

Ferrero rocher fatti in casa

Ingrédients

- 100g di crêpes dentelle sbriciolate (o di wafer)
- 250g di crema spalmabile a vostra scelta (Nocciolata per me)
- 150g di polvere di nocciole
- 250g di cioccolato a vostra scelta (qui il Caraïbes di Valrhona per me)
- 90g di nocciole tritate

Préparation

1. Quest'anno, oltre ai troncetti e al torrone, ho deciso di realizzare anche alcuni cioccolatini per le feste.
2. Inizio con questi falsi Ferrero Rocher, realizzati a base di crema spalmabile Nocciolata della marca Rigoni di Asiago, ma potete ovviamente farli con la crema spalmabile che preferite :) Queste piccole delizie sono rapide da fare, e inoltre potete prepararle in anticipo poiché è necessario un passaggio nel congelatore prima di ricoprirle di cioccolato.
3. Mischiare le crêpes dentelle, la crema spalmabile e la polvere di nocciole fino ad ottenere un impasto omogeneo.
4. Prendere quindi dei piccoli cumuli e formare delle palline ponendo una nocciola intera al centro.
5. Mettere le palline così ottenute nel congelatore.
6. Quando sono congelate, potete preparare il cioccolato.
7. Potete scegliere di temperarlo o no, se lo temperate i vostri cioccolatini saranno più brillanti e non si scioglieranno tra le dita.
8. Ho scelto di temperare il cioccolato, ma utilizzando un metodo più rapido e pratico rispetto al metodo tradizionale: ho usato il burro di cacao Mycryo.
9. Barry (qui 2, per di cioccolato).
10. Mescoliamo bene, aspettiamo che il cioccolato sia a 32°C ed ecco fatto, è pronto :) Non resta che aggiungere le nocciole tritate.
11. A questo punto, togliere le palline dal congelatore, quindi con l'aiuto di una forchetta, immergerle nel cioccolato e disporle su una placca.