



Pirottini di cioccolato con glassa

Porzioni : 10

Ingredienti

Quantità

Per la base:

- cioccolato fondente
- cioccolato bianco

100 gr
100 gr

Per la glassa:

- zucchero a velo
- burro
- latte
- aroma vaniglia
- zucchero a granelli
- mandorle tritate

3 cucchiari
3 cucchiari
½ bicchiere

Pirottini in carta
Anti-aderente

Procedimento

-Sciogliere il cioccolato a bagnomaria in due pentolini diversi

-Versare il cioccolato sciolto nei pirottini e lasciare raffreddare, poi disporli in frigorifero per circa un'ora o finché i composti non siano ben solidi

-Montare il burro con le fruste sino a renderlo spumoso come panna montata. Aggiungere lo zucchero a velo, un cucchiaino per volta, mescolando delicatamente; quando si avrà difficoltà ad amalgamarlo aggiungere il latte e continuare sino a che lo zucchero non sarà stato incorporato nel composto.

- Con la sac-à-poche prelevare poco per volta l'impasto e riempire i cestini di cioccolato e decorare con granella di zucchero e mandorle tritate.

Osservazioni e Varianti

Aromatizzare la crema al burro così come colorarla è facilissimo.

Potrete utilizzare aromi sottoforma di liquidi utilizzandoli al posto del latte (perfetti sono whisky, rum e brandy), sciroppi, caffè, cioccolato fuso, ma anche passata di frutta, in questo caso basterà utilizzarli al posto del latte.

Se invece vorrete aromatizzare con qualcosa come crema di nocciole o di solido come la scorza d'arancia, non dovrete far altro che aggiungerne un cucchiaino alla dose di crema ottenuta.

Per colorarla invece, potrete usare sia colori alimentari in gel che in polvere. In quest'ultimo caso, sciogliete il pigmento nel latte o nel liquido scelto per aromatizzare la crema.

Foto

