

tutto CIOCCOLATO



Moulinex[®]
cuisine companion



BIGNÈ AL CIOCCOLATO

PER 4 PERSONE

- 150 g di zucchero
- 3 tuorli
- 1 uovo
- 40 g di farina
- 500 ml di latte
- 150 g di cioccolato fondente
- bigné
- panna montata

Nel recipiente pulito, con l'**accessorio sbattitore**, inserire lo zucchero, i tuorli e l'uovo. Montarli per **4 minuti** con **velocità 4**. Aggiungere la farina e amalgamare per **1 minuto** con **velocità 3**. Versare il latte e cuocere con il programma **dessert**. Nel frattempo in un pentolino sciogliere il cioccolato. Quando la crema è pronta usarne una parte per riempire i bigné. Poi aggiungere il cioccolato fuso alla crema rimasta e mescolare per **30 secondi** con **velocità 4**. Versare la salsa di cioccolato sui bigné riempiti e guarnire con panna montata.





BISCOTTI AL CIOCCOLATO E LAMPONE

PER 30 BISCOTTI

- ▣ 150 g di noci sgusciate
- ▣ 100 g di cioccolato fondente
- ▣ 300 g di farina
- ▣ 25 g di cacao amaro
- ▣ 220 g di zucchero
- ▣ 200 g di burro
- ▣ 2 uova
- ▣ 100 g di marmellata ai lamponi
- ▣ zucchero a velo

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire le noci e il cioccolato e tritare per **30 secondi** con **velocità pulse**. Unire la farina, il cacao, lo zucchero, il burro, le uova e avviare il programma **pastry P3**. Stendere la pasta dello spessore di mezzo centimetro e, con l'aiuto di un taglia-biscotti, formare dei dischi. Disporli su una teglia ricoperta di carta da forno. Cuocere a 180°C per 5 minuti circa. Su metà dei biscotti spalmare un cucchiaino di marmellata e ricoprirli con l'altra metà di frollini. Rimettere in forno per altri 5 minuti circa. Far raffreddare e cospargere di zucchero a velo.





BROWNIES CON LE NOCCIOLE

PER 8 PERSONE

- 170 g di burro
- 240 g di cioccolato fondente
- 4 uova
- 250 g di zucchero
- 170 g di farina autolievitante
- 100 g di nocciole grattugiate
- 1 bustina di vanillina
- zucchero a velo
- 20 g di nocciole per guarnire

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, versare il burro a cubetti e il cioccolato a pezzetti e sciogliere per **4 minuti** a **60°C** con **velocità 3**. Raccogliere sul fondo, con l'aiuto di una spatola, il composto. Lasciare intiepidire. Unire le uova, lo zucchero, la farina, le nocciole grattugiate e la vanillina. Avviare il programma **pastry P1**.

Rivestire una teglia con della carta da forno e versarvi la miscela. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 35 minuti circa. Guarnire con zucchero a velo e nocciole spezzettate.





BUDINO DI RISO AL CIOCCOLATO

PER 8 PERSONE

- 30 g di cacao amaro
- 1 litro di latte
- 40 g di cioccolato fondente
- 250 g di riso
- 75 g di zucchero
- 50 g di burro
- 50 g di cioccolato fondente

Nel recipiente, con l'**accessorio per mescolare**, mettere il cacao, il latte, il cioccolato a pezzi e sciogliere per **8 minuti** a **100°C** con **velocità 4**. Unire il riso, lo zucchero e cuocere senza tappo per **25 minuti** a **100°C** con **velocità 4** finché il riso non avrà assorbito il latte. Aggiungere il burro e mescolare per **1 minuto** con **velocità 5**. Versare la miscela in uno stampo e metterlo in frigorifero per almeno tre ore. Sformare, sciogliere il cioccolato fondente spezzettato nel recipiente per **3 minuti** a **60°C** con **velocità 3**, e guarnire il budino con l'aiuto di un cucchiaino.





CIOCCOLATA CALDA ALL'ARANCIA

PER 4 PERSONE

- 100 g di cioccolato all'arancia
- 100 g di cioccolato fondente
- 30 g di cacao amaro
- 100 ml di latte
- 250 ml di panna fresca

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire i cioccolati a pezzi e tritare per **1 minuto** con **velocità pulse**. Sostituire la lama con l'**accessorio per mescolare**. Aggiungere il cacao, il latte, la panna e avviare il programma **sauce**. Volendo, servire con panna montata.





