

# Ciocolatini Pistacchio e Liquirizia

## Ciocolatini Pistacchio e Liquirizia, l'abbinamento perfetto!

I **Ciocolatini Pistacchio e Liquirizia** sono perfetti per chi, come me, è alla ricerca di gusti decisi ma perfettamente bilanciati! Mi raccomando il pistacchio rigorosamente di Bronte e la Liquirizia direttamente dalla Calabria! 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

150 gr di crema spalmabile al pistacchio  
2 cucchiaini di liquirizia in polvere

## Ingredienti per la decorazione

Colorante alimentare perlescente verde in polvere q.b.

## Preparazione del guscio

1. Per preparare i **Ciocolatini Pistacchio e Liquirizia** 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. In una ciotola mescoliamo la crema spalmabile al pistacchio con la polvere di liquirizia.
2. Versiamo in una sacca-poche e dressiamo all'interno dello stampo di cioccolatini per 2/3. Aggiungiamo un pistacchio all'interno.
3. Sbattiamo lo stampo sul piano per eliminare eventuali bolle d'aria.

## Chiusura dei Cioccolatini Pistacchio e Liquirizia

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 pistacchio e liquirizia spennellandoli con del colorante alimentare verde perlescente in polvere.

---

**Conservare i Cioccolatini Pistacchio e Liquirizia in frigorifero in un contenitore a chiusura ermetica.**

Consigli per gli acquisti: [Decora](#)









