TORTINO AL CIOCCOLATO FONDENTE DAL CUORE MORBIDO con CREMA PASTICCERA AL MANDARINO e ZENZERO

DOMENICA 15 FEBBRAIO Ore 15:30
QUI IL LINK ALLA LIVE

MATERIALE / UTENSILI

- Forno statico o ventilato
- Piano cottura
- Microonde (Non indispensabile, in sostituzione creiamo un bagnomaria per sciogliere burro e cioccolato)
- Frusta o mestolo (anche un cucchiaio)
- 3/4 ciotole di varie misure
- 1 pentolino medio (deve contenere almeno 1 lt)
- 1 colino o passino (ma non è indispensabile)

TORTINO AL CIOCCOLATO FONDENTE

INGREDIENTI (per circa 6/7 tortini):

250 g Cioccolato fondente (possibilmente 70%) già in precedenza tritato

175 g Burro già tagliato a cubetti

125 g Zucchero a Velo

75 g Farina 00

230 g Uova intere

1 g di sale (un pizzico)

½ Bacca di vaniglia (aroma ulteriore facoltativo)

PROCEDIMENTO:

Mettete il cioccolato fondente in una ciotola assieme al burro tagliato a cubetti.
Sciogliete il tutto a microonde (o bagnomaria, è uguale).

In una ciotola capiente inserite lo zucchero a velo e la farina, amalgamateli e, subito dopo, unite le uova mescolando bene e creando un composto omogeneo senza eventuali grumi.

Unite il composto di cioccolato e burro a quello di uova, zucchero a velo e farina.
Amalgamate bene con l'aiuto di una frusta o un cucchiaio.

Spruzzate lo spray staccante negli stampini (oppure ungeteli con burro sciolto - facendo attenzione ad eliminare il burro in eccesso.
Spolverate gli stampini imburrati con poca farina ed eliminatene l'eccesso).

Inserite la massa del tortino all'interno degli stampini e riempiteli fino a 3/4.

Infornate a forno già caldo, a circa 170 C° (ventilato) oppure 180 C° (statico) per circa 8/10 minuti.
Il tempo dipenderà molto dal vostro forno e dalla grandezza dello stampino.

Al termine della cottura, estraete dal forno e lasciate raffreddare per circa 5/10 minuti, poi servite il vostro tortino!

COTTURA:

Forno ventilato 170 C°/Forno statico 180 C° per circa 8/10 minuti

CREMA PASTICCERA AL MANDARINO E ZENZERO

INGREDIENTI PER LA CREMA:

500 g Latte intero (va bene anche quello parzialmente scremato)

100 g Zucchero semolato

100 g Tuorlo d'uovo

20 g Amido di mais (maizena)

20 g Amido di Riso

15 g scorza grattugiata di mandarino (circa la buccia di 3/4 mandarini)

2 g Zenzero fresco grattugiato (nemmeno mezzo cucchiaino da caffè)

PROCEDIMENTO:

In un pentolino versate il latte, la scorza di mandarino grattugiata e portate ad ebollizione.
Intanto, in una ciotola mescolate lo zucchero e il tuorlo d'uovo, successivamente inserite gli amidi e amalgamate bene il composto.

Versate il latte aromatizzato filtrandolo con un colino (potete anche non fare quest'ultima operazione di filtraggio).

Rimettete la crema nel pentolino e portatela a cottura, a fuoco basso o induzione bassa, (se avete un termometro da cucina a circa 83/85 C°).
Senza termometro capirete che siete giunti a cottura in quanto la crema stessa si sarà addensata.

Togliete dal fuoco e versate in una ciotola.
Aggiungete lo zenzero grattugiato e mescolate bene.

Adesso sarà necessario "abbattere" la temperatura della crema, ovvero portare la crema da 80/85 C° a 10/12 C°.

Create un bagnomaria freddo con una ciotola più grande con del ghiaccio al suo interno, posizionate la ciotola con la crema al suo interno, a contatto con il ghiaccio e mescolate la stessa crema vigorosamente.
Il freddo del ghiaccio si trasferirà al contenitore della crema che raffredderà la stessa.

Da qui in poi potete conservare la crema in frigorifero per circa 3/4 giorni.
Oppure servite la vostra crema con il tortino appena sfornato.

ALCUNE DOMANDE E RISPOSTE

- Cosa sarebbe lo spray staccante”?
  Semplice un insieme di olii vari, non nocivi, che permettono alla preparazione di staccarsi molto facilmente dallo stampo.

- Non trovo gli stampini in alluminio - a casa ho altri stampini, li posso usare?
  Certo! Ma attenzione: a seconda della grandezza e della forma cambieranno i tempi di cottura

- Non ho il microonde posso sciogliere il cioccolato e il burro a bagnomaria?
  Si, certamente!

- Davide ma come peso 230 g di uova”?
  Sono circa 4 uova e qualcosa, quindi rompine 5 in un contenitore, sbattile e poi pesa 230 g. se ne avanzi un po’...frittata!

- Non ho lo zucchero a velo, cosa faccio?
  Puoi sostituirlo con lo zucchero semolato. Cambierà nel risultato

PER LA CREMA

- Non trovo l’amido di Riso. E’ un problema?
  Ma no, possiamo usare anche solamente l’amido di mais.

- Ho trovato solo le arance, vanno bene al posto del mandarino?
  Certo, va bene qualsiasi agrume, cambierà solo l’abbinamento.

- Non trovo o non ho lo zenzero?
  Nessun problema, non è essenziale nella nostra ricetta. Dona semplicemente una nota aromatica e leggermente piccante.

- Posso usare la farina al posto dell’amido di mais e di riso? Meglio di no: l’amido di mais (o maizena) si trova facilmente!

- Davide ma come peso 100 g di tuorlo d’uovo?
  Sono circa 5 uova e mezzo, quindi rompine 6 metti da parte i tuorli, sbattili e poi pesa 100 g.

❤🚀 Ok ora siamo davvero pronti!