

VORWERK

Contempore

Di grande qualità per la tua fantasia

Il Senso del Cioccolato



Consigli e
Ricette


Bimby

Pagina lasciata intenzionalmente bianca

Indice

Prima di cominciare.....	5
Utensili necessari.....	5
Tecniche di base	6
Fondere il cioccolato.....	6
Fondere il cioccolato nel Bimby.....	6
Tecnica di temperaggio.....	6
Crema Ganache.....	6
Le Decorazioni.....	7
COPERTURE E GLASSE	8
Copertura fondente (semplice).....	8
Crema al cioccolato bianco.....	8
Crema al burro classica.....	8
Crema ganache base.....	9
TORTE E CROSTATE	10
Crostata arlecchino.....	10
Crostata con ganache di cioccolato al latte.....	10
Pizza al cioccolato.....	11
Pizza al cioccolato.....	11
Torta coi fiocchi.....	12
Torta della foresta (Foresta Nera).....	13
Torta Sacher.....	14
Torta Bimby.....	15
BISCOTTI E DOLCETTI	16
Brownies.....	16
Riso soffiato al cioccolato al latte.....	16
Biscotti speziati.....	17
Biscotti ai corn-flakes.....	17
Coni di tegoline con mousse alla crema.....	18
Farfalline di muffin.....	19
Croccantini cocco e mandorle.....	19
Cartellette con mousse alla ricotta.....	20
CIOCCOLATINI E PRALINE	21
Degustazione di tartufini (ganache base).....	21
Gianduiotti.....	21
Pirottini con crema al cioccolato bianco.....	22
Gocce di cioccolata con mousse di ciliegie.....	23
Cioccolatini con ganache al liquore.....	24
I Mendicanti.....	25
Praline con marzapane.....	25
Frutta glassata.....	26
DOLCI AL CUCCHIAIO	27
Budino ai due colori.....	27
Coppa alla crema di lamponi.....	27
Crème brulé al cioccolato.....	28
Panna cotta in salsa di fragole.....	28
La ciocco golosa.....	29

Latte condensato	29
Soufflé al cioccolato	29
Spuma di cioccolato al profumo di caffè	30
GELATI E SORBETTI	31
Frappé al cioccolato	31
Granatina veloce di cacao	31
Sorbetto al cioccolato	31
Cestini di cioccolato e stracciatella	32
Gelato al cioccolato bianco	32
Gelato da passeggio	32
CIOCCOLATA DA BERE	33
Bicerin	33
Ciocolata alla liquirizia	33
Ciocolata viennese	33
Ciocolata alla cannella	33
Ciocolata calda classica	34
Filtro d'amore	34
COCKTAILS E LIQUORI	35
Alexander cocktail	35
Aperitivo "Diavolino"	35
Aperitivo alla menta	35
Liquore al cioccolato	36
Crema al cioccolato bianco (liquore)	36

Prima di cominciare

È importante sapere che, se acquistato al supermercato, il cioccolato deve essere della qualità migliore. Il cioccolato fondente deve contenere più del 60% di cacao e quello al latte più del 30%. Il cioccolato che ha una percentuale superiore al 72% è adatto solo alla degustazione. Per la riuscita di un buon dolce non è necessario utilizzare del cioccolato dal 70% in su, giacché non è una garanzia di un sapore migliore. La percentuale ottimale varia dal 55% al 64%.

Anche riguardo al cacao usato nelle varie preparazioni, è importante che sia di eccellente qualità e amaro, per ottenere il migliore risultato dal punto di vista organolettico.

Circa le farine, attualmente ne esistono in commercio di vari tipi. Per le preparazioni di pasticceria la scelta dovrà cadere sempre, ove non specificato altrimenti, sulle farine di tipo 00. È min. importante inoltre sottolineare come le farine vadano sempre setacciate prima del loro utilizzo, non solo per evitare la formazione di fastidiosi grumi, ma anche per facilitare le lievitazioni.

Bisogna poi ricordare che per montare sia la panna che gli albumi è necessario sempre inserire la farfalla e non usare mai una velocità superiore a 4.

Quando si richiede l'utilizzo di panna è fondamentale, per la buona riuscita della ricetta, che essa sia fresca e derivata da latte vaccino. L'uso di panne a lunga conservazione, sia di derivazione animale che vegetale, altera non poco la riuscita delle preparazioni, dando risultati per nulla soddisfacenti.

Da notare, infine, che i tempi indicati nelle procedure di montaggio della panna e degli albumi sono da intendersi come orientativi, in quanto fortemente legati alla quantità e alle differenti tipologie di prodotti.

Si consiglia quindi di controllare visivamente gli ingredienti per ottenere il perfetto grado di montatura desiderato.

Utensili necessari

- **Termometro digitale:** è indispensabile per ottenere un temperaggio ottimale del cioccolato.
- **Spatola di metallo:** permette di spalmare rapidamente e in maniera uniforme creme e glasse.
- **Stampi in silicone:** questi stampi hanno la doppia caratteristica di poter passare dal congelatore alle alte temperature. Sono davvero geniali in quanto non c'è bisogno di ungerli, rendendo più facile il distacco dei dolci che vi si mettono a cucinare.
- **Forchettine:** molto utili per ricoprire bonbon, tartufi, paste di mandorla.
- **Stampini:** ne esistono di varie forme e grandezze, servono per dare forma a paste, biscotti e cioccolato.
- **Formina per cioccolatini:** Si tratta di forme di materiale speciale (policarbonato) appositamente studiate per i cioccolatini. I risultati ottenuti con l'utilizzo di questi stampi sono davvero eccellenti, considerato anche il loro costo esiguo.

Tecniche di base

Fondere il cioccolato

In questo libro sono state elaborate tante ricette da realizzare con il Bimby. Per ottenere un temperaggio perfetto è necessaria però una procedura che prevede l'utilizzo della macchina del gas e un termometro digitale da cucina.

Temperare il cioccolato significa fondere il cioccolato per gradi, a temperature diverse, in modo tale da renderlo brillante, compatto e facilmente lavorabile. Si tratta quindi di un'operazione indispensabile per poter realizzare coperture, gusci e cioccolatini. Con questa procedura si evita la formazione di macchie bianche dovute all'affioramento in superficie del burro di cacao.

Per un'ideale microcristallizzazione il cioccolato deve essere prima portato a una temperatura di 45 gradi e poi velocemente raffreddato: a 29 gradi il fondente, a 27 gradi il cioccolato al latte e bianco. Prima di essere utilizzato va poi riscaldato nuovamente di 2 gradi.

Fondere il cioccolato nel Bimby

Dose per 300 gr di cioccolato. Tritare il cioccolato per **8 sec. vel. 7**. Fondere per **3 min. 50° vel. 3**, aprire il boccale distribuire con l'aiuto della spatola il cioccolato che si è addensato e continuare per altri **3 min. 50° vel. 3**.

Tecnica di temperaggio

Fra le varie tecniche di temperaggio possibili, questa proposta è la più semplice. Tritare il cioccolato tenendone da parte circa il 30% allo stato solido e fondere a bagnomaria il restante, assicurandovi che la ciotola superiore non sfiori l'acqua sottostante e che questa non arrivi mai a ebollizione. Portare il cioccolato alla temperatura di 45 gradi: utilizzare sempre per la misurazione un termometro digitale. Togliere poi dal bagnomaria ed aggiungere, gradatamente e mescolando con delicatezza, il cioccolato solido tenuto da parte al cioccolato fuso, fino ad abbassare la temperatura a 31-32 gradi per il fondente ed a 29 gradi per il cioccolato bianco ed al latte. E min. necessario mantenere questa temperatura durante la lavorazione. Qualora il cioccolato si solidifichi, è possibile nuovamente scioglierlo riportandolo a 31°- 32°, senza che subisca alcuna alterazione. Il cioccolato non deve mai venire a contatto con acqua o vapore, poiché ciò lo renderebbe granuloso e quindi inadatto alla lavorazione successiva.

Crema Ganache

La crema ganache è nata per caso, come molte tra le migliori ricette. Si narra che più di un secolo fa ad un apprendista di un famoso pasticcere parigino, cadde inavvertitamente del latte caldo in una ciotola contenente delle tavolette cioccolato. Il principale, credendo che il prezioso ingrediente fosse rovinato, diede dell'imbecille al suo garzone (in francese ganache). Cercando di porre rimedio all'accaduto, l'apprendista miscelò i due ingredienti e fortunatamente ottenne un composto gradevolissimo: la crema ganache. Per prepararla è sufficiente scaldare della panna liquida fino ad ebollizione e quindi aggiungere il cioccolato fondente ridotto a pezzetti. In questo modo il cioccolato si scioglierà lentamente, amalgamandosi perfettamente con la panna. Le dosi del cioccolato e della panna possono variare secondo l'utilizzo. La crema ganache è una crema indispensabile per poter realizzare alcune preparazioni quali: cioccolatini, praline, torte e crostate.