CIOCCOLATINI CON CREMA AI MARRONI

PER 20 CIOCCOLATINI

- ▣ 100 ml di panna fresca
- ▣ 50 g di crema di marroni
- ▣ 250 g di cioccolato fondente
- ▣ 80 g di cioccolato bianco

Nel recipiente, con l'**accessorio sbattitore**, versare la panna e montarla per **2 minuti** con **velocità 7**. Aggiungere la crema di marroni e amalgamare manualmente con un movimento dal basso verso l'alto. Mettere in frigorifero. Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire il cioccolato fondente e tritare per **1 minuto** con **velocità pulse**. Con l'aiuto di una spatola raccogliere il trito sul fondo. Temperare il cioccolato per **2 minuti** a **45°C** con **velocità 3**. Mescolare manualmente e riavviare l'apparecchio per **1 minuto** a **30°C** con **velocità 3**. Riempire con parte del composto dei pirottini di carta e capovolgerli su un piatto. Mettere in frigorifero a rassodare per qualche minuto. Inserire nei pirottini il composto di panna e marroni e versarci sopra il restante cioccolato. Rimettere in frigorifero. Nel recipiente pulito, con la lama per impastare lavata, inserire il cioccolato bianco e tritare per **30 secondi** con **velocità pulse**. Con l'aiuto di una spatola raccogliere il trito sul fondo. Sciogliere il cioccolato per **3 minuti** a **50°C** con **velocità 2**. Al termine, con la miscela ottenuta, decorare la superficie dei cioccolatini.





CIOCCOLATINI MARMORIZZATI

PER 20 CIOCCOLATINI

- 120 g di cioccolato bianco
- 160 g di cioccolato fondente

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire il cioccolato bianco e tritare per **30 secondi** con **velocità pulse**. Con l'aiuto di una spatola raccogliere il trito sul fondo. Sciogliere il cioccolato per **3 minuti** a **50°C** con **velocità 2**. Versare la miscela in appositi stampini riempiendoli per metà. Ripetere lo stesso procedimento con il cioccolato fondente. Con l'aiuto di un cucchiaino mischiare leggermente tra loro i due cioccolati. Mettere in frigorifero.





CREMA SPALMABILE AL CIOCCOLATO

PER 2 VASETTI

- 200 g di cioccolato fondente
- 200 ml di panna fresca
- 25 g di burro

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire il cioccolato a pezzi e tritare per **1 minuto** con **velocità pulse**. Mettere da parte. Nel recipiente versare la panna e cuocere per **2 minuti** a **45°C** con **velocità 2**. Aggiungere il cioccolato tritato e sciogliere per **2 minuti** a **45°C** con **velocità 2**. Dopo un minuto unire il burro dal foro del coperchio. Versare la crema in vasetti. Ottima da spalmare su pane o fette biscottate oppure per guarnire torte.





CREMINO AI DUE CIOCCOLATI

PER 6 PERSONE

- 500 ml di panna fresca
- 75 g di nocciole
- 150 g di biscotti al cioccolato
- 50 g di burro
- 100 g di cioccolato bianco
- 100 g di cioccolato fondente

Nel recipiente, con l'**accessorio sbattitore**, versare 300 millilitri di panna e montarla per **2 minuti** con **velocità 7**. Mettere in frigorifero.

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire le nocciole con i biscotti e tritare per **30 secondi** con **velocità pulse**. Aggiungere il burro a pezzi e avviare l'apparecchio per **1 minuto** a **100°C** con **velocità 3**.

Creare con la miscela una base sul fondo delle coppette. Mettere nel recipiente pulito il cioccolato bianco e tritare per **1 minuto** con **velocità pulse**. Sciogliere per **3 minuti** a **45°C** con **velocità 3**. Quando manca un minuto aggiungere dal foro del coperchio 100 millilitri di panna. Unire metà della panna montata mescolando manualmente dal basso verso l'alto. Versare questa crema nelle coppette. Mettere in frigorifero. Inserire nel recipiente il cioccolato fondente e tritare per **1 minuto** con **velocità pulse**. Sciogliere per **3 minuti** a **45°C** con **velocità 3**. Quando manca un minuto aggiungere dal foro del coperchio la panna rimasta. Unire la panna montata rimanente mescolando manualmente dal basso verso l'alto. Versare la crema nelle coppette. Mettere in frigorifero fino al momento di servire. Volendo guarnire con cioccolato fuso.





