

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Ciocolatini al lampone e fondente

DOSI PER: 18 pezzi    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 45 min    COTTURA: 10 min    COSTO:

molto basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: + *IL RIPOSO*



I ciocolatini al lampone e fondente rappresentano il vertice dell'eleganza nella cioccolateria casalinga. In questo piccolo capolavoro di gusto, la decisa percentuale di cacao fondente crea una camicia croccante che si spezza al morso, svelando un cuore vellutato di ganache o coulis di lamponi: la naturale acidità della bacca rossa bilancia ed esalta le note tostate del cioccolato, evitando qualsiasi sensazione stucchevole e lasciando il palato straordinariamente pulito e profumato.

Se ami allestire scatole di cioccolateria d'autore per un'occasione speciale o per le feste, puoi accostarli ai [bon bon di castagne](#) o ai medaglioni provenzali

dei mendiants al cioccolato e frutta secca. Creano un meraviglioso contrasto cromatico se serviti insieme a cookies alle noci, ai morbidi quadrotti di fudge o ai candidi tartufini palle di neve. Sono perfetti anche per accompagnare a fine pasto un bicchierino di liquore al mandarino. Preparare i cioccolatini al lampone e fondente richiede cura nelle temperature e precisione nel filtraggio della frutta, ma ti regalerà bocconcini lucidi e sontuosi degni delle vetrine di Parigi.

## INGREDIENTI PER I CIOCCOLATINI

### FONDENTE E LAMPONE:

CIOCCOLATO FONDENTE alta qualità  
(65-70% in fave o spezzettato) - 300 gr

PUREA DI LAMPONI 120 gr

ZUCCHERO SEMOLATO 25 gr

GELATINA IN FOGLI 2 gr

SUCCO DI LIMONE 1 cucchiaino da tè

BURRO MORBIDO 10 gr

## PREPARAZIONE DEI CIOCCOLATINI FONDENTE E LAMPONE:

- 1** Prepara il cuore al lampone: metti in ammollo la gelatina in acqua fredda per circa 10 minuti. In un pentolino, unisci la purea di lamponi, lo zucchero e il succo di limone; scalda il composto fino a sfiorare il bollore mescolando con una frusta a mano. Spegni la fiamma, strizza bene la gelatina idratata e incorporala fino a completo scioglimento. Aggiungi il burro morbido per conferire setosità al ripieno, mescola a fondo, copri con pellicola a contatto e lascia raffreddare a temperatura ambiente (circa 22-25°C).
- 2** Lucida lo stampo: pulisci accuratamente le 18 cavità quadrate dello stampo in polycarbonato con un batuffolo di cotone asciutto, compiendo movimenti circolari. Questo passaggio rimuove residui invisibili di umidità e dona una superficie brillante a specchio ai cioccolatini finiti.
- 3** Tempera il cioccolato fondente: fondi a bagnomaria dolce (o al microonde a impulsi da 30 secondi) due terzi del cioccolato fondente (200 g), portandolo a una temperatura compresa tra 50°C e 55°C. Togli la ciotola dalla fonte di calore e incorpora il restante terzo di cioccolato tritato fine (100 g), mescolando costantemente fino a farlo sciogliere e abbassando la temperatura a 28-29°C. Rimetti la ciotola sul bagnomaria per pochissimi

secondi, mescolando fino a raggiungere la temperatura di lavoro ideale di 31-32°C.

- 4 Crea il guscio di fondente: versa una generosa quantità di cioccolato temperato sopra lo stampo, riempiendo completamente tutte le cavità quadrate. Batti energicamente i lati dello stampo sul piano da lavoro per far risalire ed eliminare le micro-bolle d'aria. Capovolgi subito lo stampo sopra la ciotola per far defluire il cioccolato in eccesso, tenendolo leggermente inclinato in modo da formare una camicia sottile e regolare.
- 5 Rasa e fai cristallizzare i gusci: tieni lo stampo a testa in giù e passa fermamente la spatola in acciaio per ripulire la superficie. Poggia lo stampo rovesciato su un foglio di carta da forno per 5 minuti, poi rigiralo e lascialo cristallizzare a una temperatura di circa 18-20°C per 20 minuti, finché le pareti delle cavità non risulteranno opache e solide.
- 6 Farcisci i cioccolatini: trasferisci la gelée al lampone (che deve essere fluida e a temperatura ambiente, mai tiepida) all'interno di una sac-à-poche. Riempi ciascuna cavità lasciando circa 1,5 mm di spazio dal bordo superiore, indispensabile per consentire una corretta sigillatura. Lascia riposare lo stampo a temperatura ambiente per 20 minuti affinché il ripieno crei una leggera pelle in superficie.
- 7 Sigilla il fondo dei cioccolatini: riporta il cioccolato fondente residuo alla temperatura di 31-32°C. Versane un velo uniforme sulla superficie dello stampo coprendo interamente i ripieni. Con la spatola in acciaio ben inclinata a 45 gradi, rasa con un unico movimento deciso da un'estremità all'altra per togliere ogni residuo e ottenere basi perfettamente piatte e allineate al bordo.
- 8 Cristallizza e sforma: riponi lo stampo in frigorifero a circa 12-14°C per circa 25-30 minuti. Quando noti che il cioccolato si è staccato leggermente dal fondo trasparente delle cavità, estrai lo stampo, capovolgilo su un piano rigido e dagli un colpo secco e deciso: i cioccolatini scivoleranno fuori lucidi, croccanti e dai contorni netti.

## IDEE ALTERNATIVE

Versione senza glutine: la ricetta è naturalmente priva di glutine; verifica semplicemente che il cioccolato fondente scelto riporti la certificazione gluten-free in etichetta.

Versione senza lattosio: Prepara la ganache al lampone sostituendo il burro con crema di cocco in lattina o panna vegetale.

Versione light: riduci la quota zuccherina della purea di lamponi lasciando intatta l'acidità naturale del frutto e utilizza una camicia extra fondente all'80%.

L'idea vegetariana/vegana: questa ricetta è 100% vegetale se si emulsiona la polpa di lampone con un goccio di latte di mandorla al posto della panna vaccina.

L'idea WOW: spolverizza la superficie lucida dei cioccolatini con una punta di polvere di lamponi disidratati o decora la sommità con un sottile filo di cioccolato Ruby e scaglie di sale Maldon

## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per una riuscita sicura: fai raffreddare completamente la ganache al lampone prima di colarla nei gusci di cioccolato fondente. Se la farcitura è ancora tiepida, scioglierà la camicia esterna rovinando la forma e impedendo al fondo di sigillarsi a dovere.

Lo sfizio in più: aggiungi due gocce di aceto balsamico tradizionale o di liquore ai frutti di bosco alla polpa di lamponi calda: amplificheranno l'acidità fruttata rendendo il cioccolatino indimenticabile.

L'idea per i bambini: ammorbidisci la nota aspra del lampone preparando il guscio con cioccolato al latte o bicolore, decorando la base con granella dolce.

Idea antispreco: non buttare i semi e la polpa avanzati se hai setacciato il coulis di lamponi! Puoi unirli a uno yogurt bianco per la colazione o frullarli con poco latte per aromatizzare un frullato fresco.

## CONSERVAZIONE

I cioccolatini al lampone e fondente contenenti una ganache a base di frutta si conservano in un contenitore ermetico in un luogo fresco e asciutto (tra i 14°C e i 18°C) per circa 10-14 giorni. Se la temperatura ambiente è troppo elevata, puoi riporli in frigorifero nello scomparto meno freddo, avendo cura di lasciarli a temperatura ambiente per 15 minuti prima dell'assaggio.