

CIOCCOLATINI “handmade” SPEZIATI CON FRUTTA SECCA E CREMA DI DATTERI

Ingredienti per 30 cioccolatini piccoli:

100g di cioccolato al 85%

50-80g di cioccolato al 70%

100g di crema di datteri*

100g di frutta secca mista tostata**

spezie a scelta: vaniglia, zenzero, cannella, peperoncino, anice in semi, cardamomo
scorza di arancia bio grattugiata, a piacere

*Crema di datteri: ammolare circa 100g di datteri secchi ma non glassati per almeno 3 ore, scolateli e frullateli con l'aggiunta di qualche cucchiaino d'acqua d'ammollo fino ad ottenere una crema morbida, come una marmellata. La crema di datteri si conserverà in frigorifero in un barattolo ermetico.

**Frutta secca tostata: su una placca da forno foderata con carta oleata stendere della frutta secca non salata: mandorle, nocciole, noci, pistacchi, pinoli, arachidi e anacardi, possibilmente con buccino, non pelati.

Infornare la frutta secca a 180° forno statico per 10 minuti, con l'accortezza di girare la frutta almeno 3 volte durante questo arco di tempo.

Procedimento: squagliare il cioccolato a bagnomaria all'interno di un recipiente di vetro e con l'ausilio di un termometro alimentare. La temperatura dell'acqua dovrà raggiungere un massimo di 90°-95° prima di inserirvi il cioccolato a bagnomaria. Il cioccolato dovrebbe sciogliersi prima di raggiungere i 50°. Una volta fatto lo squaglio aggiungere la crema di datteri, la frutta secca intera, o a pezzetti o in granella, oltre alle spezie preferite. Considerate almeno un cucchiaino da caffè di colmo di spezie. Il composto risulterà compatto e pastoso, a questo punto avete diverse opzioni per comporre i vostri cioccolatini:

- stendere tutto il composto in una pirofila in vetro o ceramica, foderata di carta oleata (precedentemente lavata, strizzata ed asciugata) e lasciarlo riposare per almeno 8-12 ore in frigorifero, taglierete i cioccolati a cubetti o rettangoli una volta solidificato il composto.

- utilizzare delle carte da cioccolatini in carta oleata e creare delle palline, con l'aiuto di un paio di cucchiaini, che potrete spolverare con cacao in polvere o farina di cocco oppure zucchero a velo. Li lascerete solidificare in frigorifero per almeno 8-12 ore.

Per gustare i cioccolati al massimo del loro gusto consiglio di servirli a temperatura ambiente, ricordando di conservarli in frigorifero . . . se avanzano!