DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Preparato cioccolata calda al peperoncino e arancia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 10 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Il **preparato cioccolata calda al peperoncino e arancia** è un classico della pasticceria creativa, un dono raffinato che unisce l'intensità del cioccolato fondente alla freschezza agrumata della scorza d'arancia e alla grinta del peperoncino. È una miscela pensata per chi ama i sapori complessi e avvolgenti, ideale da regalare in eleganti barattoli di vetro decorati con nastri rossi.

Se vuoi arricchire il tuo paniere natalizio, abbinalo a dei tartufi di castagne o a un profumato nespolino. Se invece preferisci una colazione calda e golosa per le tue mattine di festa, questo preparato si sposa divinamente con un crinkle cookies o con le

classiche ciambelline allo yogurt (nella loro variante dolce). Preparare il mix è semplicissimo e richiede solo ingredienti di alta qualità, come un cacao amaro pregiato e arance non trattate. Una volta aggiunto il latte caldo, la magia si compie: il profumo inebriante dell'arancia aprirà la strada alla ricchezza del cioccolato, per finire con quel calore piccante del peperoncino che rende ogni sorso una piccola esperienza sensoriale.

INGREDIENTI PER IL PREPARATO CIOCCOLATA CALDA AL PEPERONCINO E ARANCIA

CACAO AMARO IN POLVERE 100 gr
ZUCCHERO 100 gr
AMIDO DI MAIS 40 gr
SCORZA DI ARANCIA GRATTUGIATA essiccata (in alternativa 30 g di scorzette d'arancia candite e tritate finemente) - 1
PEPERONCINO IN POLVERE 1 cucchiaio da tavola
CANNELLA IN POLVERE 1 pizzico
SALE 1 pizzico
LATTE INTERO o bevanda vegetale da aggiungere al momento della preparazione e da indicare sull'etichetta. - 600 ml

PREPARAZIONE DEL PREPARATO CIOCCOLATA CALDA AL PEPERONCINO E ARANCIA

1. Lava e asciuga minuziosamente il tuo barattolo di vetro: l'assenza totale di umidità è il segreto per far durare a lungo il preparato. Posiziona l'imbuto sul barattolo e inizia a creare i tuoi strati. Versa per primo il cacao sul fondo.

2. Aggiungi l'amido di mais. Se necessario, livella ogni strato battendo delicatamente il barattolo sul tavolo. Distribuisci lo zucchero sopra l'amido.

3 Spolvera ora le spezie: unisci il peperoncino, la cannella, il pizzico di sale e la scorza d'arancia (essiccata o candita) distribuendoli bene al centro. La parte speziata deve arrivare quasi al bordo del barattolo.

4 Chiudi ermeticamente il coperchio per sigillare profumi e sapori. Scrivi la tua etichetta regalo con le istruzioni per chi la riceverà. Lega l'etichetta al barattolo con un nastro elegante, magari aggiungendo una stecca di cannella o una fetta d'arancia essiccata per decorazione.

Istruzioni da scrivere sull'etichetta del barattolo (Dosi per 4 tazze):

"Aggiungi 600 ml di latte caldo. Versa il contenuto del barattolo in un pentolino. Aggiungi il latte a filo mescolando con una frusta per sciogliere i grumi. Porta a debole bollore e cuoci per un paio di minuti, finché la tua cioccolata chic non sarà densa e vellutata. Gustala calda!"

Idee alternative

Versione senza glutine: la ricetta è naturalmente priva di glutine; assicurati solo che il cacao sia puro e non contenga tracce.
Versione senza lattosio: il mix è vegano (se usi cacao puro); prepara la cioccolata finale usando latte di mandorla o di avena per un risultato eccellente.
Versione light: riduci la dose di zucchero nel preparato e aggiungi un pizzico di cannella per esaltare la dolcezza naturale senza calorie extra.
L'idea vegetariana/vegana: questa ricetta è già 100% vegetale. È il regalo perfetto per amici che amano i sapori intensi.
L'idea WOW: Aggiungi un pizzico di zenzero in polvere al mix: l'incontro tra arancia, zenzero e peperoncino renderà la tua cioccolata calda un vero "elisir" dell'inverno.

Trucchi, consigli e riduzione dello spreco alimentare

Trucco per una riuscita sicura: per un risultato perfetto, setaccia il cacao amaro insieme allo zucchero e all'amido di mais (fondamentale per la densità). Se il preparato è ben setacciato, non avrai mai grumi quando lo scioglierai nel latte.
Lo sfizio in più: prima di invasare, aggiungi al barattolo una piccola stecca di cannella intera o una stellina di anice stellato: non solo profumeranno il mix, ma renderanno il regalo visivamente

incantevole.
L'idea per i bambini: se vuoi adattare il regalo ai più piccoli, prepara una variante senza peperoncino e aggiungi solo l'arancia, magari decorando il barattolo con dei biscotti a forma di stella.
Idea antispreco: non buttare le scorze delle arance che hai usato per l'essiccazione! Se ne avanzano, lasciale essiccare completamente e usale per aromatizzare lo zucchero per i tuoi dolci.

Conservazione

Il preparato per cioccolata calda al peperoncino e arancia si conserva perfettamente in un vasetto di vetro ermetico, in un luogo fresco e asciutto, per circa 3-4 mesi. L'importante è che non prenda umidità, altrimenti lo zucchero e il cacao potrebbero compattarsi.