

WINE&CHOCOLATE BY CHOCOCLUB

“Focose” emozioni tra distillati e cioccolato

di Maria Angela Scarbolo e Nicoletta Dogliani

Divertiamoci ad abbinare la “giusta” pralina a una favolosa Grappa da vinacce di Amarone. Oppure, perché non tentare con una tavoletta fondente?



LE TAVOLETTE DELLA LINEA SELEZIONE CHOCOCLUB

I distillati si prestano con maggiore facilità, rispetto ai vini, a un abbinamento con il Cibo degli Dei, proprio in virtù del loro deciso contenuto alcolico, che ha una forza pari al gusto intenso del cioccolato. Naturalmente, bisogna poi fare attenzione al sapore di entrambi i prodotti per trovare una combinazione gradevole. La Grappa da vinacce di Amarone affinata in barrique offre grande piacevolezza gustativa, un gusto rotondo e fruttato, ed è già ottimo come distillato da meditazione: un incontro con il cioccolato giusto può contribuire a rendere questo momento ancora più intenso e pia-

cevole. Si consiglia allora di puntare su note tostate intense, esaltate da questo tipo di distillato, o su un tocco agrumato, che ben si abbina al sapore fruttato di questa grappa. Si può iniziare con delle praline artigianali: camicia esterna di cioccolato al latte e ganache interna aromatizzata agli agrumi, magari al bergamotto: le note citrine arricchiscono il bouquet della grappa, mentre la dolcezza della crema interna contribuisce a smorzare l'impatto alcolico. Con caratteristiche simili e più facilmente reperibile è la tavoletta Lindt Creation 70% Orange: anche qui abbiamo il gusto agrumato dato dalla gelée d'arance

e una mousse di cioccolato che stempera il fondente del guscio esterno. Anche una semplice tavoletta fondente di qualità, con una buona percentuale di cacao e con gradevoli note di tabacco e di tostatura, viene esaltata da questo tipo di grappa: i monorigine Papua Nuova Guinea de La Molina (70% cacao) o St. Lucia della marca inglese Hotel Chocolat (72% cacao) ne sono ottimi esempi. Infine, un'ultima tavoletta da poter abbinare è “Calindia” dell'americana Vosges: note fresche di cardamomo che si fondono con un cioccolato aromatico (65% cacao), arricchito da noci e prugne secche.



UN CIOCCOLATO LUCIDO E OMOGENEO? TUTTO MERITO DEL TEMPERAGGIO

Che cos'è il temperaggio?

È la regolare cristallizzazione nel cioccolato del burro di cacao. L'operazione è finalizzata ad ottenere un cioccolato lucido, brillante e vellutato facile da smodellare. Il temperaggio si divide in tre fasi: scioglimento (il cioccolato viene portato a 45°-50° C), raffreddamento (il cioccolato viene portato a 27° C - punto di cristallizzazione dell'acido stearico del burro di cacao-) e riscaldamento (30.5°-31° C - temperatura di cristallizzazione degli altri due acidi che formano la struttura del burro di cacao, il palmitico e l'oleico).

Temperaggio casalingo

Spezzettare il cioccolato fondente in una pentola idonea per eseguire una fusione del cioccolato a bagnomaria (la pentola andrà contenuta da un'altra pentola riempita per metà da acqua).

Una volta fuso il cioccolato, la temperatura andrà misurata con un termometro da alimenti (reperibile in un negozio di casalinghi) verificando che sia tra i 45° e i 50° C.

Procedere versando il cioccolato su piatto di porcellana o un piano di marmo e stenderlo con una spatola di acciaio fino a riportarlo a 27° C.

Ripetere l'operazione del riscaldamento del cioccolato, ma arrivando solo a 30.5°-31° (28° C per il cioccolato al latte). Una volta raggiunta la temperatura il cioccolato è temperato e pronto alle varie preparazioni di tavolette, cioccolatini, praline... che la fantasia e la golosità suggeriscono.