Alessandro Borghese Kitchen Sound Chocolate, i grissì-ciok. IL VIDEO

borghese-grissi-29ee6f78

GRISSI’-CIOK

Tempi:*
Costo:*
Difficoltà:*

Ingredienti:
Per i grissini al cioccolato:
200 g farina
3 g lievito di birra
180 g di acqua
4 g sale
7 g olio di semi di girasole
50 g di cacao
20 g di burro
50 g granella di cioccolato finissima
Per la crema spalmabile alle nocciole:
320 g di pasta di nocciole
125 g di zucchero a velo
75 g di cioccolato al latte
30 g di cioccolato fondente 70%
8 g di cacao

Preparazione:
Per i grissini al cioccolato: in planetaria con lo scudo impastare farina, acqua e lievito a media velocità per circa 3/4 minuti. Aggiungere sale, cacao e olio. Far incordare l'impasto. Aggiungere il burro morbido poco alla volta. Far incorporare e, infine, aggiungere la granella di cioccolato. Far riposare l'impasto coperto, sul tavolo, per circa 30 minuti.
Pesare dei pezzi di pasta da 15 g e creare dei filoncini aiutandosi con dell'olio di semi per allungarli della forma di grissini. Metterli su delle teglie antiaderenti. Coprire con della pellicola e far lievitare per 2 ore e mezza in forno con luce accesa. Poi infornare i grissini a220°C per 10 minuti.
Per la crema spalmabile alle nocciole: sciogliere a 30°C i cioccolati. Miscelarli con la pasta di nocciole e in seguito con lo zucchero al velo e cacao setacciati insieme.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound, in onda tutti i giorni su Sky Uno