

Crostata al cioccolato speziata

Buongiorno amici!

Oggi voglio proprio esagerare e regalarvi la ricetta di una crostata al cioccolato speziata e indimenticabile che preparo con una certa regolarità da aprile dello scorso anno, ma che non ho mai avuto tempo di postare. In questo caso sono riuscita a fare una foto prima che venisse fagocitata dai miei ospiti. Miracolo!

La torta è di Cake Boy, un patry chef francese, che ho incontrato durante un corso di cucina a Londra che vi avevo raccontato su Instagram tempo fa. La decorazione dovrebbe essere quella che vedete qui sotto, ma in tutta onestà non avrò mai tempo di preparare le sfere di cioccolato durante la settimana, ma mai dire mai! :D

[Intanto seguitemi anche su Instagram per non perdervi gli altri aggiornamenti.](#)



CROSTATA AL CIOCCOLATO SPEZIATA

Per la frolla al cacao

150g di burro freddo a cubetti
6 cucchiaini di zucchero a velo
2 tuorli
200g di farina
2 cucchiaini di cacao
2 cucchiaini di acqua

Lavorate il burro insieme a farina, zucchero a velo e cacao fino ad ottenere un composto sabbioso. Aggiungete i tuorli e l'acqua e formate un impasto omogeneo. Lasciatelo riposare in frigo per almeno 1 ora ricoperto di pellicola trasparente.

Per la ganache al cioccolato

300ml di panna fresca
50ml di glucosio
200g di cioccolato fondente
70g di burro
1 cucchiaino di estratto di vaniglia
1/2 cucchiaino di anice stellato
1/2 cucchiaino di cannella
1 punta di cucchiaino di noce moscata

Scaldare la crema su un pentolino a fuoco basso. Aggiungete il glucosio e le spezie e lasciate in infusione

10 minuti. Unite il cioccolato fondente precedentemente sciolto a bagnomaria. Unite anche il burro e mischiate delicatamente.

Per assemblare la torta

Imburrate e infarinate una teglia da crostata rettangolare. Stendete la pasta frolla con un mattarello su un piano di lavoro. Mettete la pasta nella teglia facendo attenzione a coprire bene tutti i bordi. Coprite il fondo con un foglio di carta forno e dei legumi secchi. Cuocete la base della torta a 170°C in forno caldo per circa 20-25 minuti. Controllate la cottura. Sfornate, eliminate la carta forno e i legumi, versate la ganache e lasciate raffreddare.

Decorate con frutti rossi e cioccolatini a piacere.



Biscotti all'olio d'oliva con cioccolato e nocciole

Una ricetta semplice per utilizzare l'olio d'oliva e rendere i biscotti leggeri e buonissimi!

Qualche giorno forse avrete visto sui social che ho preparato il catering per Cirio, sì, quello dell'olio. Dell'evento vi parlerò la prossima settimana, ma dato dato che durante la serata tutti mi hanno chiesto la ricetta di questi **biscotti all'olio d'oliva con cioccolato e nocciole**... eccola qui :)

Ricetta biscotti all'olio d'oliva con cioccolato e nocciole

100g di zucchero

100g di nocciole tritate grossolanamente

300g di farina

80g di Olio di Oliva Delicato

40g di cacao amaro

100g di gocce di cioccolato

16g di lievito

latte q.b. (anche latte di soia)

In una ciotola - o direttamente nell'impastatrice, se ce l'avete - mettete tutti gli ingredienti e mescolate fino ad amalgamare bene il tutto. Otterrete un composto sabbioso.

Ora è il momento di aggiungere poco latte (circa mezzo bicchiere) per rendere lavorabile l'impasto. Se utilizzate il latte di soia saranno dei perfetti biscotti vegani e anche la farina può essere sostituita con un [mix per dolci senza glutine tipo questo](#).

Stendete l'impasto e tagliatelo con le formine. Io normalmente utilizzo una forma quadrata perché trovo che siano più rustici.

Mettete i vostri biscotti su una placca ricoperta da carta forno ed infornate a 170° per circa 10-12 minuti (ovviamente la cottura dipenderà da quanto farete alti i biscotti quindi controllatela).

EuroChocolate: due giorni come reporter per Scavolini

La settimana scorsa vi ho raccontato della visita alla [Fabbrica Perugina](#), in occasione di [EuroChocolate](#); oggi vi parlerò proprio di questo evento cioccolatosissimo, a cui sono stata inviata come reporter da [Scavolini](#). Il mio compito e quello delle mie compagne di viaggio era raccontarvi in diretta sui social network tutte le nostre avventure, i nostri incontri e, ovviamente, i quintali di cioccolato in cui ci siamo imbattute.



L'appuntamento con EuroChocolate è tra i più attesi per i golosi ed è sicuramente un'ottima occasione per approfittarne e visitare Perugia, un borgo davvero meraviglioso. La manifestazione si svolge completamente all'aperto, tra le stradine piene di bancarelle ricolme di cioccolato. Grandi brand accanto a piccoli artigiani, statue di cioccolato, workshop, corsi di cucina, degustazioni ed incontri: questo è un po' quello che succede a Perugia durante il periodo di EuroChocolate.



