DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cioccolatini con crema al Baileys

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



I **cioccolatini con crema al Baileys** sono l'emblema della pasticceria festiva moderna: eleganti, profumati e con quel tocco alcolico avvolgente che riscalda le serate d'inverno. Il guscio croccante di cioccolato (fondente per un contrasto deciso, o al latte per una coccola vellutata) racchiude una ganache fondente arricchita dalla celebre crema di whisky, creando un'esplosione cremosa al primo morso che conquista immancabilmente chiunque li assaggi.

Se ami comporre scatole di cioccolateria artigianale da donare durante le festività, puoi accostarli ai raffinati fudge o ai biscotti alle nocciole. Si sposano a meraviglia in un vassoio misto con il croccante alle noci

, i medaglioni francesi dei mendiants o i morbidi cubotti di brownies. Per un brindisi speciale a fine pasto, sono ideali da servire accanto a un Espresso Martini o al profumato liquore al mandarino. Preparare i cioccolatini con crema al Baileys richiede solo un po' di attenzione alle temperature della ganache: con il giusto riposo otterrai praline lucide e perfettamente sigillate, degne delle migliori cioccolaterie boutique.

INGREDIENTI PER I CIOCCOLATINI CON CREMA AL BAILEYS:

CIOCCOLATO FONDENTE fondente al 60-70% (oppure cioccolato al latte di alta qualità) - 250 gr

CIOCCOLATO BIANCO 100 gr

PANNA FRESCA LIQUIDA 35 gr

BAILEYS 35 gr

BURRO 10 gr

Preparazione

1. Prepara la crema al Baileys: trita finemente il cioccolato bianco e trasferiscilo in una ciotolina. In un pentolino scalda la panna liquida fino a sfiorare il bollore, quindi versala sopra il cioccolato bianco. Mescola dal centro verso l'esterno con una spatola fino a ottenere un composto lucido e uniforme

2. Aromatizza e fai raffreddare la ganache: unisci a filo il Baileys e incorpora il burro morbido, continuando a mescolare fino a completa emulsione. Lascia intiepidire la crema a temperatura ambiente, poi trasferiscila in una sac-à-poche e tienila da parte.

3. Tempera il cioccolato per la camicia: trita il cioccolato fondente e fanne fondere circa due terzi (circa 170 g) a bagnomaria, portandolo a una temperatura compresa tra 45°C e 50°C. Togli la ciotola dal bagnomaria, aggiungi il restante terzo di cioccolato tritato a freddo (metodo per inseminazione) e mescola finché non si scioglie, facendo scendere la massa a 28-29°C. Riporta velocemente sul bagnomaria tiepido per farlo risalire alla temperatura di lavoro di 31-32°C.

4. Crea i gusci quadrati: versa il cioccolato temperato all'interno dello stampo in

policarbonato, riempiendo tutte le cavità quadrate. Batti energicamente il fondo dello stampo sul piano di lavoro per far risalire ed eliminare le bolle d'aria.

5 Svuota e pulisci lo stampo: capovolgi lo stampo sopra la ciotola per lasciar scolare il cioccolato in eccesso, tenendolo qualche secondo a testa in giù. Raschia con decisione la superficie con la spatola in acciaio per pulire i bordi e definire bene il contorno dei cubotti. Metti lo stampo capovolto su un foglio di carta forno in frigorifero per circa 15-20 minuti, finché il guscio non sarà ben cristallizzato.

6 Farcisci con la crema al Baileys: riprendi lo stampo e, con l'aiuto della sac-à-poche, riempi ciascun guscio quadrato con la ganache al Baileys, lasciando 1-2 millimetri di spazio dal bordo per permettere la sigillatura. Lascia riposare lo stampo a temperatura ambiente (o 10 minuti in frigo) affinché la crema crei una leggera pellicola in superficie.

7 Sigilla il fondo dei cioccolatini: ricontrolla la temperatura del restante cioccolato fondente: se è a 31°C, colalo sopra le cavità riempite per chiudere i cioccolatini. Passa la spatola d'acciaio in un unico movimento netto e deciso per asportare ogni residuo di cioccolato e rendere il fondo perfettamente liscio e piatto.

8 Fai cristallizzare e sforma: riponi lo stampo in frigorifero per circa 30 minuti. Quando noterai attraverso la plastica trasparente che i cioccolatini si sono staccati spontaneamente dalle pareti delle cavità, capovolgi lo stampo e batti un colpo secco e deciso sul piano di lavoro: i tuoi cioccolatini quadrati al Baileys usciranno integri, lucidi e croccanti.

Idee alternative

Versione senza glutine: la ricetta è naturalmente priva di glutine; verifica semplicemente che il cioccolato utilizzato sia certificato e privo di contaminazioni (il Baileys originale dichiara l'assenza di glutine tra i suoi ingredienti principali).
Versione senza lattosio: utilizza la versione Baileys Almande (a base di latte di mandorla) ed emulsiona con cioccolato fondente puro al 70% e panna vegetale.
Versione light: prepara una camicia di cioccolato extra fondente all'80% per smorzare la dolcezza del liquore e usa una ganache a base d'acqua e liquore senza panna aggiunta.

L’idea vegetariana/vegana: scegli Baileys vegano a base vegetale, cioccolato fondente senza derivati animali e crema densa di cocco per la farcitura.
L’idea WOW: aggiungi un pizzico di polvere di caffè solubile finissimo nella ganache e decora la sommità del cioccolatino con una pennellata di cioccolato dorato e un cristallo di sale Maldon.

Trucchi, consigli e riduzione dello spreco alimentare

Trucco per una riuscita sicura: non versare mai il Baileys nella ganache di cioccolato e panna quando è ancora bollente! Il calore eccessivo farebbe evaporare la parte aromatica del liquore e potrebbe slegare i grassi della crema. Lascia intiepidire la ganache sotto i 35°C prima di incorporare il liquore a filo mescolando con una spatola.
Lo sfizio in più: aggiungi una punta di fava tonka o di noce moscata grattugiata nella farcitura: le note calde esalteranno le sfumature tostate del whisky irlandese.
L'idea per i bambini: questa ricetta è pensata esclusivamente per un pubblico adulto data la gradazione alcolica; per i più piccoli puoi preparare gusci identici farciti con crema al latte condensato e vaniglia in versione analcolica.
Idea antispreco: la ganache avanzata non va mai sprecata: lasciala rassodare in frigo, forma delle palline con le mani e rotolale nel cacao amaro per creare tartufi istantanei, oppure scioglila in una tazza di latte caldo per una bevanda corroborante.

Conservazione

I cioccolatini con crema al Baileys si conservano perfettamente per circa 2-3 settimane grazie alla presenza dell'alcol, che funge da conservante naturale per la panna. Riponili in una scatola di latta o in un contenitore a chiusura ermetica in un ambiente fresco e asciutto (tra i 15°C e i 18°C), lontano da luce e calore diretto. Evita il frigorifero per non opacizzare il guscio di cioccolato.