

Tartufi all'arancio

30-40pz
130g di burro montato
100g di zucchero a velo
180g di cioccolato nero
3 cucchiaini di marmellata d'arancio dolce
1-2 cucchiaini di liquore all'arancio
120g mandorle sfilettate tritate

Preparazione

Grattugiare il cioccolato, mettere a fondere a bagnomaria. Togliere e lasciare raffreddare.

Montare bene il burro a spuma con lo zucchero a velo.

Incorporare progressivamente il cioccolato e la marmellata d'arancio e il liquore.

Formare con un cucchiaino delle palline e aiutandosi con le mani passarle nelle mandorle tritate.

Tartufini scuri

180g panna 35%
320g cioccolato scuro tritato
60g liquore
40g burro fuso freddo
70g zucchero a velo
80g nocciole
Cacao per arrotolarli

Preparazione

Far bollire la panna e togliere dal fuoco.

Aggiungere il cioccolato tritato e lo zucchero a velo e lasciare sciogliere.

Aggiungere il liquore, il burro fuso freddo e le nocciole.

Riporre in frigorifero a solidificare una notte.

Formare con un cucchiaino e con le mani fredde far rotolare nel cacao.

Tartufini Bianchi

180g panna 35%
470g cioccolato bianco tritato
60g liquore
40g burro fuso freddo
70g zucchero a velo
80g nocciole
Zucchero a velo per arrotolarli

Preparazione

Far bollire la panna e togliere dal fuoco.

Aggiungere il cioccolato tritato e lo zucchero a velo e lasciare sciogliere.

Aggiungere il liquore, il burro fuso freddo e le nocciole.

Riporre in frigorifero a solidificare una notte.

Formare con un cucchiaino e con le mani fredde far rotolare nello zucchero a velo.

Tartufi al Grand Marnier

40-50pz
80g cioccolato al latte
80g cioccolato nero
80g cioccolato bianco
100g burro rammolito
120g zucchero
2-3 cucchiaini Grand Marnier
Nocciole tritate
Guarnizione di zucchero colorato

Preparazione

Rompere il cioccolato e scioglierli a bagnomaria.

Togliere e lasciare raffreddare.

Nel frattempo montare il burro lo zucchero e il liquore per ottenere una massa omogenea.

Mischiate il cioccolato con la massa burro.

Sistamarla in un sachet-poche con una douille rigata.

Dressate in rosette nei porta cioccolatini.

Guarnire con nocciole e zucchero colorato.

Raffaello

50g burro
50g zucchero a velo
estratto di vaniglia
150g cioccolato bianco grattugiato
2 cucchiaini di Rhum
2 cucchiaini succo di limone
100g di cocco grattugiato secco
60g di cocco grattugiato secco per arrotolarli

Preparazione

Montare il burro con lo zucchero e la vaniglia.
Mettere a bagnomaria il cioccolato bianco grattugiato
Incorporare al cioccolato il rhum, il succo di limone e il cocco.
Lasciare raffreddare e formare le palline che verranno fatte rotolare nel cocco secco. Si ossono inserire delle nocciole spelate all'interno

Praline al misto di noci

40-50pz
200g cioccolato nero
100g cioccolato al latte
150g burro in piccoli dadi
200g misto di noci mandorle e pinoli tritati grossolanamente
20g pistacchi tritati
25 ½ pz gherigli di noci per guarnizione

Preparazione

Grattugiare il cioccolato nero e il cioccolato al latte e farlo fondere a bagnomaria.
Togliere dall'acqua e incorporare progressivamente il burro.
Incorporare il misto di noci.
Formare i cioccolatini con un cucchiaino e sistemarli su di una carta siliconata o negli appositi cestini
Decorare con un ¼ di gheriglio di noci.
Sistemare al fresco perché si solidificano.

Praline alle castagne

30-40pz
200g cioccolato al latte
50g burro in piccoli pezzetti
1 cucchiaio di panna
40g zucchero
Qualche goccia estratto di vaniglia
150g purè di castagne
burro per lo stampo
1 sacchetto di cioccolata a glassa

Preparazione

Grattugiare il cioccolato e metterlo a sciogliere a bagnomaria.
Toglierlo e lasciarlo intiepidire.
Aggiungere il burro e la panna.
Formare una massa consistente.
Incorporare lo zucchero, l'estratto di vaniglia e il purè di castagne.
Travasare la massa in uno stampo alto 2 cm precedentemente imburato.
Lasciare raffreddare bene.
Tagliare la massa a 2 cm con un coltello riscaldato in acqua bollente.
Fare fondere la glassa di cioccolato e glassare i cioccolatini con l'aiuto di una forchetta e lasciare raffreddare su una griglia.
Decorare con l'aiuto della forchetta la superficie del cioccolatino.

Praline alla zucca

40-50pz

Carta di alluminio per la placca

500-600g zucca

250g cioccolato nero tritato

100g burro ammorbidito

125g zucchero

1 stecca di vaniglia

3 cucchiaini di Grand-Marnier

70g pasta di mandorle colorata arancio (Marzapane).

