

Cioccolato spezzettato - cioccolato fatto in casa con mandorle caramellate



It's chocolate time! Da regalare o da gustare in prima persona: è difficile resistere a questo cioccolato spezzettato invernale con croccanti mandorle caramellate!

Se avete già preparato le mandorle caramellate in casa, sapete che ci vuole una buona dose di disciplina per non sgranocchiarle in continuazione. Ma le mandorle ci servono per le nostre tavolette di cioccolato. Imballato in una bella confezione, il cioccolato spezzettato si presta bene anche come regalo da mettere sotto l'albero di Natale per gli amanti dei dolci!

Nella preparazione di questa ricetta, sarebbe opportuno sottoporre il cioccolato a temperaggio. Questo ha il vantaggio che a temperatura ambiente diventerà di nuovo solido, non avrà una patina opaca e sarà croccante al morso. Il temperaggio richiede un po' più di tempo e serve un termometro da cucina. Chi va di fretta, può sciogliere il cioccolato in maniera tradizionale (vedi consiglio n. 2). Un'eventuale patina biancastra non influisce in alcun modo sul sapore e può essere nascosta facilmente con le mandorle caramellate.

Per una tavoletta di circa 25 x 15 cm

A seconda che lo stampo utilizzato sia più grande o più piccolo, lo spessore del cioccolato cambia di conseguenza.

- 50 g di mandorle, non salate
- 50 g di zucchero cristallizzato
- ¼ di cucchiaino di cannella
- 2 cucchiai d'acqua
- 200 g di cioccolato al latte, finemente tritato
- 100 g di cioccolato fondente amaro, finemente tritato

1. In una casseruola portare ad ebollizione l'acqua con le mandorle, lo zucchero e la cannella senza tuttavia mescolare. Ridurre la temperatura e cuocere a fuoco lento per 10 minuti, mescolando di tanto in tanto, finché l'acqua sarà evaporata e lo zucchero cristallizzato.
2. Alzare leggermente la temperatura e riscaldare il composto fino a quando lo zucchero si scioglierà di nuovo e continuare a mescolare, lo zucchero avvolgerà ogni mandorla.
3. Trasferire le mandorle caramellate su una teglia rivestita di carta da forno e lasciarle raffreddare completamente.
Consiglio n. 1: [Ecco un video tutorial per le mandorle caramellate.](#) _____
4. Tritare le mandorle grossolanamente e foderare uno stampo rettangolare con pellicola trasparente.

5. Far sciogliere due terzi del cioccolato tritato a bagnomaria fino a raggiungere una temperatura di 40-45 gradi.
6. Togliere la casseruola dal fuoco, posizionarla su un davanzale fresco, unire il cioccolato rimasto e mescolare energicamente fino a quando il cioccolato non si sarà raffreddato a 27 gradi.
7. Riposizionare la casseruola sulla piastra e riscaldare il cioccolato a 31-32 gradi.
8. Versare il cioccolato nello stampo e cospargere con le mandorle tritate.
9. Lasciare raffreddare completamente il cioccolato spezzettato fino a completo consolidamento, dopodiché spezzettarlo.

Tempo di preparazione: circa 1 ora

Se si vuole saltare il temperaggio, è sufficiente sciogliere l'intera quantità di cioccolato a bagnomaria e versarla direttamente nello stampo. Il cioccolato deve poi essere posto in frigorifero in modo che si solidifichi.