

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Cioccolato assoluto

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 40 min    COTTURA: 35 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 1 ORA DI RAFFREDDAMENTO



Cioccolato assoluto non è un nome di fantasia: questa torta è l'essenza stessa del cioccolato! Nel cioccolato assoluto il cioccolato viene declinato in ben tre modi diversi: nella frolla, in purezza per realizzare uno strato sottile sulla frolla e nella ganache. La realizzazione del cioccolato assoluto è semplice: seguite la videoricetta e sarà un gioco da ragazzi!

### PER LA PASTA FROLLA AL CIOCCOLATO

FARINA 00 250 gr  
ZUCCHERO A VELO 100 gr  
BURRO freddo - 200 gr  
TUORLO D'UOVO 2  
CACAO AMARO 1 cucchiaino da tè  
ACQUA 1 cucchiaino da tavola  
SALE 1 pizzico

### PER LO STRATO DI CIOCCOLATO

CIOCCOLATO FONDENTE 150 gr

### PER LA CREMA AL CIOCCOLATO

CIOCCOLATO FONDENTE 300 gr  
PANNA 200 ml  
TUORLO D'UOVO 3  
BURRO 40 gr

# PREPARAZIONE

**1** Questa torta è costituita da tre strati, partiamo dalla base: la pasta frolla al cioccolato.

Unite tutti gli ingredienti, eccetto i tuorli, in una ciotola o su di un piano di lavoro e impastate fino ad ottenere un composto sabbioso.



**2** Aggiungete, a questo punto, i tuorli, impastate fino ad ottenere un composto omogeneo.



**3** Formate una palla con l'impasto, copritelo con della pellicola trasparente o della carta forno e riponete in frigorifero per almeno 1 ora.



- 4 Scaldate il forno a 190°C, stendete la pasta ad uno spessore di 3 mm e foderate con questa una tortiera da 26 cm di diametro.

Bucherellate la base di frolla con i rebbi di una forchetta.



- 5 Infornate la base senza ripieno avendo l'accortezza di mettere un peso o un foglio di carta forno completamente riempito di fagioli per evitare che la pasta frolla si gonfi.



- 6 Una volta cotta la base di frolla (circa 20 minuti), fondete a bagnomaria o con il microonde il cioccolato fondente indicato per lo strato di cioccolato e distribuitelo in modo omogeneo sulla la base della torta.



- 7 Fate raffreddare completamente il cioccolato fino a quando sia completamente solidificato.

Preparate, nel frattempo, la crema al cioccolato scaldando la panna e versandola sul cioccolato fondente, quindi mescolate bene fino a completa fusione del cioccolato stesso.



8 Incorporate i tuorli ed il burro.



9 Versate la crema appena ottenuta nello stampo della torta.

Lasciate raffreddare completamente prima di servirla.



## NOTE

Esistono tanti tipi di cioccolato, anche limitandosi al solo cioccolato fondente abbiamo diverse qualità di cioccolato a seconda della percentuale di cacao presente. Il cacao presente varia dal 43%, che è il valore minimo, fino ad arrivare al 70% per i più pregiati, o anche al 99% per alcuni extrafondenti. Colore, odore e sapore variano in relazione con la quantità di cacao presente. Il cioccolato fondente con una percentuale di cacao attorno al 50% è quello più utilizzato in cucina nella preparazione dei dolci, è infatti quello che si lavora più facilmente.