CHOCOCLUB®
ASSOCIAZIONE ITALIANA AMATORI CIOCCOLATO
www.chococlub.com

WINE&CHOCOLATE BY CHOCOCLUB

Un insolito, elegante, dopo-cena

di Maria Angela Scarbolo e Nicoletta Dogliani

Un bicchiere di Moscato di Scanzo accompagnato da biscotti di pasta frolla con gocce di cioccolato, per un piacevolissimo effetto "mon cherì"

Il Moscato di Scanzo, come altri moscati passiti, è un vino dolce ma è anche rosso, e presenta quindi, tra le sue caratteristiche organolettiche, una freschezza vivace ed una piacevole tannicità. Nel caso in cui lo si voglia abbinare al Cibo degli Dei, bisogna prestare attenzione a questi aspetti: il cioccolato stesso infatti, a seconda delle tipologie e delle provenienze, offre acidità ed astringenza più o meno marcate.

Da scartare cioccolato bianco e cioccolato fondente: troppo grasso il primo, troppo tannico il secondo. Lo stesso cioccolato al latte, presentando una combinazione dei precedenti elementi, non sempre si sposa al meglio con questo moscato elegante e di carattere. Una tavoletta che tuttavia può creare un abbinamento gradevole è quella al latte aromatizzato alla lavanda (come "Tranquility" della ditta belga New Tree, che vede un'ulteriore aggiunta di tiglio): il profumo floreale del cioccolato completa il bouquet di rosa del vino, mentre i due gusti si compensano a vicenda con un finale amaro ma gradevole. Volendo orientarsi su di una pralina

ripiena, è sempre bene fare attenzione agli ingredienti utilizzati: la camicia esterna sarà di cioccolato al latte mentre il ripieno avrà un gusto dolce, come nel caso di una ganache al miele e limone. Il gusto citrino infatti si sposa bene con questo passito, mentre il miele ne smorza la freschezza e dona rotondità all'abbinamento. Per ottenere un'unione ideale, tuttavia, bisogna entrare nel mondo dei dolci da forno che, grazie alla grande morbidezza data da burro e zucchero, esaltano questo vino. I biscotti di pasta frolla con gocce di cioccolato, reperibili in tutti i supermercati, sono il vero compagno di questo vino, creando un piacevolissimo effetto "mon cherì" e rivelandosi un insolito ed elegante dopo-cena.

BISCOTTI CON GOCCE DI CIOCCOLATO

Ingredienti
250 gr. Farina
200 gr di burro
3 tuorli
180 gr. di zucchero
150 gr. di gocce di cioccolato (o cioccolato a pezzetti piccoli)
1 dl latte
1 bustina di vanillina
1 pizzico di sale
1/2 bustina lievito per dolci

Lasciare il burro a temperatura ambiente per un paio di ore. Con un cucchiaio di legno, lavorare il burro con lo zucchero ed il pizzico di sale, fino a renderlo chiaro e spumoso. Aggiungere un tuorlo alla volta, il latte. A parte setacciare farina e lievito e quindi incorporarli al composto ottenuto. Al termine aggiungere le gocce di cioccolato.
Creare delle palline (2 cm circa di diametro), posizionarle leggermente distanziate tra loro in una teglia, rivestita di carta forno, appiattirle leggermente.
Cuocere in forno caldo a temperatura moderata:170°C per circa 15-20 minuti.

Consigli:
Aggiungete il latte poco per volta per valutare la consistenza dell'impasto che non dovrà essere liquido, ma morbido ed elastico, ed in questo modo potrete regolare la quantità (diminuire o aumentare leggermente se necessario)

Varianti:
grattugiate la scorza di un arancia oppure sostituite 1/3 di latte con il rhum