

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ghiaccioli ripieni al cioccolato bianco

DOSI PER: 6 pezzi DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 5 min COSTO: molto basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



L'estate porta con sé una voglia irrefrenabile di freschezza, ma quante volte i gelati fatti in casa risultano un semplice blocco di ghiaccio insapore? La soluzione infallibile per ottenere un dessert freddo ma dalla consistenza setosa è preparare in casa dei perfetti **ghiaccioli ripieni al cioccolato bianco**. Questa preparazione casalinga risolve il problema della cristallizzazione eccessiva grazie a un bilanciamento ideale tra latte, panna e un cuore di ganache morbidissima che non congela mai del tutto. Se ami i sapori tradizionali e le consistenze avvolgenti, devi assolutamente provare la classica ricetta del [gelato fiordilatte](#), oppure spingerti verso

i sapori orientali con la meravigliosa particolarità dei Mochi Gelato.

Per una merenda fresca a base di frutta, i dolci ghiaccioli cremosi panna e fragole faranno felice tutta la famiglia; chi, invece, tiene alla linea o cerca uno spuntino fit apprezzerà i golosi ghiaccioli proteici yogurt e mirtilli oppure le pratiche barrette gelato yogurt e mango.

Pensando anche ai grandi, per concludere una cena estiva le scelte migliori si dividono tra i classici ghiaccioli al caffè e panna e la sferzata rinfrescante dei ghiaccioli al gin tonic e limone. Torna ora alla nostra protagonista e preparati a stupire tutti con questi dolcetti dal cuore a sorpresa!

INGREDIENTI PER I GHIACCIOLI

RIPIENI AL CIOCCOLATO BIANCO

LATTE INTERO 250 gr

PANNA FRESCA LIQUIDA 150 gr

ZUCCHERO A VELO 40 gr

ESTRATTO DI MANDORLA 1 cucchiaino da tè

PER IL CUORE MORBIDO AL CIOCCOLATO BIANCO:

CIOCCOLATO BIANCO di ottima qualità - 150 gr

PANNA FRESCA LIQUIDA 80 gr

PREPARA I GHIACCIOLI RIPIENI AL CIOCCOLATO BIANCO

1 **Prepara il cuore morbido:** Trita finemente il cioccolato bianco al coltello e raccoglilo in una ciotola resistente al calore.

Scalda la panna: Versa gli 80 ml di panna fresca in un pentolino e portala a sfiorare il bollore.

Crea la ganache: Versa la panna calda direttamente sul cioccolato bianco tritato. Aspetta un minuto, poi mescola energicamente con una frusta fino a ottenere una crema liscia e lucida. Lasciala raffreddare a temperatura ambiente e poi trasferiscila in una sac à poche.

2 **Prepara la base del ghiacciolo:** In una caraffa capiente, unisci il latte intero, i 150 ml di panna fresca liquida, lo zucchero a velo e l'estratto di vaniglia. Mescola bene con una

frusta a mano finché lo zucchero non si sarà sciolto completamente.

Riempi a metà: Versa il composto di latte e panna negli stampi per ghiaccioli, riempiendoli solo per circa la metà o poco più. Metti gli stampi in freezer per circa 1 ora e mezza (il composto deve iniziare a rassodarsi ai bordi ma rimanere cedevole al centro).

Inserisci il cuore al cioccolato: Riprendi gli stampi dal freezer. Inserisci la punta della sac à poche al centro di ogni ghiacciolo (nel punto ancora morbido) e spremi una generosa dose di ganache al cioccolato bianco, spingendola verso il basso.

3 Chiudi e congela: Copri la ganache versando la restante base di latte e panna fino ad arrivare a pochi millimetri dal bordo dello stampo. Inserisci gli stecchini di legno esattamente al centro di ogni formina.

Riposo finale: Riponi lo stampo in freezer e lascia riposare per almeno 4-5 ore (meglio ancora tutta la notte) fino a completo congelamento.

Servi: Estrai i ghiaccioli immergendo velocemente la base dello stampo in acqua tiepida per qualche secondo. Gustali subito e goditi l'effetto sorpresa!

IDEE ALTERNATIVE

Senza glutine: Il dolce è naturalmente privo di glutine, rendendolo perfetto per chiunque soffra di celiachia o intolleranze.

Senza lattosio e Vegana: Puoi facilmente trasformare questa ricetta utilizzando panna vegetale, latte di soia o di mandorla, e assicurandoti di acquistare un cioccolato bianco certificato vegano.

Idea WOW: Vuoi un effetto scenografico pazzesco? Aggiungi un cucchiaino di granella di pistacchio all'interno del cuore morbido, e, una volta pronti i gelati, tuffali velocemente nel cioccolato fondente fuso per creare un contrasto cromatico e di sapori indimenticabile (stile stecco "magnum").

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per la riuscita sicura: Aspetta i tempi giusti! È fondamentale lasciare gli stampi in freezer per circa un'ora e mezza durante il primo passaggio. Se la base esterna non si rassoda sui bordi restando cedevole al centro, quando inserirai la ganache quest'ultima colerà sul fondo.

Lo sfizio in più: Profuma la base al latte grattugiando finemente la scorza di mezzo limone biologico o

aggiungendo un pizzico di cannella per spezzare l'estrema dolcezza del cioccolato bianco.

L'idea per i bambini: Fai cadere qualche zuccherino colorato o codette di cioccolato all'interno del composto di latte prima di congelarlo. L'effetto "coriandoli" li farà letteralmente impazzire.

Idea antispreco: Se ti avanza un po' di ganache al cioccolato bianco dalla farcitura, guai a gettarla!

Conservalo in frigorifero: è squisita spalmata sulle fette biscottate a colazione, oppure riscaldata leggermente e usata per guarnire crêpes o pancake freschi.

CONSERVAZIONE

I ghiaccioli ripieni al cioccolato bianco si conservano magnificamente in freezer fino a 1 mese, lasciandoli direttamente all'interno dei loro stampi o trasferendoli in un contenitore a chiusura ermetica (avendo cura di separarli tra loro con ritagli di carta forno). Prima di consumarli, lasciali a temperatura ambiente per 2-3 minuti: questo ti permetterà di godere appieno della morbidezza vellutata del loro cuore.