

Cioccolata calda (marshmallow, sciroppo di nocciola, panna montata)

Ingrédients

- 250g di zucchero
- 250g di acqua
- 150g di nocciole
- 10g di gelatina
- 200g di zucchero
- 40g di glucosio
- 60g di albumi
- 60g di acqua
- 4 cucchiaini di sciroppo di nocciola
- 250g di panna liquida
- 25g di zucchero a velo
- 500g di latte
- 170g di cioccolato fondente Caraïbes
- 35g di cioccolato al latte Jivara
- 15g di cacao in polvere non zuccherato

Préparation

1. Oggi mettiamo da parte un po' le torte per una deliziosa bevanda calda, una cioccolata calda ben condita!
2. Di seguito troverete la ricetta della mia cioccolata calda a base di latte, cioccolato fondente, cioccolato al latte e cacao in polvere, ma anche la ricetta delle mini marshmallow, della panna montata e infine dello sciroppo di nocciola fatto in casa per insaporire la vostra cioccolata.
3. Sta a voi scegliere se preferite gustarla semplice o con uno o più guarnizioni, io non ho scelto, ho messo tutto ;) Tutte le ricette sono facili, ovviamente se avete fretta la cioccolata e la panna montata sono un buon compromesso visto che occorre comunque un po' di pazienza per i marshmallow e lo sciroppo di nocciola!
4. Nella ricetta ho usato come sempre il cioccolato Valrhona, se desiderate fare un ordine per le vostre ricette delle feste avete sempre il 20% di sconto con il codice ILETAITUNGATEAU su Valrhona.
5. Fate tostare le nocciole in forno a 150°C per 20 minuti.
6. Tritatele grossolanamente.
7. Poi, portate a ebollizione l'acqua con lo zucchero.
8. Versate le nocciole dentro, poi coprite la pentola e lasciate in infusione per almeno 1 ora (potete tranquillamente lasciare tutta la notte, o riscaldare nuovamente lo sciroppo, coprire la pentola, e lasciare infondere ancora, lo sciroppo avrà solo più gusto).
9. Quando lo sciroppo si è sufficientemente infuso, filtratelo per eliminare i pezzi e le pellicine delle nocciole, poi rimettetelo a scaldare.
10. Portate a ebollizione per circa 2 minuti, poi versate lo sciroppo in una bottiglia e lasciate raffreddare.
11. Il vostro sciroppo è pronto!
12. Reidratate la gelatina in acqua fredda, poi strizzatela e fatela sciogliere a bagnomaria.
13. Preparate uno sciroppo con l'acqua, lo zucchero e il glucosio.
14. Quando lo sciroppo raggiunge i 115°C, iniziate a montare gli albumi.
15. Quando arriva a 130°C, versatelo sugli albumi.
16. Aggiungete poi la gelatina fusa e lo sciroppo di nocciola continuando a montare.

17. Trasferite il marshmallow in una tasca da pasticciere con una bocchetta liscia poi formate delle strisce sottili su una teglia oliata.
18. Successivamente, spolverate il marshmallow con una miscela di maizena e zucchero a velo in parti uguali.
19. Lasciate indurire per alcune ore poi spolverate nuovamente con la stessa miscela, e tagliate i mini marshmallow.
20. Conservate in una scatola ermetica.
21. Mescolate la panna e lo zucchero, poi montate fino a ottenere una panna montata sufficientemente ferma.
22. Fate scaldare il latte, poi versatelo sui cioccolati e sul cacao.
23. !
24. chocolatgggchaudgggChocccoclat chaud (guimauves, sirop de noisette, chantilly)havidandggg8\$\$\$
Mischiare bene, poi versare tutto nel pentolino.
25. Lasciate addensare a fuoco basso mescolando continuamente fino ad ottenere la consistenza desiderata.
26. Aggiungete infine lo sciroppo di nocciola nella quantità desiderata (ne ho messo 40-).
27. Versate la cioccolata nelle tazze, poi completatela con panna montata, mini marshmallow e pezzi di nocciola.
28. Ed ecco qui, buon appetito!