

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.

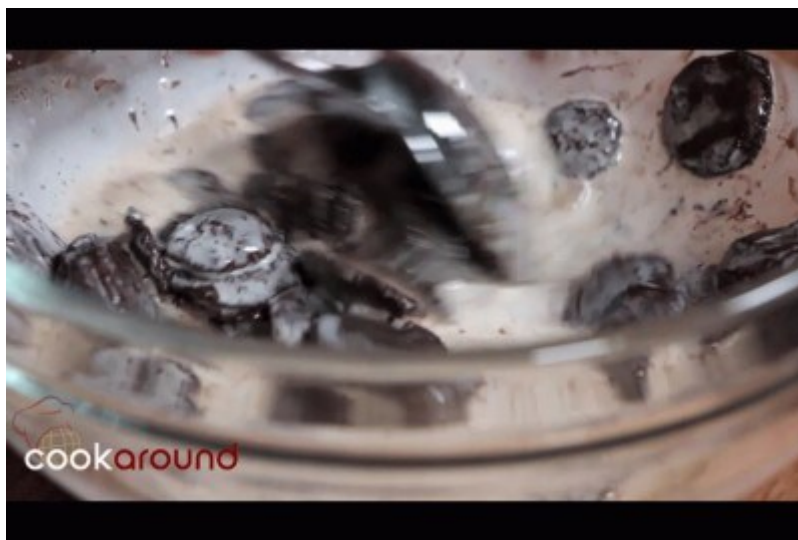


- 6 Una volta cotta la base di frolla (circa 20 minuti), fondete a bagnomaria o con il microonde il cioccolato fondente indicato per lo strato di cioccolato e distribuitelo in modo omogeneo sulla la base della torta.



- 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.