

Ciocolatini cannella e nocciola

**Ciocolatini Cannella e Nocciola,
un gusto classico e intramontabile!**

I Ciocolatini Cannella e Nocciola sono sicuramente un grande classico ma sempre apprezzato! Oggi vediamo come prepararli in casa!

Tempo di preparazione

30 minuti

Tempo di raffreddamento

10 minuti

Dosi per

20 cioccolatini circa

Ingredienti per il guscio

200 gr di cioccolato bianco

Ingredienti per il ripieno

150 gr di crema spalmabile alla nocciola

2 cucchiaini di cannella in polvere

Ingredienti per la decorazione

Cannella in polvere q.b.

Preparazione del guscio

1. Per preparare i **Ciocolatini Cannella e Nocciola** 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. In una ciotola mescoliamo la crema spalmabile alla nocciola con la cannella in polvere.
2. Versiamo in una sacca-poche e dressiamo all'interno dello stampo di cioccolatini per 2/3.
3. Sbattiamo lo stampo sul piano per eliminare eventuali bolle d'aria.

Chiusura dei Cioccolatini Cannella e Nocciola

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. Spolveriamo i cioccolatini cannella e nocciola con della cannella in polvere.

Conservare i Cioccolatini Cannella e Nocciola in frigorifero in un contenitore a chiusura ermetica.

Consigli per gli acquisti: [Decora](#)