Le Decorazioni

- **Riccioli:** ci sono vari metodi per realizzare riccioli con il cioccolato. Tra i più semplici, vi è quello di prendere una tavoletta un po' min. spessa, lasciarla a temperatura ambiente e utilizzare un semplice pelapatate per ricavare dei riccioli. Per ottenere maggiori dimensioni, fondere il cioccolato per **5 min. a 50° vel. 3**. Trasferirlo in un piccolo stampo rettangolare foderato e formare uno strato di 3 cm. Lasciate raffreddare, togliere dallo stampo e passare il pelapatate sul fianco, ricavando dei riccioli alti quanto lo spessore della tavoletta.
- **Sigarette di cioccolato:** spalmare il cioccolato puro su un tagliere di plastica o su di un piano di marmo e lasciarlo indurire. Quando il cioccolato sarà pronto, appoggiarvi sopra un coltello a lama piatta e, tenendo ferma la lama con la punta del coltello formando un angolo di 45°, in modo da grattare un sottile strato di cioccolato che tenderà ad arrotolarsi formando dei cilindretti.
- **Foglie:** per questa esecuzione, usare foglie con venature ben evidenti. Le più adatte sono: l'alloro, il limone, la rosa e la salvia. Intingere un pennello nel cioccolato fuso e passarlo sul lato della foglia più ricco di nervature, facendo uno strato uniforme. Adagiare le foglie su carta forno e lasciare indurire per circa un'ora. Quindi con estrema delicatezza staccare la foglia verde da quella di cioccolato.
- **Decorazioni a cornetto:** disegnare con una matita su un foglio di carta da forno le forme da realizzare, (cuori, ventagli, fiori, griglie), quindi capovolgere il foglio fissarlo sul tavolo con il nastro adesivo. Prendere il cioccolato fuso e trasferirlo in un cornetto di carta da forno con il foro sottile. Spremere poi il cioccolato dal cornetto seguendo il contorno dei disegni che si vedono in trasparenza sotto la carta. Lasciare indurire il cioccolato prima di staccare dalla carta.

COPERTURE E GLASSE

Copertura fondente (semplice)

Ingredienti:

- 200 g di cioccolato fondente
- 100 g di burro
- 40 g di acqua

Esecuzione

- Tritare il cioccolato per **7 sec. vel. 8.**
- Unire il burro e l'acqua.
- Fare sciogliere per **3 min. 50° vel. 2/3.**

- Lasciare raffreddare leggermente la preparazione.
- Prendere un foglio di carta forno su questo appoggiare una griglia con sopra il dolce e poi coprire a più riprese con la glassa.

Nota: Questa è la regina delle coperture, bellissima e lucidissima si adatta a ricoprire dalla sacher alle torte di compleanno.

Crema al cioccolato bianco

Ingredienti:

- 250 g di cioccolato
- 110 g. di burro morbido
- 50 g di mascarpone
- 25 g di zucchero a velo

Esecuzione

- Tritare il cioccolato per **8 sec. vel. 6** e metterlo da parte in una ciotola
- Inserire la farfalla nel boccale aggiungere il burro il mascarpone e lo zucchero per **40 sec. vel. 4**, mettere il composto in una ciotola.

- Fondere il cioccolato per **2 min. 37° vel. 2-3** aprendo il coperchio a metà cottura e staccando dalle pareti il cioccolato per spingerlo sul fondo.
- Mescolare ancora per **1 min. vel. 4-5.**
- Porre il composto in frigo per 10 minuti prima dell'utilizzo.
- Unire il burro mascarpone zucchero e mescolare per **40 sec. vel. 3** o fino a quando il composto non sarà ben amalgamato.

Nota: Ottima come farcia per pan di spagna

Crema al burro classica

Ingredienti:

- 500 g di zucchero
- 200 g di burro morbido
- 20 g di cacao amaro
- 30 g di acqua tiepida

Esecuzione

- Sciogliere il cacao con l'acqua in una ciotolina e tenera da parte.

- Mettere nel boccale lo zucchero e polverizzarlo per **3 min. vel. Turbo.**
- Inserire la farfalla e aggiungere il burro morbido ed il cacao.
- Mescolare per **3 min. vel. 3** o fino ad ottenere un composto omogeneo e leggero.

Nota: Questa crema è indicata per ricoprire e farcire un dolce del diametro di circa 22-24 cm

Crema ganache base

Ingredienti:

- 300g di cioccolato fondente
- 300 g di panna liquida fresca

Esecuzione

- Tritare il cioccolato per **9 sec. vel. 8** e mettere d parte.
- Nel boccale versare la panna e scaldare per **5 min. 80° vel. 2.**

- Unire il cioccolato e mescolare per **1 min. vel. 3** per ottener un composto liscio e lucido.
- Mettere il boccale in frigorifero per 10 min.
- Una volta freddo inserire la farfalla e mescolare per **4 min. vel. 3.**
- Spalmare la ganache sul dolce con l'aiuto di un spatola di acciaio.

Nota: questa è una crema jolly da usare sia come farcia sia come copertura.

TORTE E CROSTATE

Crostata arlecchino

Ingredienti:

- 1 dose di pasta frolla come da ricetta libro base
- 300 g di latte
- 90 g di zucchero
- 50 g di farina
- 30 g di cacao amaro
- 3 tuorli d'uovo
- 600 g di panna liquida
- frutta mista di stagione per decorare

Esecuzione

- Rivestire con la pasta frolla uno stampo da crostata di 26 cm di diametro e bucherellarla con i rebbi di una forchetta.
- Foderare con carta forno e riempirla di legumi secchi.

- Cuocere in forno caldo a 180° per 20 min. e togliere i legumi e porre di nuovo in forno per 5 minuti. Sformare e lasciare raffreddare.
- Versare nel boccale latte zucchero farina cacao tuorli e cuocere per **8 min. 90° vel. 3.**
- Versare la crema al cacao in una ciotola e lasciare raffreddare.
- Pulire il boccale, inserire la farfalla e montare la panna.
- Aggiungere 200 g di panna alla crema al cacao preparare due sacche da pasticciare una con la crema e l'altra con la restante panna.
- Creare con i due composti strisce alterne all'interno della crostata.
- Decorre il bordo con pezzetti di frutta di stagione separati da quarti di fettine di limone o lime.

Crostata con ganache di cioccolato al latte

Ingredienti:

Per la frolla

- 250 g di farina
- 80 g di zucchero di canna
- 10 g di cacao amaro
- 125 g di burro
- 1 uovo
- 1 tuorlo

Per il caramello

- 80 g di panna
- 150 g di zucchero

Per la ganache

- 150 g di cioccolato al latte tritato
- 70 g di panna liquida
- 20 g di burro
- 10 g di nocciole spezzate

Esecuzione

- Mettere nel boccale la farina, il cacao, lo zucchero e il burro **10 sec. vel. 5.**
- Aggiungere le uova **6 sec. vel. 3.**

- Mettere il composto in frigo per almeno 30 min., stendere la frolla e metterla in uno stampo a cerniera del diametro di 22 cm formando un bordo piuttosto spesso.
- Coprire con carta forno riempire con legumi secchi ed infornare alla temperatura di 180° per 25 min.
- Nel frattempo preparare un caramello ponendo lo zucchero a sciogliere in un pentolino appena si sarà sciolto versare a filo la panna e girare energicamente con un cucchiaino di legno fino al raggiungimento di una consistenza cremosa.
- Mettere in una ciotola e porre a raffreddare in frigorifero.
- Mettere nel boccale la panna **3 min. 80° vel. 2.**
- Inserire il cioccolato tritato e mescolare **2 min. vel. 2.**
- Aggiungere il burro e le nocciole **1 min. vel. 1,** mettere in frigo a rassodare per 30 minuti.
- Amalgamare il caramello e la ganache e riempire la frolla.

