Alessandro Borghese Kitchen Sound, ecco i cioccolatini di Forrest Gump

borghese-6-cef38eb5

CIOCCOLATINI
TRATTO DA: FORREST GUMP
(Costo €€ - Tempo 2h - Difficoltà #)

Ingredienti:
500g panna liquida
1 bacca di vaniglia
500g cioccolato gianduja
50g di burro
100g liquore all’arancia
750g cioccolato fondente
Cacao in polvere q.b.
Copertura fondente q.b.
1 peperoncino
Rosmarino q.b.

Preparazione:
Fondi il cioccolato fondente a bagnomaria per creare la copertura del tuo cioccolatino. Nel frattempo in una ciotola unisci il cioccolato fondente e il cioccolato gianduja aromatizzandoli con il liquore all’arancia.
In un pentolino scalda la panna, aggiungendo il burro e i semi della bacca di vaniglia. Portata ad ebollizione, versala nella ciotola contenente i cioccolati aromatizzati e con un frullatore ad immersione crea una crema densa e profumata. Fai riposare la crema a temperatura ambiente per circa 25/30 minuti.

Una volta raffreddata poni il composto all’interno di una sac à poche e crea su una teglia dei serpentini distanziati un paio di centimetri l’uno dall’altro.
Fai riposare i serpentini in frigorifero per 30 minuti.
Con un coltello ritaglia dei tronchetti che immergerai prima nel cioccolato fondente fuso e poi nel cacao in polvere.
Disponi i tuoi cioccolatini su un’alzatina e decora con foglioline di rosmarino e pezzetti di peperoncino per dare un tocco di colore.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno.