

Gianduja

Préparation : 20 min • Cuisson : 20 min

Ingrédients

- 300g di cioccolato al latte ad alto contenuto di cacao (ho usato Bahibé 46% di Valrhona)
- 300g di nocciole
- 300g di zucchero a velo

Préparation

1. Conoscete la mia passione per le nocciole, quindi era abbastanza sorprendente che non avessi una ricetta per il gianduja qui.
2. Non è per mancanza di farla di tanto in tanto, ma non avevo mai avuto il tempo di scattare le foto dei passaggi e scrivere la ricetta.
3. È un ottimo regalo goloso per le feste, quindi questa volta ecco la ricetta illustrata!
4. Il gianduja è semplicissimo, è una miscela di nocciole, zucchero a velo e cioccolato al latte.
5. Ovviamente, se lo desiderate, potete sostituire il cioccolato al latte con quello fondente, sarà molto buono anche così!
6. E potete anche dimezzare le quantità senza problemi.
7. Iniziate facendo tostare le nocciole a 150°C per circa 20 minuti.
8. Lasciatele raffreddare, poi strofinatele per rimuovere le bucce delle nocciole che si staccano (non c'è bisogno di insistere, se ne rimane qualcuna non è un problema).
9. Poi, mettetele in un robot da cucina con lo zucchero a velo e frullate fino a ottenere una pasta liscia e omogenea, quasi liquida.
10. Può richiedere parecchio tempo se il vostro robot non è molto potente, pensate a fare delle pause per evitare che il motore si surriscaldi.
11. Senza interruzione, ci vogliono comunque facilmente 15 minuti per ottenere un buon risultato.
12. Successivamente, sciogliete delicatamente il cioccolato a bagnomaria, controllando che non superi la temperatura di 35°C.
13. Potete versarlo nel robot e frullare nuovamente oppure mescolare con una spatola.
14. Versate immediatamente il gianduja negli stampi, oppure in un telaio per tagliare poi piccoli quadrati/rettangoli.
15. Lasciate cristallizzare.
16. Ho ricoperto i miei pezzi di gianduja con cioccolato temperato perché deve viaggiare, quindi così terrà meglio, ma non è per nulla obbligatorio; però, se volete conservarli per diversi giorni/settimane, vi consiglio di tenerli in frigorifero.
17. Ecco, il gianduja è pronto, deliziatevi!