Pizza al cioccolato

Ingredienti:

- 1 dose e mezza di pasta frolla come da libro base

Per la crema

- 1 litro di latte
- 150 g di cioccolato fondente
- 75 g di cacao amaro
- 100 g di zucchero
- 100 g di farina

Esecuzione

- Preparare la pasta frolla e far riposare per 30 minuti in frigo avvolta in una pellicola trasparente.
- Inserire nel boccale il cioccolato e tritare per **7 sec. vel. 8.**
- Versare tutti gli altri ingredienti e far cuocere per **25 min. 80° vel. 4.**
- Versare in una terrina e lasciare raffreddare.
- Utilizzare uno stampo a cerniera di 26 cm di diametro foderare la base con carta forno.
- Tenendone da parte una piccola quantità, stendere la frolla 5 mm di spessore e rivestire tutto lo stampo, riempire con la crema al cioccolato fino ad 1 centimetro sotto il bordo e ripiegando quest'ultimo sulla crema.
- Formare con la frolla rimasta delle strisce larghe metterle sulla torta creando la tipica decorazione della pastiera napoletana.
- Infornare a 180° per 1 ora.
- Sformare e lasciare raffreddare a temperatura ambiente.

Pizza al cioccolato

Ingredienti:

- 1 dose e mezza di pasta frolla come da libro base

Per la crema

- 1 litro di latte
- 150 g di cioccolato fondente
- 75 g di cacao amaro
- 100 g di zucchero
- 100 g di farina

Esecuzione

- Preparare la pasta frolla e far riposare per 30 minuti in frigo avvolta in una pellicola trasparente.
- Inserire nel boccale il cioccolato e tritare per **7 sec. vel. 8.**

- Versare tutti gli altri ingredienti e far cuocere per **25 min. 80° vel. 4.**
- Versare in una terrina e lasciare raffreddare.
- Utilizzare uno stampo a cerniera di 26 cm di diametro foderare la base con carta forno.
- Tenendone da parte una piccola quantità, stendere la frolla 5 mm di spessore e rivestire tutto lo stampo, riempire con la crema al cioccolato fino ad 1 centimetro sotto il bordo e ripiegando quest'ultimo sulla crema.
- Formare con la frolla rimasta delle strisce larghe metterle sulla torta creando la tipica decorazione della pastiera napoletana.
- Infornare a 180° per 1 ora.
- Sformare e lasciare raffreddare a temperatura ambiente.

Torta coi fiocchi

Ingredienti:

- 300 g di farina
- 80 g di cacao
- 70 g di maizena
- 160 g di burro
- 150 g di zucchero di canna
- 150 g di zucchero semolato
- 3 uova
- 1 pizzico di sale
- 330 g di panna liquida fresca
- 100 g di latte
- 1 cucchiaino raso di cannella
- 1 bustina di vanillina
- 1 bustina di lievito

Per la crema

- 230 g di panna liquida fresca
- 120 g di cioccolato fondente
- 100 g di burro
- 40 g di acqua

Per la decorazione

- 330 g di cioccolato fondente

Esecuzione

- Setacciare le farine, il cacao e il lievito in una ciotola.
- Mettere nel boccale panna latte zucchero burro cannella vanillina e sale scaldare **2 min. e 40 sec. 50° vel. 2**
- Unire le uova e mescolare **10 sec. vel. 3**.
- Aggiungere le farine **30 sec. vel. 5**.
- Versare in uno stampo a cerniera di 26 cm imburato ed infarinato e cuocere a forno caldo a 180° per 40 min.
- Sformare e lasciare raffreddare su una gratella.
- Una volta fredda tagliare con un coltello affilato la calotta superiore della torta per livellarne la superficie.
- Inserire nel boccale il cioccolato a pezzettini tritare per **6 sec. vel. 7** e mettere da parte.

- Senza pulire il boccale versare la panna e scaldare per **3 min. 80° vel. 1**.
- Versare il cioccolato tritato e mescolare per **20 sec. vel. 3** per rendere il composto cremoso.
- Versare la crema ottenuta in una ciotola, farla raffreddare fino a quando non diventa abbastanza densa per poterla spalmare.

Per la decorazione dei fiocchi:

- Inserire nel boccale il cioccolato a pezzettini tritare per **6 sec. vel 7** e temperarlo come scritto all'inizio del libro.
- Preparare con la carta forno o meglio con l'acetato 10 strisce di 4 cm per 21 ed altre 5 da 4 cm per 16.
- Coprire un piano da lavoro con un foglio di carta forno e con una paletta piatta spalmare un po min. di cioccolato fuso sopra le strisce due alla volta.
- Poco prima che il cioccolato diventi duro avvicinare i due lati della striscia con i polpastrelli in modo da dare la forma di mezzo fiocco finché il cioccolato non si sia indurito in quella forma.
- Ripetere l'operazione con le altre strisce e l'altro cioccolato.
- Una volta che il cioccolato si sarà indurito staccare con cura le strisce di carta.

Montaggio della torta:

- Tagliare la torta perfettamente a metà e farcirla con il ripieno.
- Preparare la glassa come da ricetta copertura fondente semplice.
- Versare la glassa sulla torta e con una spatola livellare la superficie per renderla omogenea e farla scendere lungo i lati della torta.
- Lasciare solidificare.
- Trasferirla delicatamente dalla gratella con l'aiuto di palette in un piatto da portata decorare con i fiocchi di cioccolata e spolverizzare con cacao amaro.

Torta della foresta (Foresta Nera)

Ingredienti:

- 250 g di farina
- 80 g di cacao amaro
- un cucchiaino di bicarbonato di sodio
- 300 g di zucchero a velo
- 120 g di burro morbido
- 1 bustina di vanillina
- 3 uova
- 350 g di latte

Per la farcia

- 120 g di liquore alle ciliegie
- 400 g di ciliegie o amarene snocciolate sciropate
- 300 g di panna

Per la copertura

- 500 g di panna

Per la decorazione

- 500 g di cioccolato fondente
- 150 g di panna

Esecuzione

Decorazione:

- Inserire nel boccale il cioccolato a pezzettini tritare **7 sec. vel. 7** e mettere da parte.
- Senza pulire il boccale versare 150 g di panna e scaldare per **3 min. 90° vel. 1**.
- Aggiungere il cioccolato tritato mescolare per **20 sec. vel. 3**.
- Versare la ganache così ottenuta in un contenitore in alluminio di cm 22 per 18 e mettere il frigo finché non si sarà rappresa.
- Prendere una bocchetta da pasticciere del diametro di 3-4 cm e mentendolo in posizione quasi verticale farlo strisciare sul cioccolato; si formeranno dei riccioli corti e spessi che metterete d parte per utilizzarli come guarnizione finale.

Torta:

- Setacciare insieme farina, bicarbonato e cacao.
- Mettere il burro morbido e lo zucchero nel boccale **3 min. vel. 4**.
- Con lame in movimento **vel. 3** incorporare le uova uno per volta.
- Unire a **vel. 2-3** parte della farina con parte del latte fino ad esaurimento mescolando infine per **15 sec. vel. 5**.
- Imburrare ed infarinare uno stampo a cerniera di 22 cm di diametro e cuocere a forno caldo a 180° per 40 min. circa controllando con uno stecchino di legno il grado di cottura dovrà essere completamente asciutto.
- Fare raffreddare su una gratella.
- Livellare lo strato superiore della torta e tagliarli in tre dischi uguali.
- Bagnare con il liquore i vari strati.

Farcia:

- Montare 300 g di panna come da libro base ed utilizzarla per farcire la torta insieme alla frutta.
- Chiudere i vari strati di torta e glassarla con 500 g di panna montata decorando bordi e superficie con i riccioli preparati e con le ciliegie sciropate.

Torta Sacher

Ingredienti:

- 150 g di cioccolato fondente
- 50 g di cacao amaro
- 130 g di burro
- 100 g di zucchero a velo
- 6 uova
- 100 g di zucchero
- 150 g di farina
- poche gocce di essenza di vaniglia

Per farcire

- 200 g di gelatina di albicocche

Per la glassa

- Copertura fondente semplice

Esecuzione

- Sciogliere a bagnomaria il cioccolato ridotto a pezzetti.
- Inserire la farfalla nel boccale e mettere il burro morbido per **40 sec. vel. 3.**
- Aggiungere lo zucchero a velo **1 min. vel. 3.**
- Inserire con lame in movimento a **vel. 2-3** un tuorlo alla volta per 5 min.
- Inserire il cioccolato fuso filo **2 min. vel. 2-3.**
- Aggiungere la farina ed il cacao precedentemente setacciati **15 sec. vel. 1.**
- Togliere il composto dal boccale e metterlo in una terrina capace.
- Lavare e asciugare il boccale, inserire la farfalla e montare gli albumi con lo zucchero per **2 min. 37° vel. 3-4** e per **2 min. e 50 sec. vel. 4.**
- Incorporare delicatamente gli albumi con il composto al cioccolato mescolando dal basso verso l'alto e versarlo in uno stampo a cerniera precedentemente imburato ed infarinato di 22 cm di diametro.
- Infornare a 180° per circa 45 minuti.
- Far raffreddare la torta e pareggiare il bordo superiore con un coltello.
- Scaldare la gelatina di albicocche ricoprire interamente la torta, far intiepidire e dopo aver poggiato la sacher sopra una griglietta colarvi delicatamente la copertura fondente tiepida, facendo attenzione di glassare bene anche i bordi.
- Lasciare raffreddare per circa 30 minuti e servire accompagnata da panna montata.

