

# Ciocolatini al peperoncino

## Ciocolatini al peperoncino, ottimi per San Valentino!

I ciocolatini al peperoncino sono un grande classico, l'unione del cioccolato fondente e del peperoncino ah da sempre convinto tutti! Oggi vediamo come prepararli in casa!

---

**Tempo di preparazione**

**30 minuti**

**Tempo di raffreddamento**

**10 minuti**

**Dosi per**

**20 ciocolatini circa**

**Ingredienti per il guscio**

200 gr di cioccolato fondente

**Ingredienti per il ripieno**

100gr di cioccolato bianco

40gr di panna fresca

1 cucchiaino di peperoncino in polvere

## Ingredienti per la decorazione

Colorante alimentare perlescente rosso in polvere q.b.

## Preparazione del guscio

1. Per preparare i **Ciocolatini al peperoncino**, dovremo per prima cosa temperare il cioccolato per i "gusci".
2. Il temporeggio del cioccolato viene fatto affinché le molecole (o cristalli) del burro di cacao contenuti all'interno del cioccolato, creino una struttura stabile donandoci alla fine del processo un prodotto lucido e croccante. Il temporeggio può essere fatto con diverse tecniche ma quella più facile e veloce è al microonde. Il cioccolato dovrà dunque essere portato ad una temperatura precisa per poter essere temperato correttamente:
  - Cioccolato bianco: 28-30°C
  - Cioccolato al latte: 28-30°C
  - Cioccolato fondente: 31°C
3. Versiamo i dischetti di cioccolato all'interni di un recipiente, inseriamo nel microonde e avviamo l'elettrodomestico per qualche secondo. Giriamo il cioccolato con una spatola e rimettiamo al microonde.
4. Continuiamo con questa operazione finche il cioccolato non avrà raggiunto la temperatura di temporeggio indicata sopra. Per misurare la temperatura utilizziamo un termometro digitale a sonda.
5. Mescoliamo il cioccolato con una spatola delicatamente (il cioccolato non dovrà incorporare aria in questa fase).
6. Puliamo lo stampo in policarbonato, con della carta assorbente per eliminare macchie, residui e impronte

digitali (altrimenti ritroveremo tutto sulla superficie dei nostri cioccolatini).

7. Coliamo il cioccolato sciolto all'interno dello stampo in polycarbonato, quindi sbattiamo lo stampo sul piano di lavoro per distribuire il cioccolato uniformemente ed eliminare eventuali bolle d'aria. Capovolgiamo lo stampo e lasciamo defluire il cioccolato in eccesso.
8. Puliamo bene lo stampo con una spatola (possibilmente di plastica).
9. Riponiamo in frigorifero sul ripiano più alto per almeno 10-15 minuti, o finché il cioccolato non si sarà rappreso completamente.

## Preparazione del ripieno

1. Per preparare la ganache al peperoncino sarà sufficiente portare la panna a sfiorare il bollore e poi colarla sopra il cioccolato bianco all'interno di una ciotola.
2. Con una spatola mescoliamo bene facendo sciogliere completamente il cioccolato (se necessario poniamo la ciotola al microonde qualche secondo).
3. Aggiungiamo alcune gocce di colorante liposolubile rosso e un cucchiaino di peperoncino in polvere. Mescoliamo con una spatola e coliamo all'interno di una sacca-poche.
4. Lasciamo raffreddare completamente prima di utilizzarla.
5. Una volta a temperatura ambiente, dressiamo la ganache all'interno dello stampo per 2/3.
6. Sbattiamo lo stampo sul piano per eliminare eventuali bolle d'aria.

# Chiusura dei cioccolatini al peperoncino

1. Dressiamo del cioccolato fuso sulla sommità, sbattiamo lo stampo di cioccolatini sul piano di lavoro e con una spatola (possibilmente di plastica) eliminiamo il cioccolato in eccesso.
2. Riponiamo lo stampo in frigorifero per almeno 1 ora.
3. Capovolgiamo lo stampo con un colpo secco e facciamo fuoriuscire i cioccolatini.
4. Decoriamo i nostri cioccolatini al peperoncino spolverando sulla sommità del colorante alimentare perlescente rosso in polvere.

---

**Conservare i Cioccolatini al Peperoncino in frigorifero in un contenitore a chiusura ermetica.**

Consigli per gli acquisti: [Decora](#)