Preparazione

Pulire la zucca dalla scorza, dai semi e dai filamenti.

Tagliarla in dadi e sistemarli sul foglio di alluminio.

Mettere al forno a 200°C x 40-50 minuti.

Ritirare, ridurre in purè, aggiungere il cioccolato tritato, lasciando che si scioglia e raffreddare.

Lavorare il burro a spuma e aggiungere lo zucchero, montare bene ancora fino ad ottenere una massa bianchissima.

Incorporare la polpa della vaniglia e il liquore.

Aggiungere la zucca e cioccolato, lavorando energicamente.

Lasciare raffreddare leggermente in modo da poter modellare ancora la massa.

Versare in sacha-poche con una douille rigata, riempire le cartine con la massa.

Modellate la massa mandorle con lo spremi aglio e guarnite i cioccolatini.

Lasciare 3-4 ore al fresco.

Praline alla noce di cocco

40pz

230g cioccolato bianco

2 tuorli di uovo sbattuto

40g di burro ammorbidito

1 cucchiaio di noce di cocco grattugiata

2 cucchiaini di rhum bianco o un cucchiaino di aroma al rhum

60g mandorle bianche pelate e tritate

100g di noce di cocco grattugiata

Preparazione

Grattugiare il cioccolato e farlo fondere a bagnomaria.

Togliere dal caldo e lasciare raffreddare.

Incorporare i tuorli, il burro, la noce di cocco il rhum e le mandorle.

Lasciare raffreddare 30 minuti

Formare delle palline con un cucchiaino e con le mani fredde far rotolare nel cocco grattugiato. Lasciare ancora raffreddare.

Praline alla cannella

48-50pz

400g cioccolato nero

4 cucchiaini di acqua

4 cucchiaini di panna

60g burro

4 cucchiaini di cannella

50pz nocciole

800g ca. glassa al cioccolato

Preparazione

Sistemare le nocciole su una placca da forno e infornare a 220°C per 7-8 minuti in modo che si possono sbucciare.

Grattugiare il cioccolato nero e far sciogliere a bagnomaria

Togliere dal caldo e aggiungere progressivamente la panna, il burro e la cannella e rimestare ottenendo una massa liscia.

Lasciare riposare la massa e far raffreddare in frigorifero fino a quando la massa rapprende.

Con l'aiuto di un cucchiaino formare delle piccole palline arrotolandole con le mani fredde e sistemarle su carta e far raffreddare in frigorifero.

Fare fondere la glassa a bagnomaria.

Sistematte una nocciola su ogni pallina e glassare con la glassa di cioccolato

Praline ai pistacchi

20-30pz

200g cioccolato nero

50g cioccolato al latte

100g burro ammorbidito

150g zucchero

1 cucchiaino di caffè istantaneo

1 cucchiaio di panna

1 cucchiaio di pistacchi tritati

1 cucchiaio di pistacchi tagliati in due per guarnizione

Preparazione

Rompere il cioccolato a pezzetti

Metterlo in un bacinella e farlo sciogliere a bagnomaria.

Montare il burro a spuma e incorporare lo zucchero.

Sciogliere il caffè nella panna e aggiungerlo al burro.

Aggiungere il cioccolato liquido ma raffreddato, sotto i 18°C, e ottenete una consistenza omogenea.

Incorporare i pistacchi tritati.

Trasferite la massa in un saca-poche con la douille liscia e dressate nei porta cioccolatini di carta.

Guarnire con i mezzi pistacchi.

Lasciare rapprendere e raffreddare.

Noci ripiene

30-40pz

400g marzapane crudo (anche colorato)

250g di mezzi gherigli di noci

Glassa:

250g zucchero

80g burro

2 cucchiai di acqua

Preparazione

Formare con il marzapane delle palline grandi come delle ciliegie.

Accoppiare 2 gherigli di noci e una pallina di marzapane e far aderire bene.

Preparare la glassa facendo caramellare lo zucchero con il burro. Quando è appena

colorato aggiungere l'acqua e tenere al caldo a bagnomaria.

Glassare le noci e lasciare seccare su carta siliconata.

Cioccolatini croccantini

150g cioccolato fondente

2 cucchiaio di panna

Qualche goccia di brandy

35g granella di nocciole

25g granella di noci

40g granella di mandorle

100g cioccolato al latte

50g cioccolato fondente

Preparazione

Far sciogliere il cioccolato con la panna e il brandy a bagnomaria.

Togliere dal caldo e incorporare le granelle di nocciole, noci e mandorle.

Lasciare raffreddare in uno stampo grande o individuali.

Sciogliere il cioccolato al latte e il fondente insieme.

Distribuire sopra alla massa precedente e lasciare solidificare bene.

Se avete optato per lo stampo grande tagliate a rettangoli piccoli aiutandovi con un coltello ben affilato.