DOLCE TARTUFATO AL CIOCCOLATO BIANCO

PER 6 PERSONE

- ▣ 210 g di cioccolato bianco
- ▣ 25 g di farina
- ▣ 25 g di zucchero
- ▣ 1 uovo
- ▣ 150 ml di panna fresca
- ▣ 120 g di formaggio fresco
- ▣ scaglie di cioccolato fondente

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire 30 grammi di cioccolato bianco a pezzi e tritare per **15 secondi** con **velocità pulse**. Fondere per **3 minuti** a **50°C** con **velocità 3**. Unire la farina, lo zucchero e l'uovo e avviare il programma **pastry P1**. Mettere l'impasto in una tortiera rivestita da carta da forno e cuocere in forno preriscaldato a 170°C per 25 minuti. Lasciare raffreddare. Nel frattempo nel recipiente inserire la panna e scaldarla per **4 minuti** a **60°C** con **velocità 2**. Aggiungere il cioccolato rimasto a pezzi e avviare l'apparecchio per **2 minuti** a **60°C** con **velocità 2**. Lasciare raffreddare. Unire il formaggio e amalgamare con il programma **pastry P1**. Versare la crema sulla torta e mettere in frigorifero per almeno due ore. Guarnire con scaglie di cioccolato.





FONDUTA DI CIOCCOLATO

PER 4 PERSONE

- 200 g di cioccolato fondente
- 120 ml di latte
- frutta fresca di stagione

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, versare il cioccolato a pezzi e tritare per **30 secondi** con **velocità pulse**. Unire il latte e fondere per **4 minuti** a **60°C** con **velocità 3**. Servire caldo inzuppando nella fonduta frutta fresca di stagione.





GRAN TORTA AL CIOCCOLATO

PER 10 PERSONE

- ▣ 150 g di nocciole
- ▣ 120 g di farina
- ▣ 110 g di zucchero
- ▣ 50 g di burro
- ▣ 45 g di cacao amaro
- ▣ 3 uova
- ▣ 400 ml di panna fresca
- ▣ 200 di crema di marroni
- ▣ 40 ml di latte
- ▣ 200 g di cioccolato fondente

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire le nocciole e tritarle per **1 minuto** con **velocità pulse**. Aggiungere la farina, lo zucchero, il burro, il cacao, le uova e avviare il programma **pastry P2**. Versare l'impasto in una teglia rivestita di carta da forno e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 40 minuti.

Nel recipiente pulito, con l'**accessorio sbattitore**, versare la panna e montarla per **2 minuti** con **velocità 7**. Mettere in frigorifero due terzi della panna e amalgamare la rimanente a mano con la crema di marroni. Tagliare la torta a metà e farcirla con questa crema. Decorare la superficie della torta con la panna montata con l'aiuto di una tasca da pasticcere e metterla in frigorifero. Nel recipiente versare il cioccolato fondente a pezzi e scioglierlo per **4 minuti** a **45°C** con **velocità 3**. Spalmarlo su una striscia di carta da forno poco più alta della torta e lunga quanto la sua circonferenza. Appena si è indurita appoggiare la striscia sui bordi della torta e staccare delicatamente la carta. Guarnire volendo con marron glacée e granella di cioccolato.





MERINGHE AL CACAO

PER 30 MERINGHE

- 50 g di nocciole sgusciate
- 100 g di albumi
- 100 g di zucchero
- 70 g di zucchero a velo
- 1 cucchiaio di farina
- 15 g di cacao amaro

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire le nocciole e tritarle per **1 minuto** con **velocità pulse**.

Nel recipiente, con l'**accessorio sbattitore**, mettere gli albumi e lo zucchero e montare per **7 minuti** con **velocità 7**. Aggiungere lo zucchero a velo, la farina, il cacao, le nocciole tritate e mescolare manualmente con un movimento dal basso verso l'alto. Con l'aiuto di un cucchiaio mettere l'impasto su una placca ricoperta di carta da forno. Cuocere in forno ventilato a 60°C per 1 ora. Se fossero ancora molli lasciare le meringhe in forno spento anche per un'intera notte.





