5 consigli per la perfetta fonduta di cioccolato

fonduta-6ffe7bac

Febbraio con la neve o meno è ancora un mese dove il freddo la fa da padrone. Per stemperare un po’ la rigidità del clima in attesa della primavera ci si può dedicare ai dolci e in particolare alla fonduta di cioccolato, un dessert semplice ed elegante, adatto a tutti che conquista il palato di grandi e bambini e viene generalmente associato ai momenti più romantici.

Al vigilius mountain resort, eco-design resort a 1500 metri sul monte San Vigilio in Alto Adige realizzato dal noto architetto Matteo Thun, durante l’inverno, è possibile gustare nell’intimità della propria camera insieme alla persona amata una fonduta di cioccolato accompagnata a frutta fresca e dolci realizzati ad hoc. Si tratta di momenti romantici in cui la degustazione si sposa con il meraviglioso paesaggio circostante regalando sensazioni uniche. La fonduta di cioccolato diventa così un’ottima occasione per lasciarsi andare ai piaceri del palato e non solo.

La ricetta di questo “peccato di gola” è molto semplice e si basa su pochi ingredienti. Matteo Contiero, chef de cuisine del vigilius mountain resort, propone 5 consigli per preparare una fonduta di cioccolato gourmet anche a casa propria:

1 - La scelta del cioccolato

L’ingrediente principale della fonduta è il cioccolato, tra le altre cose ingrediente afrodisiaco per eccellenza. Quello consigliato è il cioccolato che contiene cacao al 70% perché il sapore forte è smorzato dalla panna con cui viene mescolato durante la preparazione. Si può però utilizzare anche quello al latte, bianco o la nutella. Molto importante nella selezione del cioccolato è lo spessore, infatti più grande è il pezzo da cui si parte, meno è lavorato. Ciò significa che conterrà una maggiore massa di cacao, meno raffinazioni e quindi si scioglierà meglio assicurando una migliore consistenza.

2 - I segreti della preparazione

Per preparare la fonduta basta sciogliere il cioccolato a bagnomaria e, una volta fuso, si mescola con la panna in un pentolino su un fornello a fiamma dolce fino a che non si forma un composto

omogeneo. Deve infatti unirsi la materia grassa con la materia solida rappresentata dal cioccolato sciolto fino a che il liquido non assume un aspetto lucido. Da quel momento è possibile servirlo accompagnato con della frutta o altri ingredienti pronti per essere intinti. I passaggi sono molto semplici eppure è fondamentale prestare attenzione quando si mescola il composto sul fornello. Bruciare il cioccolato è questione di un attimo, solitamente si verifica in un solo punto che inizia a raggrumarsi. A quel punto bisogna togliere il composto dal fuoco e stemprare il grumo con un colino per evitare che bruciando il composto assuma un odore e un sapore sgradevole, vanificando ogni altro sforzo.

3 - Il trucco per una consistenza perfetta

L'aspetto più suggestivo di questo dolce è che permette di toccare e giocare con il cibo intingendolo nella ganache. Proprio per questo motivo è molto importante che la fonduta abbia una consistenza perfetta, vellutata e allo stesso tempo leggera, in grado di avvolgere gli ingredienti a cui si accompagna abbracciandoli come un guanto ma senza prevaricarne i sapori. Per essere sicuri che la consistenza sia giusta non si può fare a meno di assaggiarla! A questo punto, se sembra ancora troppo liquida, si può addensare aggiungendo del cacao in polvere mentre se è troppo densa un buon rimedio è aggiungere altra panna o se si vuole rimanere più leggeri del latte o della semplice acqua. Nel caso in cui si diluisce con latte o acqua, il cioccolato avrà sicuramente un sapore più intenso quindi bisogna poi capire con quale altro ingrediente combinarlo al meglio.

4 - Gli ingredienti da intingere

Uno degli aspetti intriganti della fonduta di cioccolato è che può essere ottima anche con degli avanzi come pandori o panettoni che magari non sono stati terminati a San Biagio come vuole la tradizione meneghina, ma anche biscotti o frutta secca. Gli ingredienti più soffici in generale esaltano la sensazione di fusione che colpisce le papille gustative esaltando il palato. Il cioccolato fuso infatti ha il potere di rendere tutto più buono. Allo stesso tempo però ci sono ingredienti che valorizzano maggiormente questo dolce. Il più conosciuto e associato è spesso la fragola. In generale la frutta fresca si sposa molto bene con la fonduta creando una sensazione intensa e delicata allo stesso tempo. Con il cioccolato bianco si abbina bene la frutta esotica come mango, ananas o papaya mentre con quello fondente è meglio utilizzare mirtilli, uva spina, lamponi, ciliegie, mandarini, ananas, kiwi o arance. Unica attenzione da prestare nella scelta di questi abbinamenti è l'ossidazione: la banana, la pera o la mela sono infatti ottimi ricoperti di cioccolato ma tendono a diventare neri e perdere freschezza, quindi, se si vogliono utilizzare, conviene tagliargli al momento.

5 - Come servirla

Oltre a essere molto buona, la fonduta di cioccolato è anche un dolce che “fa scena” e crea convivialità. E’ infatti uno dei dessert di condivisione per eccellenza. Non si serve in porzioni singole ma si forniscono bastoncini con cui prendere gli ingredienti da accompagnamento e intingerli nella crema che nel frattempo viene mantenuta calda da una fiammella. Sul mercato esistono moltissimi set da fonduta di ogni forma, costo e dimensioni. Il materiale migliore però per preservare le caratteristiche del dolce è sicuramente la ceramica e per tenere il preparato in caldo è molto più suggestiva la candela nonostante ci siano anche contenitori riscaldati a elettricità. Chi si diverte con il fai da te e vuole provare a fare il proprio set home made può anche semplicemente sfruttare del ferro filato, strutturato in modo tale da costituire un rialzo resistente, in grado di reggere il peso della terrina piena di fonduta, ponendo sulla base una semplice candela.