

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Ciocolatini misti

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **40 min**    COTTURA: **20 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *1 ORA DI RIPOSO*

---



### PER I CREMINI

200 g di cioccolato al latte  
200 g di cioccolato fondente  
100 g di nocciole in granella  
50 ml di panna da montare.

### PER I CIOCCOLATINI AL RISO SOFFIATO

200 g di cioccolato fondente  
50 g di burro  
10 cucchiaini di riso soffiato al cacao

### PER I CIOCCOLATINI AGLI AGRUMI

500 g di cioccolato bianco  
3 cucchiaini di grand marnier  
2 cucchiaini di brandy  
2 cucchiaini di scorza di arancia tritata  
2 cucchiaini di scorza di limone.

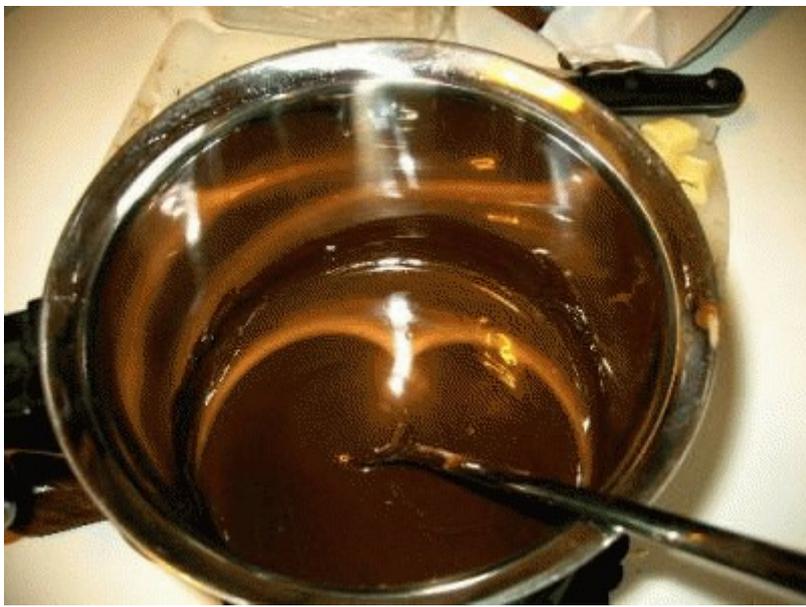
# PREPARAZIONE



2 Per i cremini: rivestite con della pellicola la pirofila 22x16 cm.



3 Sciogliete il cioccolato fondente a bagnomaria.



4 Aggiungete le nocciole e mescolate in modo da avere un composto omogeneo.



5 Stendete metà composto nella pirofila e livellate bene la superficie.



- 6 Ponete in frigo a raffreddare per 10 minuti e lasciate in caldo la rimanente metà del cioccolato con nocciole.

Sciogliete il cioccolato al latte.



- 7 Aggiungete la panna bollente.



- 8 Mescolate benissimo in modo da avere un composto omogeneo (diventa come una crema).



- 9 Distribuite uniformemente questa crema sopra lo strato di fondente e nocciole posto a raffreddare e rimettete in frigo ancora per pochi minuti.



- 10** A questo punto formate il terzo ed ultimo strato spalmando il cioccolato con le nocciole tenuto in caldo.



- 11** Livellate bene il tutto e rimettete in frigo per circa 3 ore.



12 Questo è il risultato dopo il raffreddamento.



13 Con il coltello tagliate dei cubetti.



14 Se li lasciateno almeno un'ora fuori dal frigorifero prima di servirli, l'interno diventa cremoso e si scioglie in bocca, facendo un ottimo contrasto con la croccantezza delle parti di cioccolato fondente e nocciole.



15 Per i cioccolatini al riso soffiato: fate fondere a bagnomaria il cioccolato fondente assieme al burro mescolando in continuazione e tenendo la fiamma bassissima.



16 Dovrete ottenere un composto omogeneo



**17** Allontanate dal fuoco e aggiungete il riso soffiato.

Mescolare bene per amalgamare il tutto.

Con un cucchiaino distribuite il composto in piccoli pirottini di carta.

Lasciate in frigo a solidificare per 30 minuti e poi servire.



**18** Se si preparano con anticipo e quindi si lasciano in frigo per parecchie ore, è opportuno lasciarli a temperatura ambiente per almeno 1 ora in modo che si ammorbidiscano un po'.



19 Per i cioccolatini agli agrumi.



20 Lasciate fondere il cioccolato a bagnomaria in due recipienti separati.

Una volta sciolto, aggiungere ad una parte la scorza d'arancia tritata ed il grand marnier.



**21** E nell'altra parte la scorza del limone ed il brandy.



**22** Distribuite i due composti nei pirottini di carta, decorate con un po' di scorze di agrumi tritate ed attendere che si solidifichino.

