



Ricette

Cioccolato liquido

1, 2, 3 .. il cioccolato fuso è pronto!

<p>Per utilizzare il cioccolato per fare dolci o pietanze, il più delle volte deve essere tritato o fuso. È importante attenersi alle indicazioni che seguono.</p>

SMINUZZATURA DEL CIOCCOLATO

Per sminuzzare il cioccolato, utilizzare un coltello grande e affilato, con punta arrotondata. Per tritare il cioccolato, fare oscillare leggermente la lama.

FUSIONE DEL CIOCCOLATO

Affinché il cioccolato possa sciogliersi rapidamente e uniformemente, dovrebbe essere prima spezzettato o tritato grossolanamente. Vi sono due possibilità per fondere il cioccolato.

FUSIONE A BAGNOMARIA

È il procedimento più adatto. Riempire una pentola per i $\frac{3}{4}$ con acqua, farla riscaldare a 60°C , quindi togliere la pentola dal fuoco. Mettere il cioccolato spezzettato o tritato in un pentolino più piccolo o in una scodella di metallo e immergerlo a bagnomaria. Il fondo non deve toccare l'acqua. Durante la fusione, girare ogni tanto con un cucchiaino asciutto. Il cioccolato fuso non deve diventare troppo caldo: il cioccolato fondente fino a 55°C , i tipi più chiari fino a ca. 45°C . A seconda della ricetta, altri ingredienti come ad es. il burro, possono essere fusi insieme al cioccolato.

Attenzione: l'acqua non deve mai bollire per evitare che il cioccolato diventi troppo caldo o entri in contatto con gli spruzzi d'acqua.

FUSIONE NEL MICROONDE

Fondere nel microonde 100 g di cioccolato fondente a 600 Watt per ca. 2 minuti, quindi mescolare con cura.

Se desiderate utilizzare il cioccolato per ricoprire o decorare, si consiglia di effettuare il temperaggio.