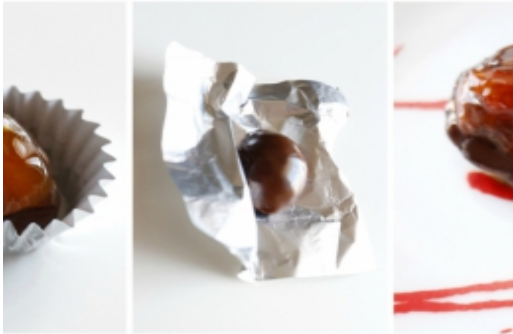




MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001413

Registrata in data 07 Giu 2017 alle ore 15:02

da MARIA ROMANO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Una pasta di cioccolatino

Certe ricette vengono da sole, maturano col tempo e come un ricamo, passo dopo passo, prendono forma e sostanza. E proprio così è stato per i cioccolatini di pasta e pomodoro, nelle versioni "cioccolatini di pasta nudi", "cioccolatini di pasta vestiti", "cioccolatini di pasta nudi e farciti 1.0", "cioccolatini di pasta nudi e farciti 2.0". Sono passata dai Mon Pomì e prima ancora, dai pomodorini sotto spirito, che partivano dai pomodorini pelati sciroppati, che venivano dai pomodorini sciroppati o semi - canditi.

Il tutto inframmezzato dal Pomodoro nel bicchiere e poi, dal Pomodoro nella crostata, la prima prova seria di avvicinamento al cioccolato.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 10 persone

n. 22 pezzi di pasta di grano duro tipo gnocchi napoletani o tofette

200 g di cioccolato fondente di ottima qualità

n. 10 pomodorini sotto spirito (ricetta registrata)

sciroppo della semi-canditura dei pomodorini sciroppati (ricetta registrata) q.b.

Preparazione

Cuocere una ventina di pezzi di pasta di grano duro - questa volta ho usato gli gnocchi napoletani- e portarli a cottura, che deve essere al dente. Colare la pasta e farla asciugare su un telo di lino.

Spezzettare il 70% del cioccolato fondente (m-low microonde) per max 90 secondi (oppure a bagnomaria), mescolare e portare alla temperatura di 50° C, aggiungere il resto del cioccolato, portando la temp. a 28° C.

A questo punto, per i "cioccolatini di pasta vestiti", colare il cioccolato fuso negli stampi di silicone e farne un primo strato (se dovesse sembrare troppo sottile farne un secondo), lasciare che asciughi.

Mettere in ogni formina, un pezzetto di pasta glassata col cioccolato fuso, fare un altro strato leggero col cioccolato fuso e far asciugare.

Aggiungere mezzo pomodorino sotto spirito e coprire con sciroppo da pomodoro sciroppato. Far raffreddare.

Coprire con cioccolato fuso e lasciare ad asciugare al fresco. Sformare delicatamente i cioccolatini.

Per i "cioccolatini di pasta nudi" glassare i pezzetti di pasta nel cioccolato fuso, uno per volta, facendo colare il cioccolato in eccesso e farli asciugare.

Oppure, in versione "cioccolatini di pasta nudi e farciti 2.0" su ogni cioccolatino nudo, poggiare un piccolo pomodorino sotto spirito (un ciliegino), glassato nello sciroppo e riempire il guscio con lo sciroppo stesso.

Infine, sempre per i "cioccolatini di pasta nudi e farciti 1.0" preparare la farcitura: per il ripieno ho scelto, per questa prima prova, di far fondere 40 g di cioccolato fondente, cui ho unito 3 g di glucosio, 5 g di burro e 10 g di confettura di pomodorini.

Tagliare a pezzetti un pomodorino sotto spirito, unire alla farcitura al cioccolato e conservare in frigo fino all'uso.

Ho farcito i gusci di pasta dei "nudi", già ricoperti di cioccolato, con il ripieno preparato ed ho guarnito con una fettina di pomodorino sotto spirito, che qualche giorno prima dell'utilizzo, avevo colato dall'alcool ed avevo messo nello sciroppo, quello della loro sciroppatura.

Vino consigliato

Champagne Francis Boulard Rosè