Nota: È necessario utilizzare una tortiera del diametro di 22 cm in quanto gli Ingredienti: sono precisi per questa dimensione. Qualora non si riuscisse a trovare la gelatina di albicocche e possibile farla mettendo in un pentolino 4 cucchiaini di marmellata, 1 cucchiaio di acqua, 1 cucchiaio di limone, scaldare e successivamente passarla in un colino fine.

Torta Bimby

Ingredienti:

- 250 g di farina
- 40 g di cacao amaro
- 60 g di maizena
- 100 g di burro
- 250 g di zucchero
- 5 uova
- 60 g di mandorle
- 300 g di latte
- 1 bustina di lievito
- 1 buccia di una arancia

Per la decorazione

- 200 g di fragole
- 400 g di panna
- 40 g di zucchero a velo
- 350 g di cioccolato fondente

Esecuzione

- Inserire nel boccale il cioccolato a pezzettini e fondere per **4 min. 50° vel. 3.**
 - Stenderlo con una spatola su un foglio di carta forno o meglio acetato, fino allo spessore di 3 mm.
 - Attendere che si solidifichi senza che diventi durissimo e con le formine a disposizione preparare degli stampi per decorare i bordi.
 - Pulire il boccale e tritare le mandorle **1 sec. vel. 8** e tenerle da parte.
 - Setacciare e miscelare la farina, il cacao e lo zucchero.
 - Mettere nel boccale la buccia di un'arancia tritarla **10 sec. vel. 8.**
 - Aggiungere il burro il latte e scaldare **3 min. 50° vel. 2.**
 - Unire le farine e mescolare per **10 sec. vel 4.**
 - Incorporare le uova **15 sec. vel. 4.**
 - Inserire il lievito **15 sec. vel. 4.**
 - Versare in uno stampo a cerniera di 22 cm di diametro imburato ed infarinato e cuocere per 20 min. a 180° e 40 min. a 160°.
 - Mettere la farfalla nel boccale e montare la panna con lo zucchero.
 - Tagliare la calotta della torta per renderla perfettamente piana, dividerla perfettamente a metà per farcirla con panna e fragole e pezzetti.
 - Chiudere la torta e guarnirla completamente con la panna.
 - Applicare gli stampi di cioccolato sui bordi e decorare la superficie con ricci di panna, fragole e stampini posizionati a raggiera.
-

BISCOTTI E DOLCETTI

Brownies

Ingredienti:

- 130 g di cioccolato fondente
- 230 g di zucchero
- 100 g di burro
- 2 uova
- 100 g di farina
- 60 g di nocciole o noci tritate

Esecuzione

- Inserire nel boccale il cioccolato a pezzettini, tritare per **6 sec. vel. 7**.
- Unire le nocciole o noci e tritare per **2 sec. vel. 4**.
- Aggiungere il burro e sciogliere per **2 min. 50° vel. 2**.
- Con le lame in movimento a **vel. 2** aggiungere le uova lo zucchero e la farina mescolando per **40 sec.**
- Versare l'impasto in uno stampo quadrato imburato ed infarinato di circa 20 cm di lato e cuocere in forno preriscaldato a 180° per 30 min.
- La superficie dovrà essere croccante e l'interno morbido. Tagliare a quadretti e servire. E min. ottimo anche tiepido con sopra gelato alla vaniglia e della panna montata fresca.

Nota: I Brownies sono considerati tra i più noti ed apprezzati dolci negli Stati Uniti. La loro preparazione estremamente semplice rende la ricetta adatta anche per le meno esperte.

Riso soffiato al cioccolato al latte

Ingredienti:

- 100 g di riso soffiato
- 270 g di cioccolato al latte
- 20 g di burro

Esecuzione

- Inserire nel boccale il cioccolato a pezzettini, tritare per **6 sec. vel. 7**.
- Unire il burro e sciogliere per **4 min. 50° vel. 3**. Controllare a metà tempo se il cioccolato è rimasto attaccato alle pareti del boccale, in tal caso farlo scendere con la spatola sul fondo e continuare la cottura.

- In una capiente ciotola versare il riso soffiato ed il cioccolato fuso.
- Mescolare velocemente con un cucchiaio facendo amalgamare il tutto.
- Versare il composto in una teglia d'alluminio rettangolare, spianare uniformemente e lasciare solidificare.
- Una volta rappreso tagliare il riso a barrette con un coltello dalla lama riscaldata.

Nota: Questi dolcetti sono adatti da preparare per i compleanni dei bambini e sono facili da realizzare.

Biscotti speziati

Ingredienti:

- 250 g di farina
- 120 g di mandorle non spellate
- 150 g di burro
- 130 g di zucchero
- 30 g di miele
- 20 cacao amaro
- 2 uova
- 10 chiodi di garofano
- 10 semi d'anice stellato
- 1 cucchiaino di cannella
- 1 cucchiaino di zenzero
- 1 cucchiaino di noce moscata
- 1 bustina di lievito

Esecuzione

- Polverizzare per **30 sec. vel. Turbo** i semi d'anice e i chiodi di garofano.
- Aggiungere le mandorle **20 sec. vel. 9**.
- Unire tutti gli altri ingredienti **20 sec. vel. 4**.
- Formare una palla e farla riposare in frigorifero per 30 min.
- Stendere con un matterello su di un foglio di carta forno e con una forma per biscotti intagliare dei biscotti a vostro gusto.
- Proseguire fino ad esaurimento della pasta.
- Cuocere in forno preriscaldato a 160°-170° per 15-20 min. controllare il grado di cottura per non seccarli.
- Prima di sformarli lasciar raffreddare per evitare che si rompano.

Nota: Sono ottimi da servire con tè ma non disdegnano neanche i più classico dei cappuccini.

Biscotti ai corn-flakes

Ingredienti per 20 biscotti:

- 70 g di corn-flakes (fiocchi d'avena)
- 210 g di burro salato ammorbidito
- 100 g di zucchero a velo
- 220 g di farina
- 1 cucchiaino di lievito
- 100 g di cioccolato al latte o fondente

Esecuzione

- Metterne la farfalla nel boccale aggiungere lo zucchero ed il burro morbido a pezzi **20 sec. vel. 3**.
- Rimuovere la farfalla aggiungere la farina e il lievito **25 sec. vel. 4**.
- Togliere il composto dal boccale, aggiungere i corn-flakes a mano e creare un cilindro di 10 cm di diametro circa.
- Metterlo in frigorifero per almeno 30 minuti.
- Tirare fuori il cilindro tagliarlo a rondelle spesse ½ cm, disporle distanziate su una placca rivestita da carta forno ed infornare a 150° per 15-20 min. finché i biscotti non risultano dorati.
- Scaldare a bagnomaria 100 g di cioccolato fondente o al latte secondo i gusti e con l'aiuto di un cucchiaino decorare i biscotti con righe di cioccolato.

Coni di tegoline con mousse alla crema

Ingredienti per 30-35 tegoline:

- 100 g di zucchero a velo
- 100 g di farina 00
- 10 g di cacao amaro
- 100 g di albumi
- 100 g di burro

Ingredienti per la crema

- 250 g di latte
- 70 g di zucchero
- 3 tuorli d'uovo
- 50 g di fecola di patate
- 250 g di panna liquida

Per la decorazione

- Granella di nocciole

Esecuzione

- Polverizzare lo zucchero per **30 sec. vel. Turbo**.
- Unire la farina ed il cacao precedentemente setacciati e amalgamati per **10 sec. vel. 4**.
- Svuotare il boccale in una capace terrina pulirlo e asciugarlo.
- Mettere il burro a pezzetti e farlo sciogliere per **1 min. e 20 sec. 37° vel. 2**.
- Rompere gli albumi con la forchetta senza montarli e unirli alla farina e zucchero.
- Rovesciare il composto ottenuto nel boccale insieme al burro fuso e mescolare per **15 sec. vel. 4**.
- Mettere in una ciotola e tenere in frigo per almeno un'ora in modo da dare il tempo al burro di solidificarsi di nuovo.
- Con un cucchiaino prelevare una piccola noce d'impasto e spalmarla a forma di cerchio a seconda delle dimensioni desiderate, su una placca rettangolare rivestita di carta forno.
- Cuocere in forno caldo a 170° per 4-5 minuti arrotolare velocemente le tegoline su una forma a cono e attendere il raffreddamento sfilarle e tenerle da parte.

