



# Biscotto al doppio cioccolato goloso

18 Marzo

1. Biscotto al doppio  
cioccolato goloso



# Materiali e utensili per circa $\frac{7}{8}$ biscotti

Forno statico o ventilato  
Frusta o mestolo (anche un cucchiaio)  
1 ciotola capiente  
2 cucchiari da minestra  
1 bicchiere con dell'acqua tiepida  
Carta da forn

## PER LA SCATOLINA

Forbici  
1 Foglio di cartoncino (colorato meglio)  
Nastro adesivo (se biadesivo meglio, ma non indispensabile)  
FACOLTATIVO Un piccolo cartoncino rosso che taglieremo a forma di cuore e utilizzeremo come bigliettino di auguri.

## PROCEDIMENTO:

Stampare la forma o disegnarla su un cartoncino

## Per il tortino al cioccolato fondente

### Ingredienti

100 g Gocce di cioccolato fondente  
85 g Burro già tagliato a cubetti a temperatura ambiente  
155 g Zucchero  
100 g Farina 00  
55 g Uova intere (circa 1 uovo)  
18 g di tuorlo (circa 1 tuorlo)  
1 g di sale (un pizzico)  
2 g di bicarbonato di sodio (circa  $\frac{1}{2}$  cucchiaino da caffè)  
35 g di cacao amaro  
 $\frac{1}{2}$  Bacca di vaniglia (aroma ulteriore facoltativo)



## Procedimento

All'interno di un recipiente capiente, impastate il burro morbido a temperatura ambiente con lo zucchero, il sale e la vaniglia.

Successivamente, incorporate al precedente composto le uova, il tuorlo e il bicarbonato, creando una pastella.

Setacciate la farina con il cacao e aggiungetela al precedente composto. Unite ora le gocce di cioccolato.

Con l'aiuto di due cucchiari formate, sopra la leccarda/teglia del forno, rivestita di carta da forno, i biscotti (saranno irregolari) della grandezza di circa 3/4 cm (poi si allargheranno).

## Cottura

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



# Per la crema pasticcera al mandarino e zenzero

## Ingredienti

- 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.



Qui trovi il **BISCOTTO AL DOPPIO CIOCCOLATO GOLOSO** sul mio sito:  
<https://davideselogna.it/biscotto-al-doppio-cioccolato/>



# Davide Selogna

*La mia missione è rendere la pasticceria alla portata di tutti.*

GRAZIE ALLA PASTICCERIA  
AIUTO LE PERSONE A RAGGIUNGERE  
I PROPRI OBIETTIVI PROFESSIONALI  
E PERSONALI.



## Dove mi trovi

Il mio sito [davideselogna.it](https://davideselogna.it)

- **Pagina FB:** segui le Live e creiamo insieme in diretta le creazioni che ho pensato per voi
- **Gruppo FB** "[Davide Selogna - La famiglia](#)" dove confrontarti con tantissime altre persone e trovare le risposte che cerchi
- Canale **Telegram** "[Davide Selogna - News](#)" con tips in anteprima
- [Instagram](#)

📖 Qui trovi i **PDF** di tutte le ricette fatte insieme in LIVE  
<https://davideselogna.it/ty/videolive-ricette/>

😊 [Qui trovi tutti i miei corsi online](#)

Ti sei già iscritto al percorso gratuito di 8 lezioni video estratte dal mio corso "Le creme e le basi della pasticceria italiana"?

✅ [Clicca qui e accedi subito ai video!!](#)