



laboratorioCingoliappunti

26febbraio2010

CIOCCOLATO

Appena arrivati avete assaggiato la nostra torta al cioccolato e ve ne ho spiegato il semplice procedimento per la preparazione **vedi ricetta in home page**.

Abbiamo preparato poi della pasta fresca. Abbiamo impastato 1 kg di farina bianca con 10 uova e 75 g di cacao amaro. Dopo aver fatto riposare la pasta coperta dalla pellicola l'abbiamo stesa con il matterello su delle tavole di legno a sfoglie di 2 o 3 millimetri. Piegare le sfoglie 3 volte su se stesse, con abbondante farina in mezzo le abbiamo tagliate a tagliolini.

Nel frattempo abbiamo fatto tostare una manciata di pinoli in un poco d'olio extra vergine di oliva con un peperoncino fresco a rondelle e due agli vestiti schiacciati, quindi scolata la pasta al cacao l'abbiamo ripassata aggiungendo un poco di acqua di cottura perché emulsionasse.

Il profumo del cacao delle tagliatelle legava molto bene con il condimento della pasta aglio olio e peperoncino. L'accostamento era basato sull'ormai classico cioccolato al peperoncino.

Tutti eravate stupiti di come il cioccolato legasse bene con il salato.

Di seguito abbiamo saltato della belga a rondelle, dopo averla fatta scolare in un colino grande dall'olio in eccesso l'abbiamo impiattata e vi abbiamo aggiunto delle scaglie al cioccolato. Il dolce amaro delle verdure invernali si sposava bene con il profumo del cioccolato in scaglie.

Sulla falsa riga delle ricette del giorno prima (vedi appunti lezione verdure saltate) vi ho consigliato accostare alla belga, oltre alle scaglie di cioccolato fondente, anche delle code di gambero saltate.

Siamo poi passati alle preparazioni dolci, "ilrichi" vi ha insegnato la ricetta del croccante al cioccolato, in doppia versione col cioccolato fondente e quella più "classica" con i MARS.

Sciolto 400 g di cioccolato a bagnomaria abbiamo incorporato un sacchetto da 375 g di riso soffiato al cioccolato con una noce di burro. Abbiamo poi steso l'impasto su di una teglia foderata di carta forno e abbiamo lasciato raffreddare. Abbiamo poi rotto grossolanamente con un coltello e gustato.

Contemporaneamente abbiamo preparato lo stesso dolce sostituendo il cioccolato con 6 mars, sempre sciolti a bagnomaria.

laboratorioCingoli

via Tucidide 56

20134 Milano

tel +39 02 70003837

mail contatti@laboratoriocingoli.it

www.laboratoriocingoli.it

in collaborazione con:


minotticucine

si ringrazia:

moneta
made in Italy

Abbiamo poi sbucciato 4 pere, le abbiamo divise in 4 e liberato dal torsolo diviso ciascun quarto in 3 filetti. Fatto sciogliere 2 cucchiaini di burro in padella antiaderente, quando è diventato color nocciola vi abbiamo aggiunto i filetti di pera. Abbiamo lasciato fermi i filetti perché il burro potesse riprendere calore. Una volta ben rosolati li abbiamo girati, rosolati anche dall'altra parte li abbiamo scolati e adagiati sul piatto di portata. Sui fondi di cottura e sul burro rimasto in padella (il burro si può eliminare) abbiamo unito 200 g di cioccolato fondente e acqua che copriva quasi a filo. Abbiamo poi lasciato sciogliere a fiamma bassissima, abbiamo aggiunto ancora un poco d'acqua perché la salsa era troppo densa e nappato i filetti di pera (se la salsa risultasse troppo liquida invece avremmo unito ancora qualche cubetto di cioccolato) **(vedi ricetta sito link)**.

Infine abbiamo preparato due fondue au chocolat. Tagliato banane, pere, fragole e diviso in spicchi i mandarini, abbiamo sciolto 300 g di cioccolato con 200 ml di panna liquida, contemporaneamente abbiamo sciolto in acqua 300 g di cioccolato fondente (come per la ricetta delle pere) con 1 bicchierino abbondante di rhum.

La preferenza verso l'una o l'altra preparazione, classica o al rhum, non è stata unanime, ma frutta e salse al cioccolato sono finite. Preparati i doggy bag con il croccante e le tagliatelle crude avanzati la lezione è terminata.