Preparazione della crema:

- Inserire nel boccale la farfalla e montare la panna mettere in frigo.
- Mettere nel boccale il latte lo zucchero i tuorli e la fecola di patate.
- Cuocere **7 min. 80° vel. 3**.
- Versare in una ciotola e lasciare raffreddare.
- Unire la panna montata mescolando dal basso verso l'alto.
- Trasferire il composto in una sach a poche e riempire i cornetti.
- Decorare con della granella di nocciole.

Nota: La pasta delle tegoline è molto versatile si possono creare tante forme in quanto subito dopo la cottura prendono facilmente la forma degli oggetti sopra cui vengono posate (es. poggiate sopra un bicchiere rovesciato diventano una graziosa coppetta) Possono essere sostituite alla classica pasta sfoglia per creare un millefoglie più leggero e creativo.

Farfalline di muffin

Ingredienti per 16 pezzi:

- 200 g di farina
- 50 g di fecola di patate
- 40 g di cacao amaro
- 3 uova
- 200 g di zucchero
- 250 g di latte
- 90 g di burro
- 200 g di panna
- 1 bustina di lievito

Esecuzione

- In una terrina setacciare le farine ed il cacao unire lo zucchero e amalgamare il tutto.
- Mettere nel boccale il latte burro e scaldare per **3 min. 50° vel. 2.**
- Versare le farine con lo zucchero ed amalgamare per **20 sec. vel. 4.**
- Incorporare le uova **10 sec. vel. 4.**
- Infine il lievito **10 sec. vel. 6.**
- Mettere i cestini di carta nello stampo rigido da muffin e versare il composto riempiendoli per $\frac{3}{4}$.
- Cuocere in forno caldo a 180° per 25-30 min.
- Estrarre dal forno e far raffreddare completamente.
- Inserire nel boccale pulito ed asciutto la farfalla e montare la panna.
- Tagliare la calotta superiore dei muffin e dividerla in due.
- Mettere sui dolci un cucchiaino di panna e su questa i due pezzetti di calotta obliquamente affinché assomiglino a due ali di farfalla.
- Cospargere con zucchero a velo o cacao amaro.

Croccantini cocco e mandorle

Ingredienti per 30 croccantini:

- 150 g di mandorle non spellate
- 150 g di farina di cocco
- 300 g di zucchero
- 10 g di cacao
- 3 albumi
- la buccia di un limone

Esecuzione

- Mettere nel boccale la buccia del limone e tritarla per **10 sec. vel. 8.**
- Unire le mandorle per **15 sec. vel. 8.**
- Togliere dal boccale lavarolo ed asciugarlo.
- Inserire gli albumi lo zucchero e montare per **3 min. 37° vel. 5.**
- Aggiungere la farina di cocco, le mandorle tritate e il cacao, mescolare per **10 sec. vel. 5** aiutandosi con la spatola all'occorrenza.
- Lasciare raffreddare il composto, prelevare una piccola quantità con un cucchiaino e posarlo su una teglia rivestita di carta forno infornare per 15 min.

Nota: Questi croccantini sono di facile e velocissima realizzazione ottimi in ogni occasione e per di più si conservano a lungo.

Cartellette con mousse alla ricotta

Ingredienti per 8 cartellette:

Per la frolla al cioccolato

- 170 g di farina
- 110 g di burro
- 90 g di zucchero
- 2 tuorli
- 20 g di cacao
- la buccia di ½ limone

Per la mousse

- 300 g di ricotta
- 150 g di panna
- 2 cucchiaini di miele

Esecuzione

- Tritare la buccia del limone **6 sec. vel. 8.**
 - Aggiungere lo zucchero **15 sec. vel. 9.**
 - Unire il burro morbido i tuorli il cacao e la farina **20 sec. vel. 4.**
 - Avvolgere la frolla in un foglio di pellicola e farla riposare in frigorifero per almeno 30 min.
 - Stendere la frolla fino allo spessore di 3 mm e porta con delicatezza sopra gli stampi imburrati ed infarinati praticare dei fori con i rebbi di una forchetta e riempire gli stampi con legumi secchi.
 - Mettere in forno preriscaldato a 180° per 15 min.
 - Togliere i legumi e infornare di nuovo per altri 5 min.
 - Inserire la farfalla nel boccale versare la panna e montarla, metterla da parte in una terrina capace.
 - Inserire la ricotta ed il miele nel boccale per **20 sec. vel. 3.**
 - Versare la ricotta nella terrina con la panna montate ed unire i due composti delicatamente con movimenti dal basso verso l'alto.
 - Riempire una sacca da pasticciere e farcire le basi di frolla al cacao.
 - Decorare con scaglie o gocce di cioccolato amaro.
-

CIOCCOLATINI E PRALINE

Degustazione di tartufini (ganache base)

Ingredienti per circa 50 pezzi:

- 450 g di cioccolato fondente al 55%
- 230 g di panna liquida fresca
- 40 g di burro

Per la decorazione

- cacao amaro
- zucchero a velo
- granella di nocciola
- farina di cocco

Esecuzione

- Tritare il cioccolato **20 sec. vel. 7** e mettere da parte.
- Senza pulire il boccale mettere la panna e scaldare **4 min. 70° vel. 2**.
- Unire il cioccolato e mescolare **20 sec. vel. 3**.
- Versare la ganache ottenuta in una ciotola e raffreddare in frigorifero per due ore.
- Prelevare con le mani una noce di ganache e con il palmo fare tante piccole palline adagiarle su di un vassoio ricoperto di carta forno e far riposare in frigo per 30 minuti.
- Passare i tartufi nella copertura desiderata e servire.

Nota: I tartufini sono i cioccolatini più facili da realizzare ma al tempo stesso di grande effetto. Per le coperture date libero sfogo alla fantasia.

Gianduiotti

Ingredienti:

- 300 g di cioccolato al latte
- 150 g di pasta di nocciole

Esecuzione

- Inserire nel boccale il cioccolato a pezzettini tritare per **6 sec. vel. 7**.
- Scioglierlo per **3 min. 37° vel. 2**.
- Aprire il boccale e con la spatola far scendere verso il fondo il cioccolato depositato sulle pareti e sul gruppo coltelli.
- Riscaldare nuovamente per **3 min. e 50 sec. 37° vel. 2**.

- Unire la pasta di nocciole e mescolare **35 sec. vel. 2** fino a quando il composto non sia perfettamente amalgamato.
- Versare dal boccale nello stampo la crema ottenuta riempiendo tutti gli stampini.
- Battere lo stampo su un piano per eliminare le bolle di aria e passare sulla superficie la spatola per livellare i cioccolatini ed eliminare il cioccolato in eccesso.
- Lasciare solidificare in luogo fresco per almeno 2 ore.
- Per sformare i cioccolatini battere lo stampo capovolto su un piano di lavoro e conservarli in luogo fresco.

Pirottini con crema al cioccolato bianco

Ingredienti per 6 persone:

- 300 g. di cioccolato fondente

Per la crema chantilly:

- 250 g di latte
- 3 tuorli
- 50 g di zucchero
- 50 g di farina
- 100 g di panna
- 20 g di zucchero a velo

Esecuzione

- Inserire nel boccale il cioccolato a pezzettini, tritare **10 sec. vel. 7**.
- Scioglierlo per **5 min. 50° vel. 2-3**.
- Pennellare i pirottini con il cioccolato fuso.
- Lasciarli raffreddare bene poi ripetere l'operazione ripartendo dal primo pirottino spennellato per ottenere uno strato di maggiore consistenza.
- Lasciare raffreddare in frigorifero.
- Staccare con delicatezza la carta.
- Mettere la farfalla nel boccale e montare la panna con lo zucchero.
- Versare in una ciotola e porre in frigo.
- Mettere nel boccale i tuorli lo zucchero il latte e la farina **8 min. 90° vel. 3**.
- Tenere da parte in una terrina la crema ottenuta e lasciare raffreddare.
- Amalgamare delicatamente la crema e la panna riempire una sacca da pasticciere e farcire i pirottini.
- Guarnire con un piccolo frutto di bosco.