Il nostro programma comprendeva la [visita alla Fabbrica Perugina](#), passeggiate tra gli stand, degustazioni ed anche un incontro con il pubblico allo store di Scavolini di Perugia. Incontro che si è rivelato davvero molto divertente. La sottoscritta non è che sia proprio un animale da palco, anzi, diciamo che potendo mi nasconderei sotto la sedia dall'imbarazzo, ma il pubblico è stato così caloroso e partecipativo che alla fine è sembrata semplicemente una chiacchierata tra amici, di quelle in cui ti scambi ricette e ti dai appuntamenti per cene e caffè. Abbiamo parlato di cioccolato e di come questo ha influenzato la nostra vita, pensate che ho aperto questo blog proprio per condividere con gli amici la [ricetta della ciambella cioccolatosa](#) che tutti mi chiedevano sempre... direi che la mia vita l'ha influenzata parecchio :)



Dopo l'incontro è stato tutto un perdersi tra cioccolato e corsi di cucina. Scavolini, infatti, ha fornito tutti gli allestimenti di **MasterChoc**, lo spazio che ospita corsi e laboratori in Piazza IV Novembre, il cuore della città. Abbiamo quindi seguito workshop cioccolatosi e assistito alle adorabili lezioni dedicate ai bambini.

Il cioccolato è un mondo davvero infinito, non si smette mai di imparare.



È chiaro poi che da Perugia uno non se ne può andare senza avere prima dato ampio spazio allo shopping, per tornare con carichi di cioccolato e gadget a tema. Non vi posso spiegare quanto fosse carica la nostra macchina! Io, [Ilaria](#), [Teresa](#) e [Cristina](#) siamo tornate a Milano con un'auto tanto stracolma che sembravamo di ritorno da un viaggio di almeno tre settimane. L'importante è distinguersi sempre, no? :)



Un grazie a **Scavolini** che ci ha permesso di vivere questa bella esperienza e alle mie compagne che hanno reso tutto ancora più bello. Che alla fine questo mondo dei blog quando vuole può essere davvero figo! :)



Ricciarelli al cioccolato fondente di Jamie Oliver

Non vi devo certo spiegare chi è **Jamie Oliver** perché è stra-famoso e non ha bisogno di presentazioni, ma se per caso non doveste sapere chi è Jamie, questo è il momento giusto per recuperare. Finalmente, infatti, anche in Italia è uscita la sua rivista, Jamie, appunto. Un magazine veramente ben fatto, pieno di bellissime immagini e altrettanto splendide ricette.

Ma le notizie qui sono due: ok, la prima è che in edicola potete trovare il numero di aprile. La seconda, invece, è che - rullo di tamburi - io faccio parte della redazione! Qualcosa tipo *dream come true*.

Per seguirci:

[Facebook](#)

[Twitter](#)

[Sito](#)



Quindi vi aspettiamo in edicola con tante belle ricette e, ovviamente il bel Jamie (lo potrò dire al mio capo supremo che è bello? boh... tanto non leggerà! :))

Per questo numero ho tradotto, tra le altre cose, anche la ricetta dei Ricciarelli al cioccolato. E potevo non provarli subito?



Ricciarelli al cioccolato fondente

- 150g mandorle sgusciate (o farina di mandorle)
- 200g zucchero a velo, più 250g per decorare
- 2 cucchiaini di cacao in polvere
- 2 albumi
- semi di una bacca di vaniglia
- 1 cucchiaino di estratto di mandorla
- 100g di cioccolato fondente, sciolto e lasciato raffreddare

Mettete le mandorle tostate in un tritatutto, insieme a due cucchiaini di zucchero a velo, e tritatele finemente. Fate attenzione a non tritarle troppo a lungo, altrimenti l'olio contenuto nelle mandorle potrebbe renderle appiccicose. (Oppure prendete direttamente la farina di mandorle)

In una ciotola setacciate lo zucchero a velo rimanente ed il cacao, quindi aggiungete le mandorle tritate e mettete da parte il composto.

Con una frusta elettrica montate gli albumi a neve, quindi aggiungete i semi di vaniglia e l'estratto di mandorle.

Versate lentamente gli albumi montati sopra il mix di mandorle, quindi aggiungete il cioccolato fuso e mescolate delicatamente senza smontare gli albumi.

Coprire la ciotola con una pellicola trasparente e lasciatela riposare per tutta la notte nel frigorifero.

Il giorno seguente preriscaldate il forno a 160° e ricoprite due teglie con carta forno. Togliete l'impasto dal frigorifero e lasciatelo ammorbidire a temperatura ambiente per 10 minuti.

Mettete un po' di zucchero a velo sul piano di lavoro e, utilizzando le mani, arrotolate l'impasto fino a fargli prendere la forma di un salsicciotto. Tagliate l'impasto in più o meno 25 pezzi e date a ciascuno di essi la forma di una pallina del diametro di 4cm.

Spargete 250g di zucchero a velo su un piatto. Passate ogni singola pallina nello zucchero, assicurandovi che tutte siano ricoperte da uno strato spesso di zucchero. Disponete le palline sulle teglie, schiacciandole leggermente, così da renderle spesse circa 1cm e lasciate un po' di spazio tra una e l'altra.

Cuocete i biscotti nel forno per 18-20 minuti a 160°, fino a quando la superficie non si sarà increspata.

Non preoccupatevi, saranno ancora molli, ma si sistemeranno da soli. Lasciateli raffreddare sulle teglie per 5 minuti, quindi trasferiteli su una gratella per raffreddarli completamente. Conservateli in

una scatola di latta.

Il giorno dopo sono ancora più buoni quindi, se ce la fate, non mangiateli subito.

