DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cioccolatini al caramello salato

DOSI PER: 20 pezzi DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 15 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Preparare la piccola pasticceria in casa può intimorire, specialmente quando entrano in gioco stampi e spatole, ma realizzare dei perfetti **cioccolatini al caramello salato** è un piccolo lusso alla portata di tutti. Il segreto è bilanciare il ripieno dolce con una delicata nota sapida in contrasto con l'amaro del cacao.

Per chi ama sperimentare con lo zucchero, vale la pena provare anche un fresco caramello al limone o degli stuzzichini originali come l'uva caramellata croccante. Per arricchire il vassoio delle feste con consistenze e sapori diversi, si possono affiancare queste praline a dei classici bon bon di castagne o a

dei golosi e morbidi cubetti di fudge. Se invece si preferiscono gli abbinamenti fruttati dell'ultimo minuto, si può puntare su dei veloci anelli mela cioccolato o sulle immancabili ed eleganti scorze d'arancia candite e rivestite con cioccolato fondente .

Vediamo ora come ottenere gusci fondenti perfetti e un cuore cremoso e irresistibile.

Ingredienti per i gusci di cioccolato

CIOCCOLATO FONDENTE AL 70% 300 gr

Ingredienti per il cuore al caramello salato

ZUCCHERO SEMOLATO 100 gr

BURRO A TEMPERATURA AMBIENTE 45 gr

PANNA FRESCA LIQUIDA (riscaldata) - 60 ml

SALE IN FIOCCHI (TIPO MALDON) 3 gr

Prepara i cioccolatini al caramello salato

1. Prepara il caramello base: Versa lo zucchero nel pentolino dal fondo spesso e mettilo sul fuoco a fiamma medio-bassa. Fallo sciogliere completamente senza usare cucchiai, limitandoti a ruotare dolcemente il pentolino, fino a fargli raggiungere un bel colore ambrato.

   Aggiungi il burro: Togli immediatamente il pentolino dal fuoco. Unisci il burro a cubetti e mescola energicamente con la frusta (fai attenzione agli schizzi perché il composto sfrigolerà).

Completa con panna e sale: Versa la panna calda a filo, continuando a mescolare fino a ottenere una crema liscia, vellutata e omogenea. Incorpora i fiocchi di sale, mescola un'ultima volta e trasferisci il caramello in una ciotola. Lascialo raffreddare completamente a temperatura ambiente.

2 Sciogli il cioccolato: Fai fondere il cioccolato a bagnomaria o nel microonde (a scatti di 30 secondi per non bruciarlo). Se conosci la tecnica, procedi al temperaggio per ottenere gusci lucidi e croccanti.

Crea i gusci: Versa abbondante cioccolato fuso nello stampo, assicurandoti di riempire tutte le cavità. Sbatti delicatamente lo stampo sul piano di lavoro per far salire in superficie eventuali bolle d'aria. Capovolgi lo stampo su una ciotola per far colare tutto il cioccolato in eccesso: dovranno rimanere solo le "camicie" dei cioccolatini. Pulisci bene la superficie dello stampo con una spatola di metallo o un tarocco.

3 Fai cristallizzare: Metti lo stampo in frigorifero (o in un luogo fresco) per circa 15 minuti, finché i gusci non saranno opachi e solidi.

Farcisci: Inserisci il caramello salato ormai freddo (e cremoso) nella sac à poche. Riempi ogni guscio di cioccolato per circa tre quarti, avendo cura di lasciare un paio di millimetri dal bordo superiore.

4 Sigilla i cioccolatini: Copri le cavità con il restante cioccolato fuso. Passa nuovamente la spatola di metallo a filo sullo stampo per eliminare l'eccesso e sigillare perfettamente i fondi dei cioccolatini.

Fai riposare e sforma: Riponi lo stampo in frigorifero per altri 30 minuti. Una volta ben cristallizzati, sforma i tuoi cioccolatini capovolgendo lo stampo con un colpo secco sul piano di lavoro.

Idee alternative

Senza lattosio: Sostituisci il burro e la panna fresca vaccina con pari quantità di margarina (o burro delattosato) e panna vegetale, assicurandoti che il cioccolato fondente sia totalmente privo di tracce di latte.
Vegana: Il cioccolato fondente di buona qualità è generalmente vegano di per sé. Per il ripieno, basta utilizzare alternative vegetali per il burro e per la panna, procedendo esattamente come da ricetta base.
Variante WOW: Spennella l'interno dello stampo vuoto con poca polvere d'oro alimentare prima di colare il fondente. Una volta sformati, avranno preziose sfumature dorate in superficie.

Trucchi, consigli e riduzione dello spreco alimentare

Trucco per la riuscita sicura: Il caramello salato deve essere completamente freddo a temperatura ambiente prima di essere inserito nella sac à poche. Se fosse ancora tiepido, scioglierebbe irrimediabilmente i gusci di fondente già cristallizzati.
Lo sfizio in più: Aggiungi un pizzico di peperoncino in polvere o di cannella nel momento in cui unisci il burro e la panna calda al caramello per un retrogusto speziato.
L'idea per i bambini: La spiccata nota salata e l'amarezza del fondente potrebbero non piacere ai più piccoli. Si può riempire qualche guscio semplicemente con della crema spalmabile alle nocciole prima di sigillare i fondi.
Idea antispreco: Se avanza del cioccolato fuso dopo aver sigillato il fondo delle praline, non buttarlo. Versalo su un foglio di carta forno, cospargilo con frutta secca mista e fallo raffreddare per ottenere una croccante barretta casalinga. Se avanza del caramello, conservalo in un barattolino per guarnire gelati o panna cotta.

Conservazione

Se il cioccolato è stato correttamente temperato, questi cioccolatini si conservano in un luogo fresco e asciutto (intorno ai 15-18°C) chiusi in una scatola di latta o in un contenitore ermetico per circa 7-10 giorni. Tuttavia, poiché il ripieno contiene panna fresca e burro, se le

temperature domestiche sono elevate o se i cioccolatini non sono perfettamente sigillati sul fondo, è preferibile riporli in frigorifero (nella zona meno fredda) consumandoli entro 3-4 giorni. Ricorda che il frigorifero potrebbe far affiorare il burro di cacao, opacizzando leggermente la superficie. Il congelamento è sconsigliato.