure ad aggiungere delle nocciole tritate finemente all'interno della crema ganache.