MEZZELUNE ALLA CREMA DI CIOCCOLATO

PER 20 MEZZELUNE

- ▣ 220 g di farina
- ▣ 30 g di nocciole grattugiate
- ▣ 70 g di zucchero
- ▣ 120 g di burro
- ▣ 1 uovo
- ▣ crema spalmabile al cioccolato
- ▣ cacao amaro

Inserire nel recipiente, con la **lama per impastare**, la farina, le nocciole grattugiate, lo zucchero, il burro e l'uovo. Avviare il programma **pastry P2**. Formata la palla, metterla in frigorifero avvolta nella pellicola trasparente. Dopo 30 minuti, stendere la frolla dello spessore di circa mezzo centimetro. Con un tagliabiscotti creare dei dischi e porli su una teglia foderata con carta da forno. Versare sopra metà di ognuno un cucchiaino di crema di cioccolato. Chiudere a mezzaluna. Cuocere in forno preriscaldato a 170°C per 15 minuti.

Appena la superficie sarà dorata, sfornare i biscotti e lasciarli raffreddare su una gratella. Cospargere con il cacao.





PAVÈ AI TRE CIOCCOLATI

PER 4 PERSONE

- 150 g di cioccolato bianco
- 270 ml di panna fresca
- 140 g di cioccolato al latte
- 125 g di cioccolato fondente

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire il cioccolato bianco e tritare per **1 minuto** con **velocità pulse**. Aggiungere 70 millilitri di panna e avviare l'apparecchio per **2 minuti** a **60°C** con **velocità 3**. Versare la miscela in uno stampo rettangolare e metterlo in frigorifero. Ripetere l'operazione con il cioccolato al latte e poi con quello fondente mettendo però 100 millilitri di panna ogni volta.

Mettere in freezer per almeno due ore. Al momento di servire sformare il pavè e tagliarlo a fette.





PLUMCAKE AL CIOCCOLATO

PER 10 PERSONE

- 50 g di noci sgusciate
- 175 g di burro
- 100 g di zucchero
- 4 uova
- 225 g di farina
- 1/2 bustina di lievito
- 230 g di gocce di cioccolato bianco e fondente
- 50 g di uvetta

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, versare le noci e tritarle per **15 secondi** con **velocità pulse**. Mettere da parte. Inserire nel recipiente il burro, lo zucchero e avviare il programma **pastry P1**. Mentre la lama gira, versare dal foro del coperchio le uova una per volta. Unire la farina, il lievito, le noci tritate e riavviare il programma **pastry P1**. Quando manca un minuto aggiungere dal foro del coperchio le gocce di cioccolato e l'uvetta. Versare l'impasto in uno stampo da plumcake rivestito di carta da forno, tagliandolo al centro con il manico di un cucchiaio. Cuocere in forno preriscaldato a 170°C per 1 ora. Sformare e, volendo, cospargere con cacao.





QUADROTTI DI CIOCCOLATO E ARANCIA

PER 6 PERSONE

- ▣ 250 g di cioccolato fondente
- ▣ 200 g di burro
- ▣ 100 g di zucchero
- ▣ 2 uova
- ▣ 100 g di farina
- ▣ 20 g di cacao amaro
- ▣ 30 g di scorze d'arancia candite a pezzi

Mettere nel recipiente, con la **lama per impastare**, il cioccolato e tritare per **30 secondi** con **velocità pulse**. Aggiungere il burro e sciogliere per **4 minuti** a **60°C** con **velocità 3**. Unire lo zucchero e avviare il programma **pastry P1**. Mentre la lama gira, aggiungere dal foro del coperchio un uovo per volta. Unire la farina e il cacao e riavviare il programma **pastry P1**. Quando manca un minuto aggiungere dal foro del coperchio le scorze d'arancia. Raccogliere il composto, stenderlo, avvolgerlo nella pellicola e metterlo in frigorifero per almeno due ore.

Spotare poi la miscela in una teglia rivestita di carta da forno e cuocere in forno preriscaldato a 170°C per 30 minuti. Lasciar raffreddare e poi tagliare a quadrotti.





SCHIACCIATINE AL CIOCCOLATO

PER 9 SCHIACCIATINE

- ▣ 50 g di cioccolato fondente
- ▣ 225 g di farina
- ▣ 10 g di lievito
- ▣ 60 g di burro
- ▣ 1 cucchiaio di zucchero
- ▣ 150 ml di latte

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire il cioccolato e tritare per **15 secondi** con **velocità pulse**. Mettere da parte. Nel recipiente versare la farina, il lievito, il burro a pezzi e avviare il programma **pastry P1**. Mentre la lama gira versare dal foro del coperchio lo zucchero, il cioccolato tritato e il latte. Lavorare l'impasto ottenuto su un piano leggermente infarinato e formare un rettangolo piatto con uno spessore di circa tre millimetri. Tagliarlo in nove pezzi e disporre i riquadri su una teglia rivestita di carta da forno distanziandoli uno dall'altro. Bagnare con un po' di latte i dolci e cuocerli in forno preriscaldato a 200°C per 15 minuti circa.





