

Ciocolatini al fondente con crema di mascarpone

tipo portata



Dolce

difficoltà



preparazione



15 min.



Ingredienti **6** PERSONE

- 100 g di cioccolato fondente
- 20 pirottine

Per il ripieno (20 cioccolatini):

- 120 g di cioccolato al latte
- 250 g di mascarpone Granarolo
- 1 bustina di vanillina
- 2 cucchiari di Rumcacao amaro in polvere q.b.

Preparazione

- 1) Foderate un vassoio con della carta forno,
- 2) Tagliate il cioccolato a pezzetti e fatelo sciogliere a bagnomaria (foto 1)
- 3) Spennellate la superficie interna (compresi i bordi) di 20 piccole pirottine per cioccolatini (foto 2)
- 4) Mettetele capovolte sulla carta forno ad indurire e asciugare.
- 5) Una volta asciugate eliminate l'involucro di carta ottenendo dei piccoli contenitori di cioccolato. (foto 3)
- 6) Preparate la crema di mascarpone sciogliendo a bagnomaria il cioccolato al latte ed incorporandolo, non appena tiepido, al mascarpone, alla vaniglia e al rum. (foto 4)
- 7) Mettete a rassodare in frigorifero la crema. Successivamente versatela dentro ad una tasca da pasticciare con bocchetta stellata e premetela nelle pirottine di cioccolato. (foto 5)
- 8) Spolverizzate i cioccolatini ottenuti con cacao amaro.



In collaborazione con:

Dall'amore per il cibo la passione per la cucina



Vino consigliato

Recioto della Valpantena

Consigli e curiosità:

Tante idee per variare il ripieno

Per questi cioccolatini potete realizzare vari ripieni unendo al mascarpone ingredienti diversi come cioccolato bianco o purea di frutta (fragole, lamponi, pesche, ecc...). Ottimi anche gli sciroppi che, oltre a conferire il gusto prescelto, dolcificano la preparazione. Provate con lo sciroppo alla menta!

Prepara questa ricetta con:



MASCARPONE GRANAROLO

Il Mascarpone Granarolo è un ottimo mascarpone: il suo sapore ricco e inconfondibile di latte fresco e la sua consistenza facilmente lavorabile donano alle tue ricette un'avvolgente cremosità. Per questo è l'unico ad essere approvato dall'AMPI, l'Accademia dei Maestri Pasticceri Italiani.



LA GRANDE PASSIONE PER L'ALTA QUALITÀ.

Cioccolatini al fondente con crema di mascarpone

Immagini della preparazione

1



2



3



4



5



LA GRANDE PASSIONE PER L'ALTA QUALITÀ.