

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Baci gelati di chiara60

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 2 ORE DI RAFFREDDAMENTO



INGREDIENTI

CIOCCOLATO FONDENTE 150 gr

GELATO AL CIOCCOLATO 150 gr

NOCCIOLE INTERE SPELLATE

GRANELLA DI NOCCIOLE

chiara60 ci mostra come realizzare la versione estiva, ovvero farcita di gelato, dei famosi cioccolatini alla nocciola: i baci.

PREPARAZIONE

- 1 Spezzettare il cioccolato e fonderne 100 g a bagnomaria o al microonde, secondo le proprie abitudini, quindi aggiungere il restante cioccolato e farlo sciogliere al calore del cioccolato già fuso: questa è la forma più semplice di temperaggio, ma nulla vieta di fare

quello classico con la spatola sul piano di marmo controllando ad ogni passaggio la temperatura con l'apposito termometro.

Versare un cucchiaino di cioccolato in ogni stampino, fare aderire il cioccolato alle pareti con un pennellino o il dorso del cucchiaino e posare sul fondo una nocciola intera.



2 Lasciar solidificare il cioccolato (se è temperato bene bastano pochi minuti a temperatura ambiente), poi, se occorre, rinforzare i bordi con una pennellata di altro cioccolato fuso e far solidificare di nuovo.

Intanto, mescolare il gelato con la granella di nocciole (quantità a piacere), senza lavorarlo troppo perché non si deve sciogliere.



3 Riempire i gusci ormai solidificati con mezzo cucchiaino di gelato.



4 Mettere in freezer per almeno mezz'ora, per far indurire bene il gelato.

A questo punto riprendere lo stampo e coprire ogni cioccolatino con un cucchiaino di cioccolato fuso, riscaldato per renderlo nuovamente fluido.



5 Lasciarli in freezer per qualche ora prima di sformarli.

Volendo conservarli (cosa che richiede una notevole forza di volontà) conviene incartarli uno per uno in carta stagnola e chiuderli in un contenitore.

