DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Preparato cioccolata calda alle spezie natalizie

DOSI PER: 8 pezzi DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 5 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Il **preparato cioccolata calda alle spezie natalizie** è il dono home made per eccellenza, pensato per racchiudere in un elegante vasetto di vetro tutto il calore, il profumo e la magia dell'inverno. Ispirato al celebre profilo aromatico dei biscotti di pan di zenzero e alle miscele "Pumpkin Spice" tanto amate sui social, questo mix unisce la profondità del cacao amaro e del cioccolato fondente tritato a un bouquet di cannella, zenzero, noce moscata e chiodi di garofano, capaci di sprigionare un aroma celestiale non appena la polvere incontra il latte bollente.

Se stai confezionando dei cesti natalizi ricchi di

meraviglie fatte a mano, puoi abbinare questo barattolo al nostro profumatissimo preparato per cioccolata calda o all'irresistibile fudge. È la coccola ideale da gustare sul divano inzuppando dei rustici cookies alle noci o dei gustosi cookies con arachidi, magari decorando la tazza con un ciuffo di crema chantilly. Per un regalo completo, puoi affiancare al vasetto una bottiglietta del nostro digestivo liquore digestivo speziato zenzero e cannella, qualche cioccolatino al lampone e fondente o delle scaglie di croccante alle noci. Preparare il mix richiede solo pochi minuti e ingredienti di prima scelta: il risultato sarà una bevanda densa, vellutata e irresistibilmente speziata che conquisterà chiunque la riceva.

Ingredienti per il preparato cioccolata calda alle spezie natalizie

CACAO AMARO IN POLVERE 100 gr

ZUCCHERO DI CANNA finissimo o zucchero a velo - 120 gr

AMIDO DI MAIS 50 gr

CIOCCOLATO FONDENTE tritato finemente a scaglie - 80 gr

CANNELLA IN POLVERE 2 cucchiai da tè

ZENZERO IN POLVERE 1 cucchiaio da tè

NOCE MOSCATA ½ cucchiai da tè

CHIODI DI GAROFANO IN POLVERE 1 pizzico

PIMENTO o cardamomo in polvere - 1 pizzico

SALE 1 pizzico

Preparazione del preparato cioccolata calda alle spezie natalizie

1. Prendi una ciotola capiente e setaccia il cacao amaro insieme all'amido di mais. Questo passaggio è fondamentale per evitare la formazione di grumi e garantire una cioccolata vellutata. In un'altra ciotola unisci lo zucchero di canna, la cannella, lo zenzero, la noce moscata, i chiodi di garofano, l'eventuale pimento e il pizzico di sale. Mescola tutto accuratamente con la frusta a mano per distribuire i profumi in modo uniforme.

2 Riduci il cioccolato fondente in scaglie molto sottili, usando un coltello affilato o un mixer a impulsi brevi. Versalo nella ciotola con altre spezie e amalgama bene con una spatola o con la frusta.

Metti sul fondo del barattolo che hai scelto il mix con il cacao, livella e continua con il mix di zucchero. In ultimo metti il cioccolato tritato fine e completa con una manciata abbondante di scaglie grosse di cioccolato Chiudi ermeticamente: il preparato si conserva fresco e profumato in dispensa per oltre tre mesi, pronto all'uso o perfetto come idea regalo.

3 Quando decidi di preparare la cioccolata, la prima cosa da fare è mescolare il preparato per distribuire uniformemente gli ingredienti. Poi versa 3 cucchiai colmi di preparato (circa 35-40 g) direttamente in un pentolino. Versa a filo una piccola quantità di latte freddo (200 g) sul preparato e lavora energicamente con la frusta a mano per formare una crema densa e senza grumi, poi aggiungi il restante latte continuando a mescolare. Metti il pentolino sul fuoco a fiamma medio-bassa. Continua a mescolare regolarmente finché la cioccolata non sfiora il bollore e raggiunge la densità cremosa che preferisci. Versa la cioccolata calda e fumante nella tua tazza preferita, completa con una generosa nuvola di panna montata e rifinisci con una spolverata leggera di cannella.

Idee alternative

Versione senza glutine: la ricetta è naturalmente priva di glutine; assicurati solo che l'amido di mais (maizena), il cacao e il cioccolato utilizzati riportino la certificazione gluten-free in etichetta.
Versione senza lattosio: utilizza un cioccolato fondente puro al 70% privo di tracce di latte, indicando poi sull'etichetta regalo di preparare la cioccolata calda con latte di soia, mandorla o avena.
Versione light: sostituisci lo zucchero di canna con eritritolo a velo e usa cioccolato fondente all'85%, lasciando che siano le spezie riscaldanti a donare intensità al palato senza appesantire.
L'idea vegetariana/vegana: questa miscela è già 100% vegetale nella sua composizione base.
L'idea WOW: crea la versione "Pumpkin Spice" aggiungendo un cucchiaio di polvere di zucca essiccata e un pizzico di pimento al mix: otterrai un profilo aromatico autunnale identico a quello delle caffetterie americane più trendy.

Trucchi, consigli e riduzione dello spreco alimentare

Trucco per una riuscita sicura: setaccia sempre insieme il cacao amaro, l'amido di mais e le spezie in polvere prima di disporli nel barattolo. Tritare il cioccolato fondente a scaglie quasi microscopiche con un coltello o un tritatutto farà sì che si sciolga istantaneamente a contatto con il liquido caldo, evitando grumi e garantendo una densità vellutata.
Lo sfizio in più: lega al collo del barattolo un nastrino di velluto rosso con una stecca di cannella intera, una stellina di anice stellato e una piccola etichetta con le istruzioni di cottura scritte a mano.
L'idea per i bambini: aggiungi uno strato finale di mini marshmallow in cima al barattolo prima di chiudere il coperchio: a contatto con la cioccolata calda si scioglieranno creando una schiuma dolce e divertente.
Idea antispreco: raccogli i rimasugli di cioccolato fondente avanzati dalla preparazione di dolci come il castagnaccio morbido al cioccolato per tritarli e arricchire il mix senza sprecare nemmeno un quadratino.

Conservazione

Il preparato cioccolata calda alle spezie natalizie si conserva alla perfezione per circa 3-4 mesi all'interno di un barattolo di vetro con chiusura ermetica, riposto in una dispensa fresca, asciutta e al riparo dalla luce diretta.