TAVOLETTA DI CIOCCOLATO AI LAMPONI

PER 2 TAVOLETTE

- 150 g di lamponi essiccati
- 100 g di cioccolato fondente
- 200 g di cioccolato al latte

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, mettere i lamponi e tritarli per **15 secondi** con **velocità pulse**. Mettere da parte. Inserire nel recipiente il cioccolato fondente e quello al latte a pezzi e tritare per **1 minuto** con **velocità pulse**. Sciogliere per **3 minuti** a **45°C** con **velocità 3**. Mescolare manualmente e riavviare l'apparecchio per **1 minuto** a **30°C** con **velocità 3**. Amalgamarvi il trito di lamponi mescolando per **30 secondi** con **velocità 4**. Versare il cioccolato fuso in uno stampo per tavoletta e lasciare raffreddare in frigorifero prima di sformare.





TENTAZIONI AL CIOCCOLATO

PER 30 BISCOTTI

- 150 g di noci sgusciate
- 270 g di cioccolato fondente
- 180 g di burro
- 150 g di farina
- 60 g di cacao amaro
- 2 cucchiaini di lievito
- 3 uova
- 200 g di zucchero
- 70 g di zucchero di canna
- 1 bustina di vanillina
- 180 g di gocce di cioccolato bianco

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire 120 grammi di noci e tritare per **30 secondi** con **velocità pulse**. Mettere da parte. Tritare anche il cioccolato fondente a pezzi per **1 minuto** con **velocità pulse**. Aggiungere il burro e cuocere per **3 minuti** a **60°C** con **velocità 3**. Lasciare raffreddare poi unire la farina, il cacao, il lievito, le uova, gli zuccheri, la vanillina e avviare il programma **pastry P2**. Aggiungere le noci tritate e le gocce di cioccolato e amalgamare per **1 minuto** con **velocità 3**. Distribuire delle cucchiaiate di pasta su una teglia rivestita da carta da forno, decorare con pezzi di noci rimaste e cuocere in forno preriscaldato a 160°C per 10 minuti circa finché si formeranno delle crepe sulla superficie.





TIRAMISÙ AL CIOCCOLATO

PER 6 PERSONE

- ▣ 6 uova
- ▣ 100 g di cioccolato fondente
- ▣ 200 ml di acqua
- ▣ 2 cucchiaini di caffè solubile
- ▣ 110 g di zucchero
- ▣ 500 g di mascarpone
- ▣ 250 g di biscotti al cioccolato
- ▣ 4 cucchiai di cacao amaro

Separare i tuorli dagli albumi. Montare tre albumi nel recipiente, con l'**accessorio sbattitore**, per **3 minuti** con **velocità 7**. Tenere da parte. Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire il cioccolato e tritare per **30 secondi** con **velocità pulse**. Mettere da parte. Versare nel recipiente l'acqua, il caffè solubile e avviare il programma **sauce**. Mettere il caffè in una ciotola e far intiepidire. Inserire, con l'**accessorio sbattitore**, i tuorli, lo zucchero e avviare il programma **pastry P2**. Unire il mascarpone e amalgamare con il programma **pastry P1**. Aggiungere gli albumi montati a neve mescolando manualmente con un movimento dal basso verso l'alto. Inzuppare i biscotti nel caffè preparato e disporli sulla base di coppette. Aggiungere parte del cioccolato tritato, uno strato di crema al mascarpone e ripetere l'operazione per fare il secondo strato. Tenere in frigorifero fino al momento di servire e guarnire cospargendo le coppette col cacao in polvere.





TORTA CAPRESE

PER 8 PERSONE

- ▣ 80 g di mandorle sgusciate
- ▣ 80 g di mandorle pelate
- ▣ 100 g di cioccolato fondente
- ▣ 100 g di zucchero
- ▣ 100 g di burro
- ▣ 3 uova
- ▣ 1 pizzico di lievito
- ▣ 1 bustina di vanillina

Far tostare le mandorle in forno a 180°C per 5 minuti circa. Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire le mandorle e tritarle per **1 minuto** con **velocità pulse**. Mettere da parte. Nel recipiente inserire il cioccolato a pezzi e tritare per **1 minuto** con **velocità pulse**. Con l'aiuto di una spatola raccogliere il trito sul fondo. Sciogliere il cioccolato per **3 minuti** a **60°C** con **velocità 3**. Mettere da parte. Versare nel recipiente lo zucchero, il burro e avviare il programma **pastry P1**. Mentre la lama gira, aggiungere dal foro del coperchio un uovo per volta. Unire il lievito, la vanillina, il cioccolato fuso e il trito di mandorle. Avviare nuovamente il programma **pastry P1**. Versare il composto in una teglia rivestita di carta da forno e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 40 minuti. Lasciare raffreddare e guarnire con lo zucchero a velo.