Nota: I pirottini al cioccolato possono essere realizzati con tutti i tipi di cioccolato e riempiti in ogni modo: dal gelato ad una piccola macedonia.

Gocce di cioccolato con mousse di ciliegie

Ingredienti per 15 persone:

- 200 g di cioccolato fondente temperato (vedi all'inizio del libro)
- 150 g di ciliegie sciroppate ben sgocciolate

Per la mousse di cioccolato

- 60 g di cioccolato fondente
- 20 g di burro
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 foglio di gelatina alimentare piccolo
- 1 cucchiaino di acqua
- 80 g di panna liquida
- 1 albume

Esecuzione

- Tagliare della carta da forno o fogli di acetato a rettangoli grandi 4 cm per 11 cm e con una paletta piatta spalmare un po' min. di cioccolato fuso sopra ciascuno dei rettangoli.
- Poco prima che il cioccolato diventi duro avvicinare i due lati dei rettangoli in modo da dar al cioccolato la forma di una goccia e lasciare indurire in questa posizione.
- Una volta induriti togliere la carta forno.
- Con un cucchiaino prendere del cioccolato fuso distribuirlo su un vassoio coperto da carta forno dandogli la forma ovale un po' min. più grande delle gocce.
- Appoggiare su ogni ovale una goccia e lasciare indurire.
- Con un coltellino affilato tagliare l'ovale seguendo il contorno della goccia staccare la carta forno e lasciare indurire completamente.
- Mantenere in frigo fino al momento di riempirli.

Preparazione della mousse:

- Mettere a bagno la gelatina in acqua fredda.
- Inserire la farfalla nel boccale e montare la panna e mettere in frigo.
- Montare l'albume per **2 min. vel. 3** e tenere in frigo.
- Inserire nel boccale il cioccolato a pezzettini tritare per **8 sec. vel. 7**.
- Aggiungere burro morbido e fare sciogliere **1 min. e 30 sec. 37° vel. 2**.
- Nel frattempo in un pentolino sciogliere la gelatina con l'acqua facendo attenzione a non scaldarla troppo.
- Aggiungere al cioccolato il tuorlo d'uovo e la gelatina **4 sec. vel. 2**.
- Inserire la farfalla ed unire con lame in movimento a **vel. 2** prima la panna montata poi l'albume e mescolare fino ad ottenere un composto cremoso.

Riempire le gocce:

- Mettere alcuni pezzi di ciliege nelle gocce di cioccolato riempire con la mousse.
- Farle raffreddare in frigo e servire.

Cioccolatini con ganache al liquore

Ingredienti:

Per rivestire gli stampini

- 300 g di cioccolato fondente

Per il ripieno

- 100 g di cioccolato fondente
- 60 g di panna liquida fresca
- 10 g di burro
- 20 g di liquore all'arancia

Esecuzione

- Inserire nel boccale il cioccolato a pezzettini tritare **6 sec. vel. 7** e tenerlo da parte.
- Versare la panna scaldare **1 min. e 50 sec. 70° vel. 1.**
- Aggiungere il cioccolato e mescolare per altri **50 sec. vel. 3.**
- Unire il burro ed il liquore e continuare a mescolare per altri **30 sec.**
- Versare in una ciotola e lasciare raffreddare in frigorifero per 30 min.

Rivestire gli stampini:

- Inserire nel boccale il cioccolato a pezzettini, tritare per **8 sec. vel. 7**, temperarlo (vedere inizio libro).
 - Versare il cioccolato temperato negli stampini aiutandosi con un mestolino fino a riempirli completamente batterli di lato con una spatola per eliminare eventuale bolle d'aria.
 - Capovolgerli in un recipiente lasciando cadere più cioccolato possibile facendo in modo che rimanga uno strato sottilissimo di cioccolato sui bordi e sul fondo di ogni stampino.
 - Quando il cioccolato sarà rappreso pareggiare la superficie del bordo degli stampini passandovi sopra la spatola e lasciare solidificare in un luogo fresco.
 - Mettere il ripieno in una sach a poche con bocchetta liscia, distribuirlo negli stampi e lasciarlo solidificare.
 - Ricoprirlo poi con lo strato di cioccolato temperato rimasto stendendolo con una spatola e farlo solidificare in un luogo fresco.
 - Sformare i cioccolatini capovolgendo gli stampini e sbattendoli sul piano di lavoro per farli uscire dalle formine.
 - Conservare in un luogo fresco fino al momento di servirli.
-

I Mendicanti

Ingredienti per 12-15 pezzi:

- 150 g di cioccolato bianco o al latte o fondente

Per la decorazione:

- pistacchi
- perline argentate
- pinoli
- uvetta
- frutta candita
- nocciole
- noci

Esecuzione

- Tritare il cioccolato per **8 sec. vel. 7**.
- Sciogliere: per il cioccolato bianco o al latte **4 min. 50° vel. 2-3**, per quello fondente **6 min. 50° vel. 2-3**.
- Coprire un vassoio con un foglio da carta forno e versarvi sopra delle cucchiainate di cioccolato sciolto formando dei dischetti di circa 4 cm di diametro.
- Quando il cioccolato comincia a rapprendersi decorare a piacere.
- Lasciare solidificare in luogo fresco e conservare in frigo in un contenitore ermetico.

Praline con marzapane

Ingredienti:

Per il marzapane:

- 200 g di mandorle
- 300 g di zucchero a velo
- 5 cucchiaini di sciroppo di acqua e zucchero
- 2 cucchiaini di liquore all'arancia

Per la copertura:

- 300 g di cioccolato fondente

Esecuzione

- Far sciogliere in un pentolino 90 g di acqua e 30 g di zucchero semolato ottenendo uno sciroppo.
- Tritare le mandorle per **6 sec. vel. 8**.
- Aggiungere lo zucchero il liquore lo sciroppo e tritare per **10 sec. vel. 8** fino ad ottenere una consistenza morbida ma compatto.
- Porre il marzapane ottenuto in frigo coperto da pellicola per alimenti per 30 sec.
- Formare successivamente un cilindro di 3 cm tagliarlo a rondelle di circa 2 cm e porle su una griglietta.
- Sciogliere il cioccolato **2 min. 50° vel. 2**.
- Colare il cioccolato sopra i cilindretti di marzapane e attendere il loro raffreddamento.

Nota: Questa è la ricetta del marzapane che può essere utilizzata per la preparazione di numerose ricette oltre che per un ottimo latte di mandorle.

Frutta glassata

Esecuzione

- Per questa preparazione i frutti che più si prestano ad essere ricoperti di cioccolato sono le ciliegie,
 - i kumquat, le fragole, i chicchi d'uva e gli alchechengi.
 - Utilizzare una quantità di cioccolato in proporzione alla quantità di frutta che d'intende glassare considerando che per 500 g di ciliegie occorrono circa 250 g di cioccolato fuso.
 - Fondere il cioccolato nel Bimby (vedi inizio libro).
 - Infilare la frutta prescelta negli spiedini di legno e bagnarla nel cioccolato fuso.
 - Lasciar raffreddare gli spiedini dentro un bicchiere alto in modo che la frutta si asciughi senza sbavature.
 - Quando il cioccolato si sarà ben indurito staccare i frutti dallo stecchino e tenere in frigo fino al momento dell'utilizzo.
 - Per frutti come ciliegie e alchechengi è molto indicato lasciarli raffreddare in un pirottino di carta.
-

DOLCI AL CUCCHIAIO

Budino ai due colori

Ingredienti:

- 200 g di panna fresca liquida
- 500 g di ricotta
- 180 g di zucchero
- 10 g di gelatina alimentare
- 30 g di cacao amaro
- 60 g di liquore tipo cointreau
- 100 g di cioccolato fondente

Esecuzione

- Ammorbidire la gelatina in acqua fredda scaldare la panna con lo zucchero 3 min. 60° vel. 3.
- Unire la gelatina ben strizzata e mescolare fino a completo assorbimento 30 sec. vel. 2.
- Aggiungere il liquore e lasciare raffreddare.
- Incorporare la ricotta e amalgamare 20 sec. vel. 4.
- Versare parte del composto negli stampini fino a metà altezza, porre in freezer per 10 min.
- Mescolare al composto avanzato il cacao 10 sec. vel. 3.
- A questo punto finire di riempire gli stampini e porre in frigorifero per almeno un'ora.
- Prima di servire rovesciare gli stampini sui piatti, sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria e, dopo aver riempito un cornetto di carta forno, formare una rete decorativa sopra ogni dolcetto.

Coppa alla crema di lamponi

Ingredienti per 4-5 coppe:

- 400 g di crema di marroni (un vasetto)
- 200 g di panna fresca
- 8/10 amaretti
- 100 g di cioccolato fondente al 70%

Esecuzione

- Inserire nel boccale la farfalla versare la panna e montare metterne in una ciotola circa 100 g e aggiungere alla restante panna 200 g di crema di marroni mescolare per 15 sec. vel. 1-2.
 - In una coppa di vetro trasparente versare un cucchiaino di crema di marroni aggiungere due amaretti sbriciolati ed un cucchiaino di cioccolato precedentemente tritato, proseguire con uno strato di panna alla crema di marroni e terminare con uno strato di panna montata semplice.
 - Creare un'alternanza di colori con i vari strati ben visibile dalla coppa.
 - Guarnire con del cioccolato tritato ed una fogliolina di menta.
-

Crème brûlée al cioccolato

Ingredienti per 10-12 persone:

- 1 litro di panna liquida fresca
- 180 g di zucchero
- 200 g di cioccolato fondente
- 7 tuorli d'uovo
- 2 uova intere
- 10 g di cacao
- 150 g di zucchero a velo per il caramello finale

Esecuzione

- Tritare il cioccolato fondente **6 sec. vel. 8** e mettere da parte.
- Polverizzare nel boccale lo zucchero **15 sec. vel. 9**.
- Unire la panna e cuocere **9 min. 70° vel. 2**.
- Aggiungere il cioccolato ed il cacao e mescolare **1 min. vel. 3**.
- Rompere le uova in un piatto amalgamare e versare nel boccale con lame in movimento **4 sec. vel. 3** fino a che siano ben amalgamati alla panna.
- Scaldare il forno a 180° versare il composto in una pirofila e cuocere a bagnomaria caldo per 50 min.
- Togliere dal forno rimuovere la forma dall'acqua e lasciare raffreddare per circa 2 ore o anche tutta la notte.
- Prima di servire spolverizzare lo zucchero a velo sulla crema.
- Passare sotto il grill del forno e fare caramellare finché non si sia creata una crosticina croccante.

Nota: Si può cuocere la crème brûlée anche in 12 formine per dolci in questo caso la cottura nel forno avverrà a 150° per 30 min.

Panna cotta in salsa di fragole

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di panna liquida
- 70 g di zucchero
- 140 g di cioccolato al latte
- 20 g di rum
- 15 g di gelatina alimentare

Per la salsa:

- 200 g di fragole
- 60 g di zucchero

Esecuzione

- Fare ammolare la gelatina in acqua fredda.
- Tritare il cioccolato **4 sec. vel. 6** e mettere da parte.
- Versare nel boccale la panna e lo zucchero e cuocere **6 min. 80° vel. 2**.

- Aggiungere la gelatina scolata e strizzata e mescolare **60 sec. vel. 2**.
- Unire il cioccolato tritato e mescolare fino a che non si sarà completamente sciolto **15 sec. vel. 2**.
- Unire il rum, mescolare e versare in uno stampo, porlo in frigorifero per farlo solidificare.
- Prima di servire sformare il dolce e preparare la salsa di fragole.
- Mettere nel boccale le fragole con lo zucchero e frullare per **30 sec vel. 4**.
- Versare la salsa attorno alla panna cotta e decorare la superficie con una fragola tagliata a ventaglio.

La ciocco golosa

Ingredienti:

- 270 g di cioccolato fondente al 55%
- 50 g di cioccolato bianco
- 300 g di latte condensato
- 160 g di latte
- 140 g di pasta di nocciole senza zucchero

Esecuzione

- Tritare il cioccolato **10 sec. vel. 7**.
 - Sciogliere per **6 min. 50° vel. 2-3**.
 - Unire il latte condensato, la pasta di nocciole e il latte caldo, amalgamare per **40 sec. vel. 4** fin quando non assume una consistenza omogenea e vellutata.
-

Latte condensato

Ingredienti:

- 60 g di latte in polvere
- 300 g di zucchero
- 150 g di acqua

Esecuzione

- Fare lo zucchero a velo **30 sec vel. Turbo**.
 - Aggiungere il latte e l'acqua **10 min. 90° vel. 3**.
-

Soufflé al cioccolato

Ingredienti per 6 persone:

- 100 g di cioccolato fondente
- 150 g di zucchero
- 400 g di latte
- 60 g di farina
- 4 uova
- 2 albumi
- un pizzico di sale

Esecuzione

- Imburrare uno stampo da soufflé spolverizzarlo con dello zucchero e metterlo in frigorifero.
 - Inserire nel boccale il cioccolato a pezzetti grandi e tritare per **6 sec. vel. 7** e mettere da parte.
 - Versare nel boccale zucchero, latte, farina, sale e cuocere **9 min. 80° vel. 4**.
 - Versare in una larga ciotola e far intiepidire.
 - Incorporare al composto il cioccolato tritato ed i tuorli uno alla volta.
 - Inserire la farfalla nel boccale montare gli albumi con un pizzico di sale **5 min. vel. 3** ed incorporarli a poco a poco al composto mescolando dal basso verso l'alto.
 - Versare il composto nello stampo ed infornare a **200°** per 20 minuti senza mai aprire lo sportello.
 - Togliere dal forno e spolverizzarlo con lo zucchero a velo.
-

Spuma di cioccolato al profumo di caffè

Ingredienti per 6 persone:

- 650 g di panna fresca
- 200 g di zucchero
- 40 g di caffè ristretto
- 10 g di caffè liofilizzato
- 10 g di gelatina alimentare
- 3 tuorli d'uovo
- 100 g di cioccolato fondente

Per la guarnizione:

- Scaglie di cioccolato
- Cacao in polvere

Esecuzione

- Inserire nel boccale il cioccolato a pezzettini e tritare per **6 sec. vel. 7** e tenerlo da parte.
 - Mettere a bagno la gelatina in acqua fredda.
 - Inserire la farfalla nel boccale montare 400 g di panna e mettere in frigo.
 - Lavare ed asciugare il boccale, versare 250 g di panna, il caffè ristretto, il caffè liofilizzato, lo zucchero e cuocere per **4 min. 60° vel.2**.
 - Inserire il cioccolato e mescolare **20 sec. vel. 2**.
 - Unire al composto i tuorli e mescolare ancora per **20 sec. vel. 2**.
 - Aggiungere la gelatina ben strizzata **30 sec. vel. 2**.
 - Rovesciare il composto in una terrina capace ed aggiungere delicatamente la panna montata.
 - Versare in uno stampo decorativo da budino o in stampi in silicone monoporzione.
 - Fare raffreddare in frigorifero per 12 ore.
 - Per sformare mettere brevemente lo stampo in acqua calda rovesciare su un piatto e decorare con chicchi di caffè riccioli oppure foglie di cioccolato.
-

GELATI E SORBETTI

Frappé al cioccolato

Ingredienti per 6-8 persone:

- 750 g di latte
- 250 g di ciocco golosa
- 240 g di gelato al cioccolato fondente
- 100 g. di panna fresca

Esecuzione

- Inserire tutti gli ingredienti nel boccale **15 sec. vel. 9.**
 - Versare il frappé in bicchieri da cocktail alti e servire con della panna montata e una spruzzata di cacao in polvere.
-

Granatina veloce di cacao

Ingredienti:

- 150 g di zucchero
- 20 g di cacao amaro
- 600 g di cubetti di ghiaccio

Esecuzione

- Polverizzare lo zucchero **15 sec. vel. 9.**
 - Aggiungere il cacao e i cubetti di ghiaccio **24 sec. vel. 6** e **20 sec. vel. 5-6** spatolando.
 - Servire con panna montata.
-

Sorbetto al cioccolato

Ingredienti per 6 persone:

- 100 g di cioccolato fondente
- 50 g di cacao amaro
- 500 di acqua
- 220 di zucchero

Esecuzione

- Mettere nel boccale l'acqua e lo zucchero cuocere per **4 min. 100° vel. 2.**
 - Versare nel boccale il cacao e mescolare per **1 min. vel. 3.**
 - Unire il cioccolato fondente e mescolare per **40 sec. vel. 3** fino a che non si sarà completamente sciolto.
 - Versare il composto nelle vaschette per il ghiaccio lasciare raffreddare.
 - Porre in freezer fino a quando non si sarà solidificato.
 - Qualche minuto prima di servire tenere le vaschette a temperatura ambiente.
 - Mettere i cubetti nel boccale per **1 min. e 30 sec. a vel. crescente da 5 a 9** aiutandosi con la spatola se è necessario.
-

Cestini di cioccolato e stracciatella

Ingredienti per 12 pirottini:

- 250 g di cioccolato fondente
- 250 g di gelato stracciatella
- 2 piccoli plum-cake
- 30 g di rum
- 6 ciliegie sotto spirito snocciolate

Esecuzione

- Tritare il cioccolato **10 sec. vel. 7** e scioglierlo per **5 min. 50° vel. 2-3**.
- Versarlo nei pirottini fino a riempirli.
- Lasciare riposare per qualche istante poi, partendo dal primo pirottino riempito svuotarli del cioccolato rimasto liquido dentro.

