

Ciocolatini Limone e Zenzero

Ciocolatini Limone e Zenzero, un esplosione di sapori!

I **Ciocolatini Limone e Zenzero** sono perfetti se state cercando un gusto che sorprenda i vostri ospiti! Un croccante guscio di cioccolato fondente che abbraccia una morbida ganache al cioccolato bianco aromatizzata al limone e zenzero! Una vera esplosione di sapori! 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 fondente

Ingredienti per il ripieno

100gr di cioccolato bianco

40gr di panna fresca

1 cucchiaino di pasta concentrata al limone

1 cucchiaino di zenzero in polvere

Ingredienti per la decorazione

Glitter oro per uso alimentare q.b.

Preparazione del guscio

1. Per preparare i **Cioccolatini Limone e Zenzero** 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 polycarbonato, 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 limone e zenzero 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 un cucchiaino di pasta concentrato al limone e lo zenzero 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 Limone e Zenzero

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 limone e zenzero con del glitter alimentare oro.

Conservare i Cioccolatini Limone e Zenzero in frigorifero in un contenitore a chiusura ermetica.

Consigli per gli acquisti: [Decora](#)







