



# CIOCCOLATINI CREMOSI ALLA NOCCIOLA E ALLA MANDORLA



a cura di Roberto Puma e Anna Piccolini\*  
Foto di Alessandro Guerani Food Stylist Barbara Torresan

QUESTI CIOCCOLATINI SONO STATI REALIZZATI  
CON GLI STAMPI MULTIFORME FLEURY E MOOD  
DELLA LINEA EASY CHOC DI SILIKOMART

## Ingredienti

### CIOCCOLATINO CREMOSO ALLA NOCCIOLA

- 165 g di cioccolato al latte  
35/40% di cacao
- 60 g di pasta di nocciole

### CIOCCOLATINO CREMOSO ALLA MANDORLA

- 165 g di cioccolato fondente  
al 60/70% di cacao
- 60 g di pasta di mandorle

### PER LA PASTA DI NOCCIOLA

- 100 g di nocciole tostate e spelate
- 45 g di zucchero di canna

### PER LA PASTA DI MANDORLE

- 100 g di mandorle tostate e spelate
- 45 g di zucchero di canna

### DIFFICOLTÀ

media

### TEMPO

40 minuti la preparazione + il riposo

### CALORIE

550 ogni 100 g

per i cioccolatini alla nocciola

490 ogni 100 g

per quelli alla mandorla



**I** Per prima cosa è necessario preparare la pasta di nocciola e quella di mandorla, nel caso non l'aveste reperita già pronta. La pasta di nocciole e di mandorle si può trovare nei negozi di prodotti bio, in alcune erboristerie e nei negozi specializzati in prodotti per pasticceria. Quella fatta in casa con la ricetta seguente non sarà così liscia e fluida, ma potrà dare buoni risultati. Scaldare a microonde le nocciole, in una ciotola di vetro, per 60 secondi alla massima potenza per far venir fuori gli oli presenti all'interno della frutta a guscio.

\* **Roberto Puma**, Executive Chef e **Anna Piccolini**, formatore professionista, hanno fondato nel 2006 a Treviglio, in provincia di Bergamo, la **Scuola dei Sapori**. Propongono corsi per amatori, professionisti e aspiranti Personal Chef, oltre ad offrire consulenze nel mondo della ristorazione. Roberto Puma è il presidente di Aicf **"Associazione Italiana Cuochi Formatori"** ([www.aicf.it](http://www.aicf.it)) e responsabile del progetto formazione e coordinamento scuole di Fnpc **"Federazione Nazionale Personal Chef"** ([www.federpersonalchef.it](http://www.federpersonalchef.it)).

**SCUOLA DEI SAPORI SRL**  
Via Mazzini 15/e 24047 - Treviglio (BG)  
Tel. +39 0363 673085 - [info@scuoladeisapori.it](mailto:info@scuoladeisapori.it)  
[www.scuoladeisapori.it](http://www.scuoladeisapori.it)

## 2

Versare le nocciole e lo zucchero in un mixer con lama in acciaio e azionarle alla massima potenza fino a ridurre il composto in polvere. Raggiunto questo risultato, diminuire la velocità al minimo e lasciare girare sino a che gli oli presenti non trasformino la polvere in una pasta liscia. Estrarre la pasta dal mixer e tenerla da parte fino al suo utilizzo. Per la pasta di mandorle, procedere nello stesso modo.

## 3

Sciogliere il cioccolato al latte a bagnomaria e mescolarlo con la pasta di nocciole fino ad ottenere un composto fluido e cremoso. Versarlo negli stampi in silicone e lasciarlo raffreddare almeno 2 ore in frigorifero. Per il secondo cioccolatino, procedere allo stesso modo sciogliendo il cioccolato fondente per poi unirlo alla pasta di mandorle.

## 4

Passato il tempo di raffreddamento, sformare i cioccolatini dagli stampi facendo pressione sulla base del silicone e conservare i cioccolatini in frigorifero, in un contenitore ben chiuso, sino al momento dell'utilizzo.



## Descrizione, tecniche e *varianti*

Le ricette di questo mese prendono spunto dai famosi Gianduìotti piemontesi, presentati per la prima volta al pubblico nel carnevale del 1865 dalla maschera torinese Gianduja - da cui prende il nome - che li distribuiva per le strade di Torino.

Le due versioni proposte sono libere interpretazioni del famoso cioccolatino e pensate per una semplice realizzazione artigianale, senza utilizzare ingredienti particolarmente difficili da reperire come lo sciroppo di glucosio o lo zucchero invertito. Utilizzando gli stampi in silicone, disponibili nelle forme più svariate, potrete ottenere delle golosità adatte a grandi e piccoli appassionati di cioccolato. La tecnica principale di queste lavorazioni è il bagnomaria. Il cioccolato è notoriamente nemico del calore diretto e dell'acqua; attraverso il bagnomaria si potrà sciogliere il cioccolato senza il rischio di esporlo al calore diretto, facendo attenzione a dosare correttamente la quantità di acqua presente nella casseruola, per evitare la contaminazione di liquido con il cioccolato. Per sciogliere correttamente il cioccolato a bagnomaria occorre procedere mettendo sul fuoco moderato una pentola o casseruola con due dita di acqua e disporvi sopra l'apposito scioglitori o una bastardella con una dimensione tale da non toccare l'acqua sottostante. Il cioccolato posto nello scioglitori si scalderà gradualmente, sciogliendosi, senza mai entrare in contatto con il calore diretto. Per operare nel modo più corretto, sarebbe utile disporre di un termometro digitale a sonda per non far mai superare la temperatura di 45 °C per il cioccolato fondente e di 36 °C per quello al latte o bianco. Durante la fase di scioglimento è opportuno tenere sempre in movimento il cioccolato mescolandolo con una spatola in silicone.

### *variante*

Questo tipo di cioccolatini può essere realizzato anche con pasta di noci, pinoli o pistacchi, procedendo nello stesso modo. Per un assortimento più ricco, provate anche con il cioccolato bianco; in questo caso, l'abbinamento ideale è con la nocciola.

