

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ciocolatini after eight

di: *marble*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *25 min* COTTURA: *15 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: + 1 ORA RAFFREDDAMENTO IN FRIGO



INGREDIENTI

- 150 gr di cioccolato fondente
- 2 cucchiai e mezzo di latte condensato
- 1 cucchiaio e mezzo di sciroppo alla menta
- 1 cucchiaino di maizena

PREPARAZIONE



- 2 Per prima cosa preparate il ripieno.
Mettete in un tegamino il latte condensato e lo sciroppo



3 unite la maizena e mescolate con una frusta a mano fino a quando non avrete più grumi



4 mettete sul fuoco, portate ad ebollizione mescolando spesso e lasciate freddare



5 Intanto temperate il cioccolato procedendo in questo modo:

fate sciogliere il cioccolato o a bagnomaria o a fuoco bassissimo in modo che arrivi ad una temperatura di circa 45°-50°.

Versate su un piano "freddo" (meglio un ripiano in marmo), e andate a lavorare il cioccolato con una spatolina.

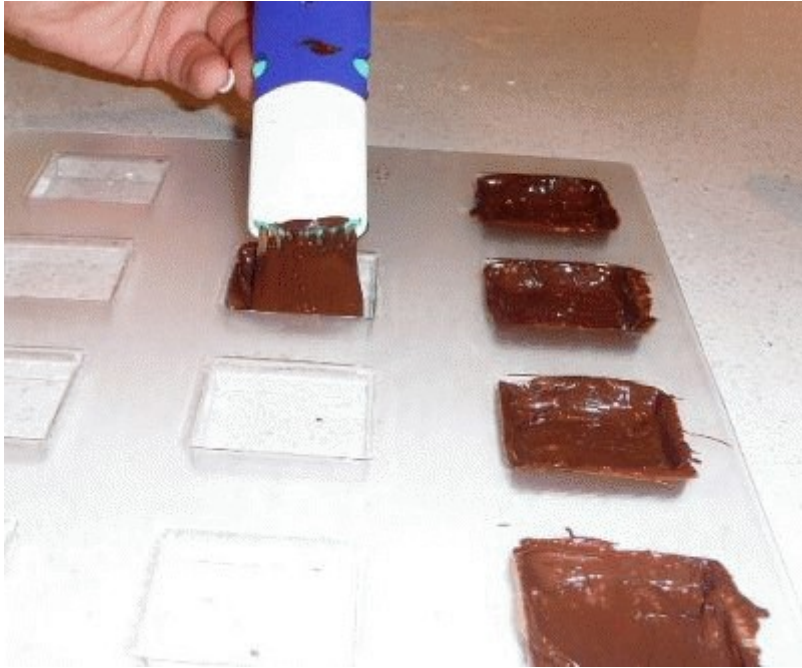
Iniziate a lavorare il cioccolato stendendolo sul ripiano e recuperandolo, lo farete fino a che non arriverà ad una temperatura di circa 28°, lo noterete in quanto tenderà ad essere più duro e ad attaccarsi un pò sia alla spatolina che al ripiano.

A questo punto lo rimettete sul fuoco oppure a bagnomaria e lo fate leggermente rifondere ad una temperatura più bassa della precedente, circa 32 °.

Avrete così il cioccolato temperato.



6 Rivestitee gli stampini con il cioccolato

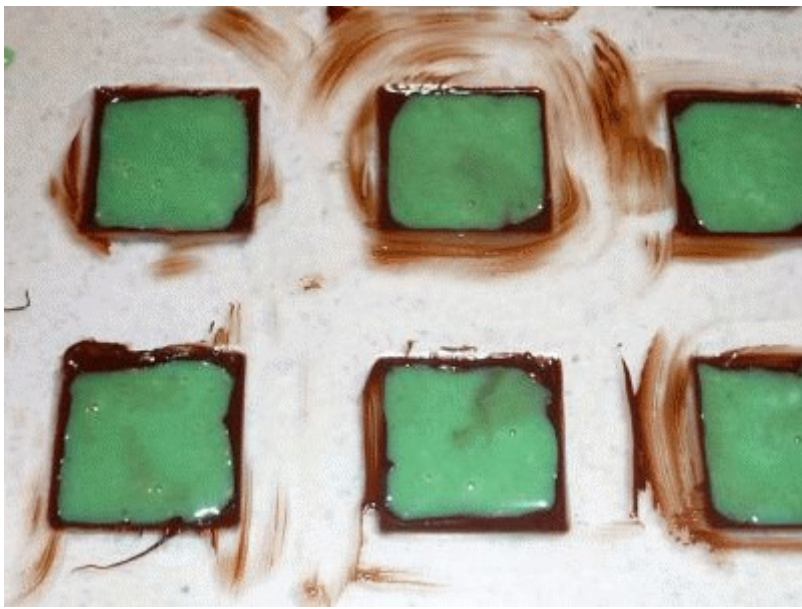




7 e mettete in frigo a solidificare

una volta ben solidificati riempiteli con il ripieno preparato





- 8 Rimettete in frigo fino a quando non si sarà solidificato un pò il ripieno e poi ricopriteli con altra cioccolata e rimetteteli in frigo fino al momento di servire.

eccoli finiti:



- 9 ed ecco una foto dell'interno:

