

ALBRICI IN 8 MINUTI

PUBLIREDAZIONALE



Fingiamoci maîtres chocolatiers per creare cioccolatini bianchi con un delicato tocco a sorpresa

Cioccolatini al cioccolato bianco e al sale grosso di Bex

Ingredienti

- ✓ 200g di cioccolato bianco
 - ✓ 46g di burro
 - ✓ 300g di zucchero cristallizzato
 - ✓ 90g di glucosio
 - ✓ 168g panna intera
 - ✓ Cristalli di sale di Bex
- Glucosio fatto in casa:**
500g di zucchero cristallizzato
250ml di acqua
Succo di mezzo limone

Preparazione del piatto

1. In un pentolino, versare panna, zucchero e glucosio
2. Scaldare fino a ebollizione, per arrivare ad una temperatura di 115°C
3. Tagliare finemente a coltello il cioccolato bianco
4. Aggiungere il cioccolato bianco nel pentolino e riportare la massa a 115°C
6. Versare la massa di cioccolato fuso in una pirofila
7. Lasciarlo raffreddare e solidificare in frigo per ca. 30 minuti
8. Togliere dalla pirofila, tagliare dei quadratini e disporli nei cestini di carta
9. Guarnirli a piacere con dei cristalli di sale di Bex

Tempo totale 30 minuti

Difficoltà ★★☆☆☆



Sebbene sia vero che a gennaio siamo tutti in una fase detox post bagordi festivi, è anche vero che ad un buon cioccolatino sarebbe un vero peccato dire di no. E se raggiungiamo la soddisfazione di averli creati con le nostre mani, possiamo davvero dare il via libera a questa esperienza sensoriale senza pensarci due volte. Gli ingredienti? Tutti golosi. La preparazione? Semplice. Il tocco? Ovviamente Lorenzo Albrici ha pensato anche a quello, aggiungendo un pizzico di sale di Bex: "L'idea è davvero sfiziosa perché ho voluto creare un cioccolatino che ricordi una caramella mou. Il cioccolato bianco è molto dolce, dunque per contrastarlo ho aggiunto il sale di Bex che regala una bella sensazione al palato". Per lavorare il cioccolato, si sa, ci vuole un'accuratezza fondamentale: "Esatto, va sempre fatto fondere a bagnomaria facendo attenzione che non abbia il calore diretto, utilizzando una temperatura regolare e non troppo forte altrimenti si



lo chef
Lorenzo Albrici
Locanda Orico, Bellinzona

brucia e fa la crosta. Quando diventa grumoso è rovinato, c'è poco da fare per rimediare". Dunque niente gesti azzardati in stile "lo metto direttamente in un pentolino per velocizzare", il pasticcio sarebbe dietro l'angolo. E, come diciamo sempre, alla base di una buona ri-

cetta ci vogliono degli ingredienti di qualità, in questo caso una pregiata tavoletta prodotta a Giubiasco da Chocolat Stella. Un cioccolato bianco che, come ci spiega Alessandra Alberti, CEO dell'azienda, oltre al colore ha ben altre differenze rispetto alle altre varietà: "Ci sono 3 categorie di cioccolato: bianco, al latte e fondente. Quello bianco contiene burro di cacao, latte e zucchero ma non contiene la massa scura di cacao, che è invece presente in quello al latte e fondente (conferendo loro un colore più scuro ed un gusto diverso). L'importante per il cioccolato bianco è che il burro di cacao sia molto neutro e non sappia troppo di cacao, e questa neutralità la possiamo ottenere filtrando molto bene la massa di cacao, separando così perfettamente la parte grassa". E che il detox non ce ne voglia: un cioccolatino di qualità sarà sempre un condensato di felicità da concedersi senza rimorsi con una tisana o un caffè.



Se ti sei perso la puntata su Teleticino con la spiegazione della ricetta da parte dello Chef, puoi riguardarla su teleticino.ch e ticinonews.ch

