DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# cioccolatini gianduia con nocciola intera

DOSI PER: 18 pezzi DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 45 min COTTURA: 15 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



I **cioccolatini gianduia con nocciola intera** sono la quintessenza dell'eleganza contemporanea: piccoli cubotti geometrici e raffinati che nel gusto richiamano immediatamente l'armonia senza tempo dei famosi cioccolatini perugini, ma con un'estetica moderna e lineare da vera boutique di cioccolato. La morbidezza scioglievole dell'impasto al gianduia e granella fa da cuscino a una nocciola tonda tostata incastonata al centro di ogni tassello, prima che l'intera superficie venga sigillata da un velo croccante di cioccolato fondente.

Questa veste squadrata li rende perfetti da allineare in scatole regalo di design o da disporre in

eleganti pirottini geometrici su un vassoio delle feste, accanto alle scaglie irregolari del croccante alle nocciole o ai colorati mendiants al cioccolato e frutta secca. Si abbinano magnificamente ai soffici bocconi di fudge e ai candidi tartufini cocco e ricotta. Se stai componendo un cesto natalizio artigianale, puoi abbinarli a un vasetto di crema al burro d'arachidi o a una bottiglia preziosa di liquore al mandarino. Preparare i cioccolatini gianduia con nocciola intera a quadrotti è facilissimo: basta colare o stendere il composto nello stampo, posizionare le nocciole a intervalli regolari e ricavare dei cubetti impeccabili prima del glassaggio finale.

## Ingredienti per i cioccolatini gianduia con nocciola intera:

CIOCCOLATO FONDENTE al 60-70% (per il guscio e la chiusura) - 250 gr

CIOCCOLATO AL LATTE di ottima qualità (per il ripieno) - 100 gr

PASTA DI NOCCIOLE pura (100% nocciole tostate) - 80 gr

GRANELLA DI NOCCIOLE 40 gr

NOCCIOLE intere tostate e pelate (preferibilmente Nocciola Piemonte IGP) - 18

FIOR DI SALE 1 pizzico

## Preparazione

1. Prepara lo stampo: pulisci ogni cavità dello stampo in policarbonato con un batuffolo di cotone asciutto per rimuovere ogni traccia di polvere o umidità e garantire una finitura lucida a specchio.

2. Prepara il ripieno gianduia: trita finemente il cioccolato al latte e fondilo dolcemente a bagnomaria (senza superare i 45°C). Unisci la pasta pura di nocciole, la granella tostata e un pizzico di fior di sale. Mescola con cura fino a ottenere una crema omogenea e lasciala intiepidire fino a raggiungere circa 26-28°C; poi trasferiscila in una sac-à-poche.

3. Tempera il cioccolato fondente per il guscio: sciogli 180 g di cioccolato fondente a bagnomaria portandolo a 50-55°C. Toglilo dalla fonte di calore, aggiungi i restanti 70 g di cioccolato tritato finemente e mescola costantemente fino a scioglierlo e far scendere la temperatura a 28-29°C. Rimetti la ciotola sul vapore per pochissimi secondi fino a

stabilizzarlo a 31-32°C.

4 Crea la camicia esterna: cola il cioccolato temperato nelle 18 cavità quadrate dello stampo fino a riempirle completamente. Batti con delicatezza lo stampo sul piano di lavoro per far risalire eventuali bolle d'aria. Capovolgi subito lo stampo sopra la ciotola per far colare l'eccesso di cioccolato, lasciando solo un sottile strato aderente alle pareti. Raschia la superficie dello stampo con la spatola in acciaio per pulire i bordi e riponilo a testa in giù su un foglio di carta forno in un luogo fresco (16-18°C) per circa 15 minuti, finché il cioccolato non sarà cristallizzato.

5 Farcisci i cioccolatini: riprendi lo stampo con i gusci solidificati. Spremi un primo strato di ripieno gianduia morbido sul fondo di ciascun cubetto, adagia una nocciola intera al centro di ogni cavità premendo leggermente, e completa con un altro goccio di ripieno lasciando 1-2 millimetri liberi dal bordo superiore. Lascia riposare a temperatura fresca per 10-15 minuti affinché il cuore si assesti.

6 Sigilla la base: riscalda leggermente il cioccolato fondente avanzato (verificando che sia ancora fluido e a 31-32°C). Versalo sopra le cavità per chiudere i cioccolatini e passa con decisione la spatola in acciaio a 45 gradi lungo tutta la superficie dello stampo per rimuovere l'eccesso e ottenere un fondo perfettamente piatto e pulito.

7 Cristallizza e sforma: lascia riposare lo stampo a 15-18°C (o nella parte meno fredda del frigorifero a circa 12-14°C) per 20-30 minuti. Capirai che i cioccolatini sono pronti quando si saranno leggermente ritirati e staccati spontaneamente dalle pareti trasparenti. Capovolgi con decisione lo stampo su un piano pulito: i cubetti cadranno da soli, lucidi e impeccabili.

## Idee alternative

Versione senza glutine: la ricetta è naturalmente priva di glutine; assicurati solo che il cioccolato fondente e la pasta di nocciole siano certificati per escludere contaminazioni incrociate.
Versione senza lattosio: utilizza cioccolato fondente puro al 70% e pasta pura di nocciole al 100%, evitando il cioccolato al latte nell'impasto gianduia.
Versione light: prepara una base extra fondente all'80% riducendo lo zucchero a velo ed esaltando la

naturale pienezza aromatica della nocciola tostata.
L’idea vegetariana/vegana: la ricetta con fondente e pasta pura di nocciole è già 100% vegetale, adatta a chi segue uno stile di vita vegano.
L’idea WOW: decora la sommità piana di ogni quadrotto con una pennellata diagonale di cioccolato dorato o una spolverata di polvere d'oro alimentare: l'effetto gioiello sui cubetti neri sarà da copertina.

## Trucchi, consigli e riduzione dello spreco alimentare

Trucco per una riuscita sicura: per ottenere un risultato perfetto, tempera bene il ciococlato, rispettando sempre le temperature di utilizzo.
Lo sfizio in più: aggiungi un pizzico di fior di sale Maldon all'impasto gianduia: la sapidità a contrasto accenderà l'intensità del cacao e farà risaltare la tostatura della nocciola.
L'idea per i bambini: prepara i cubotti sostituendo parte del fondente con cioccolato al latte e decora la superficie con zuccherini dorati attorno alla nocciola centrale.
Idea antispreco: i rimasugli (quello che elimini con il raschietto) possono essere sciolti a bagnomaria insieme a poco latte per creare una salsa calda da colare su torte o gelati, oppure sgranocchiati come snack.

## Conservazione

I cioccolatini gianduia con nocciola intera si conservano per circa 3 settimane in una scatola di latta o in un contenitore ermetico, separati da foglietti di carta oleata. Mantienili in un luogo fresco e asciutto (tra i 15°C e i 18°C), al riparo da luce e fonti di calore; evita il frigorifero per preservare la brillantezza della copertura fondente.