TORTA COCCOLA

PER 6 PERSONE

- ▣ 300 g di farina
- ▣ 170 g di zucchero
- ▣ 130 g di burro
- ▣ 1 uovo
- ▣ 200 g di cioccolato fondente
- ▣ 200 ml di latte
- ▣ 25 g di mandorle a lamelle

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire 250 grammi di farina, 70 grammi di zucchero, il burro e l'uovo e avviare il programma **pastry P3**. Stendere l'impasto in una teglia rivestita di carta da forno. Bucherellarne il fondo e metterla in frigorifero.

Nel recipiente inserire il cioccolato a pezzi e tritarlo per **1 minuto** con **velocità pulse**. Unire il latte e lo zucchero rimasto e cuocere per **4 minuti** a **60°C** con **velocità 3**. Aggiungere la farina rimanente e mescolare con il programma **pastry P1**. Lasciare raffreddare, poi versare la crema di cioccolato sulla frolla. Cuocere in forno preriscaldato a 175°C per 20 minuti. Sfornare, cospargere con le mandorle a lamelle e proseguire la cottura per altri 20 minuti.





TORTA GLASSATA AL CIOCCOLATO

PER 6 PERSONE

- ▣ 300 g di cioccolato fondente
- ▣ 120 g di burro
- ▣ 100 g di zucchero
- ▣ 50 g di farina
- ▣ 1 cucchiaino di lievito
- ▣ 3 uova
- ▣ 2 cucchiai d'acqua

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire 100 grammi di cioccolato a pezzi e tritarlo per **30 secondi** con **velocità pulse**. Unire 110 grammi burro e fondere per **3 minuti** a **60°C** con **velocità 3**. Lasciare raffreddare. Aggiungere lo zucchero, la farina, il lievito e le uova e avviare il programma **pastry P2**. Versare l'impasto in uno stampo piccolo rivestito da carta da forno e cuocere in forno preriscaldato a 200°C per 30 minuti. Nel frattempo preparare la glassa mettendo nel recipiente il cioccolato rimasto. Tritarlo per **20 secondi** con **velocità pulse**. Unire il burro rimasto e fondere per **3 minuti** a **60°C** con **velocità 3**. Aggiungere l'acqua e amalgamare per **2 minuti** con **velocità 4**. Sformare la torta, lasciarla raffreddare e ricoprirla con la glassa preparata. Colarla al centro e stenderla con una spatola verso l'esterno fino a rivestire tutta la torta. Lasciar consolidare il cioccolato e far raffreddare per almeno due ore.





TORTINI DI PERE, CIOCCOLATO E COCCO

PER 4 VASCHETTE

- ▣ 8 savoiardi
- ▣ 30 g di cocco sgucciato
- ▣ 100 g di cioccolato fondente
- ▣ 60 ml di latte
- ▣ 1 pera piccola
- ▣ 1 cucchiaio di zucchero
- ▣ 700 ml di acqua

Nel recipiente, con la **lama per impastare**, inserire i savoiardi per **10 secondi** con **velocità pulse**. Tenere da parte. Versare nel recipiente il cocco a pezzi e tritare per **30 secondi** con **velocità pulse**. Mettere da parte. Nel recipiente inserire il cioccolato per **30 secondi** con **velocità pulse**. Unire il latte e fondere per **4 minuti** a **60°C** con **velocità 3**. Imburare gli stampini, metterci parte dei savoiardi, fettine di pere sbucciate e tagliate sottili, un po' di zucchero, ancora savoiardi. Versarci sopra il cioccolato fuso. Mettere l'acqua nel recipiente e sistemarci sopra il **cestello vapore** con gli stampini. Avviare il programma **steam P2** (o **P1 per 35 minuti**). Sformare e servire a piacimento caldo o freddo guarnendo con il cocco grattugiato.





Moulinex[®]
cuisine companion

© GROUPE SEB MOULINEX Spa
via Montefeltro 4
20156 Milano

www.cuisinecompanion.moulinex.it
seguidi su

