





BICCHIERE DI CASTAGNE E CIOCCOLATO

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



Ingredienti (per 4 porzioni)

- 350 g di castagne
- 75 g di burro chiarificato
- 75 g di cioccolato fondente al 70%
- 65 g di zucchero
- 20 ml di rum
- mezza bacca di vaniglia

PER LA FINITURA

- 4 castagne intere lessate e sbucciate (tenute da parte dai 350 g)
- 50 g di cioccolato fondente a scaglie
- 200 g di panna fresca (al 35% di materia grassa)

DIFFICOLTÀ

media

TEMPO

35 minuti la preparazione + il riposo
30 minuti la cottura

CALORIE

640 ogni 100 g

* **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) e responsabile del progetto formazione e coordinamento scuole di Fnpc **"Federazione Nazionale Personal Chef"** (www.federpersonalchef.it).

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



1 Incidere le castagne con un coltello o con l'apposito strumento e metterle a lessare nella pentola a pressione per 15 minuti o in una normale casseruola per 30 minuti.

A cottura avvenuta, scolarle, sbucciarle ancora calde e passarle al setaccio (passaverdura o schiacciapatate), tranne 4 da tenere intere per guarnire i bicchierini.

2 Sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente, e quando sarà ben cremoso unire il burro e lasciarlo fondere mescolando continuamente.

Aggiungere alla purea di castagne lo zucchero, il composto di burro e cioccolato sciolti, i semi della bacca di vaniglia e il rum. Mescolare per amalgamare tutti gli ingredienti, fino a ottenere un composto liscio e omogeneo.

3 Versare il composto di castagne in 4 bicchierini, avendo cura di riempirli per 3/4. Lasciare raffreddare il composto, poi coprire i bicchierini con pellicola trasparente e porli in frigorifero per almeno 1 ora.

Quando sarà il momento di servirli, montare la panna senza renderla troppo densa e disporla al centro del bicchierino, cospargerla con scaglie di cioccolato fondente e completare con una castagna intera posta nel centro.

4

5

6



Descrizione, tecniche e *varianti*

La ricetta prevede l'uso del **burro chiarificato**, che spesso viene utilizzato quando si tratta di preparazioni con il cioccolato. Infatti questo tipo di burro non contiene acqua che, come sapete, non può essere utilizzata con il cioccolato. Il burro chiarificato, dopo essere stato sottoposto ad un trattamento termico, viene privato della caseina e dell'acqua. Nel burro normale vi è una percentuale di acqua variabile fra il 15% e il 18%, il resto è materia grassa, proteine del latte e lattosio. Per gli usi di pasticceria, si usa anche il burro anidro, ovvero senz'acqua ma con le proteine del latte.

Da alcuni anni il burro chiarificato **si trova sugli scaffali dei supermercati**, ma volendo **potete prepararlo a casa** senza problemi partendo dal normale burro. Come procedere: fate sciogliere a bagnomaria in una casseruola 500 g di burro tenendo il fuoco bassissimo. Lasciate sul fuoco per 10 minuti circa, finché sulla superficie non affiorerà una schiuma biancastra composta dalle proteine del latte. Togliete la schiuma con un mestolo forato fino a che non sarà completamente eliminata. Ora avrete un liquido composto dalla parte grassa e dall'acqua contenuta nel burro. La parte grassa sarà in superficie mentre l'acqua sarà sul fondo. Fate passare delicatamente il burro attraverso un colino a maglie fitte, facendo attenzione a versarlo lentamente per non mescolare la parte grassa e l'acqua. Colate il burro finché non rimarrà sul fondo della casseruola solo l'acqua, che dovrà essere scartata. A questo punto avrete ottenuto il vostro burro chiarificato liquido. Mettetelo in un contenitore a chiusura ermetica e fatelo raffreddare in frigorifero. Con il raffreddamento si indurrà e potrete conservarlo anche per 10-15 giorni. Il burro chiarificato si presta benissimo anche per le frittiture in padella al posto dell'olio, avendo un elevato punto di fumo, ottenuto dall'eliminazione della caseina e dell'acqua.

variante

Se avete poco tempo o non avete voglia di lessare le castagne, potete sostituirle con i marrons glacés. In questo caso però dovrete eliminare dalla ricetta la dose di zucchero. I marrons glacé sono infatti preparati con una cottura a base di zucchero che sostituisce integralmente quello presente nella ricetta.