- Attorno al pirottino sarà rimasto uno strato di cioccolato che lascerete solidificare.
- Staccare con delicatezza la carta dalla quale il cioccolato avrà preso la forma.

Per il ripieno:

- Sbriciolare i plum-cake, bagnare la mollica con il rum e suddividerla sul fondo dei pirottini riempiendoli per non più di $\frac{1}{3}$.
- Completare con la ciliegia ed il gelato alla stracciatella.
- Man mano che sono pronti metterli nel freezer per non far sciogliere il gelato.

Gelato al cioccolato bianco

Ingredienti:

- 200 g di cioccolato bianco
- 600 g di panna liquida fresca
- 4 tuorli d'uovo
- 250 g di latte condensato
- 1 baccello di vaniglia

Esecuzione

- Tritare il cioccolato per **7 sec. vel. 8**.
- Aggiungere la panna, i tuorli, il latte condensato e la vaniglia a pezzetti.
- Cuocere per **8 min. 80° vel. 3**.
- Versare in una vaschetta di alluminio, lasciare raffreddare e porre in freezer per almeno 12 ore.
- Togliere il gelato dal freezer e tenerlo a temperatura ambiente per qualche minuto.
- Tagliarlo a pezzetti e metterlo nel boccale **1 min. e 30 sec. a velocità gradualmente crescente da 0 a 7-8 spatolando**.

Gelato da passeggio

Ingredienti per 6 persone:

- 6 coni gelato
- 300 g di gelato al cioccolato bianco
- 150 g di cioccolato fondente
- 100 g di granella di nocciole

Esecuzione

- Tritare il cioccolato per **8 sec. vel. 7** e scioglierlo per **6 min. 50° vel. 3**.
- Riempire i coni con 1 o 2 palline di gelato, passarlo velocemente nella granella di nocciole facendola aderire bene ed immergere il cono fino al bordo nel cioccolato fuso.
- Mettere nel freezer per 30 minuti.

Nota: Si può utilizzare qualsiasi tipo di gelato.

CIOCCOLATA DA BERE

Bicerin

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di cioccolato fondente
- 1 litro di latte
- 4 tazzine di caffè bollente zuccherato
- 15 g di fecola di patate 150 g di zucchero

Esecuzione

- Tritare il cioccolato **8 sec. vel. 7** e mettere da parte.
 - Mettere nel boccale il latte, lo zucchero e la fecola per **10 min. 100° vel. 3**.
 - Versare il composto in 4 bicchieri resistenti al calore, aggiungere il caffè zuccherato e coprire con panna montata.
-

Ciocolata alla liquirizia

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di cacao amaro
- 600 g di latte
- 10 g di liquirizia nera purissima
- 70 g di zucchero

Esecuzione

- Tritare la liquirizia per **15 sec. vel.5**.
Mettere tutti gli ingredienti nel boccale e cuocere **10 min 100° vel. 2**.
-

Ciocolata viennese

Ingredienti:

- 150 g di cioccolato al latte
- 10 g di cacao amaro
- 50 g di zucchero semolato
- 250 g di acqua
- 500 g di latte
- 30 g di zucchero a velo
- 80 g di panna montata

Esecuzione

- Inserire la farfalla montare la panna con lo zucchero a velo e tenerla da parte.
 - Tritare il cioccolato **8 sec. vel. 7**.
 - Aggiungere l'acqua e far cuocere tutto a **5* min. 100° vel. 2-3** (*da verificare).
 - Versare successivamente il latte caldo, lo zucchero semolato e cuocere altri **6 minuti 100° vel. 2**.
 - Servire in tazza e ricoprire con panna montata.
-

Ciocolata alla cannella

Ingredienti per 4 persone:

- 60 g di cacao amaro
- 200 g di panna liquida
- 500 g di latte
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 40 g di miele millefiori

Esecuzione

- Mettere tutti gli ingredienti nel boccale e cuocere per **6 minuti a 100° vel. 4**.
 - Servire con cannella spolverizzata sulla superficie.
-

Cioccolata calda classica

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di cacao amaro
- 700 g di latte
- 130 g di zucchero

Esecuzione

- Mettere tutti gli ingredienti nel boccale e cuocere **12 min. 100° vel. 2.**
-

Filtro d'amore

Ingredienti per 4 persone:

- 70 g di cacao amaro
- 500 g di panna liquida
- 500 g di latte
- 1/3 di cucchiaino di peperoncino in polvere
- 2 cucchiaini di miele millefiori
- 40 g di zucchero grezzo
- 70 g di rum
- 1 pizzico di sale
- 2 bustine di vanillina

Esecuzione

- Mettere tutti gli ingredienti nel boccale e cuocere per **6 min. 100° vel. 2-3.**
 - Servire con il bordo del bicchiere spolverizzato di peperoncino rosso in polvere.
-

COCKTAILS E LIQUORI

Alexander cocktail

Ingredienti per 2 persone:

- 30 g di cognac
- 60 g di crema di cacao bianca (liquore al cioccolato bianco)
- 60 g di panna liquida fresca
- 4-5 cubetti di ghiaccio
- una grattata di noce moscata

Esecuzione

- Mettere nel boccale la panna 1 min. e 10 sec. vel. 3-4.
- Versare il cognac, la crema di cacao e il ghiaccio 8 sec. vel.2.
- Servire in una coppa completando con una spolverata di noce moscata.

Aperitivo "Diavolino"

Ingredienti:

- 70 g di crema cacao scuro (liquore al cioccolato)
- 30 g di gin
- 60 g di panna liquida
- 1 pizzico di peperoncino in polvere finissima
- pezzetti di cioccolato fondente
- 5 cubetti di ghiaccio

Esecuzione

- Mettere la panna nel boccale 1 min. e 10 sec. vel.3-4.
- Unire il gin, la crema di cacao, il peperoncino e il ghiaccio 15 sec. vel. 2.
- Servire con pezzettini di cioccolato fondente all'interno della coppetta.

Aperitivo alla menta

Ingredienti per 6 persone:

- 90 g di crema di cacao bianca (liquore al cioccolato bianco)
- 250 g di panna liquida fresca
- 40 g di batida de cocco
- 20 g di sciroppo di menta

Per guarnire

- foglie di menta

Esecuzione

- Inserire la farfalla e montare la panna.
- Unire tutti gli altri ingredienti e mescolare 15 sec. vel.2.
- Versare nelle coppette e guarnire con foglioline di menta fresca.

Liquore al cioccolato

Ingredienti:

- 200 g di cacao amaro
- 600 g di zucchero
- 150 g di alcool a 90°
- 800 g di acqua
- 1 stecca di vaniglia

Esecuzione

- Mettere l'acqua nel boccale e, con lame in movimento a **vel. 3**, far scendere dal foro del coperchio lo zucchero ed il cacao precedentemente amalgamati.
- Incidere la vaniglia con un coltello nel senso della lunghezza.
- Tagliarla a pezzetti e unirla al cacao.
- Cuocere per **12 min. a 100° vel. 3**.
- Mettere il boccale a raffreddare.
- Unire l'alcool e mescolare per **1 min. vel.2**.
- Filtrare ed imbottigliare.

Nota: questo liquore si può utilizzare in molte preparazioni di pasticceria gelati o cocktail.

Crema al cioccolato bianco (liquore)

Ingredienti:

- 250 g di cioccolato bianco
- 500 g di latte intero
- 500 g di panna liquida fresca
- 300 g di latte condensato
- 300 g di zucchero
- 250 g di alcool a 90°

Esecuzione

- Tritare il cioccolato **8 sec. vel. 7**
 - Aggiungere latte, panna, zucchero, latte condensato e cuocere **12 min. 100° vel. 3**.
 - Mettere il boccale a raffreddare.
 - Unire l'alcool e mescolare per **1 min. vel. 2**.
 - Filtrare con una garza e imbottigliare, è preferibile servire freddo.
-