

Cioccolato spezzettato di San Valentino nel video tutorial

Non devono essere sempre cioccolatini. Per San Valentino, questa volta prepariamo il cioccolato spezzettato fatto in casa con topping a piacere.

I regali personalizzati non sono solo di tendenza, ma dimostrano anche al destinatario che avete pensato a lui o a lei quando li avete fatti. Perché non sorprendere la vostra dolce metà il 14 febbraio con del cioccolato spezzettato fatto in casa e creato apposta per lei o lui?

La vostra dolce metà ama gli Smarties, gli Oreo o gli orsetti gommosi? Metteteli sul cioccolato! Alla vostra ragazza piace il dolce e il salato? Allora cospargete il suo cioccolato con comflakes, popcorn o brezel salati. Se, invece, ha il palato fine, allora il fleur de sel, la frutta candita o i raffinati croccanti saranno gli ingredienti perfetti per la guarnizione.

Splendidamente confezionato in un sacchettino o in una scatolina regalo con un messaggio personale, il cioccolato spezzettato è un regalo fatto col cuore per la festa degli innamorati.

- 200 g di cioccolato bianco
- 200 g di cioccolato fondente; consiglio: quello della marca Denner ha un ottimo sapore e costa poco.
- Una manciata di guarnizioni a scelta, come biscotti spezzettati, frutta secca, noci, mirtilli rossi, ecc.

Cioccolato bianco spezzettato

1. Disporre le due tavolette di cioccolato bianco una accanto all'altra su una teglia rivestita di carta da forno, in modo che si tocchino sul lato lungo.
2. Metterle al centro del forno, preriscaldato a 45 gradi e con calore superiore e inferiore, e lasciarle sciogliere per circa 18 minuti.
3. Spalmare leggermente il cioccolato fuso con un coltello o simile, facendo attenzione a non rendere lo strato di cioccolato troppo sottile e più di quanto non fosse all'inizio.
4. Cospargere con le guarnizioni desiderate e lasciare raffreddare e indurire in un luogo fresco o freddo (non in freezer!). Infine, spezzettarlo a mano.

Cioccolato fondente spezzettato

1. Rompere le tavolette di cioccolato fondente in pezzi grossolani.
2. Sciogliere lentamente $\frac{2}{3}$ dei pezzi (circa 140 g) in un pentolino posto sopra il vapore di una pentola. Assicurarsi che il pentolino o la ciotola in cui si trova il cioccolato non tocchi l'acqua, ma che venga utilizzato solo il vapore per il processo di fusione.
3. Quando il cioccolato è completamente sciolto, togliere il pentolino o la ciotola dal vapore e sciogliere il cioccolato rimanente, mescolando continuamente.
4. Foderare una teglia con carta da forno, versarvi il cioccolato fuso in uno strato spesso e stenderlo leggermente.
5. Cospargere con le guarnizioni desiderate e lasciare raffreddare e indurire in un luogo fresco o freddo (non in freezer!). Infine, spezzettarlo a mano.

Tempo di preparazione: circa 30 minuti escluso l'ammollo