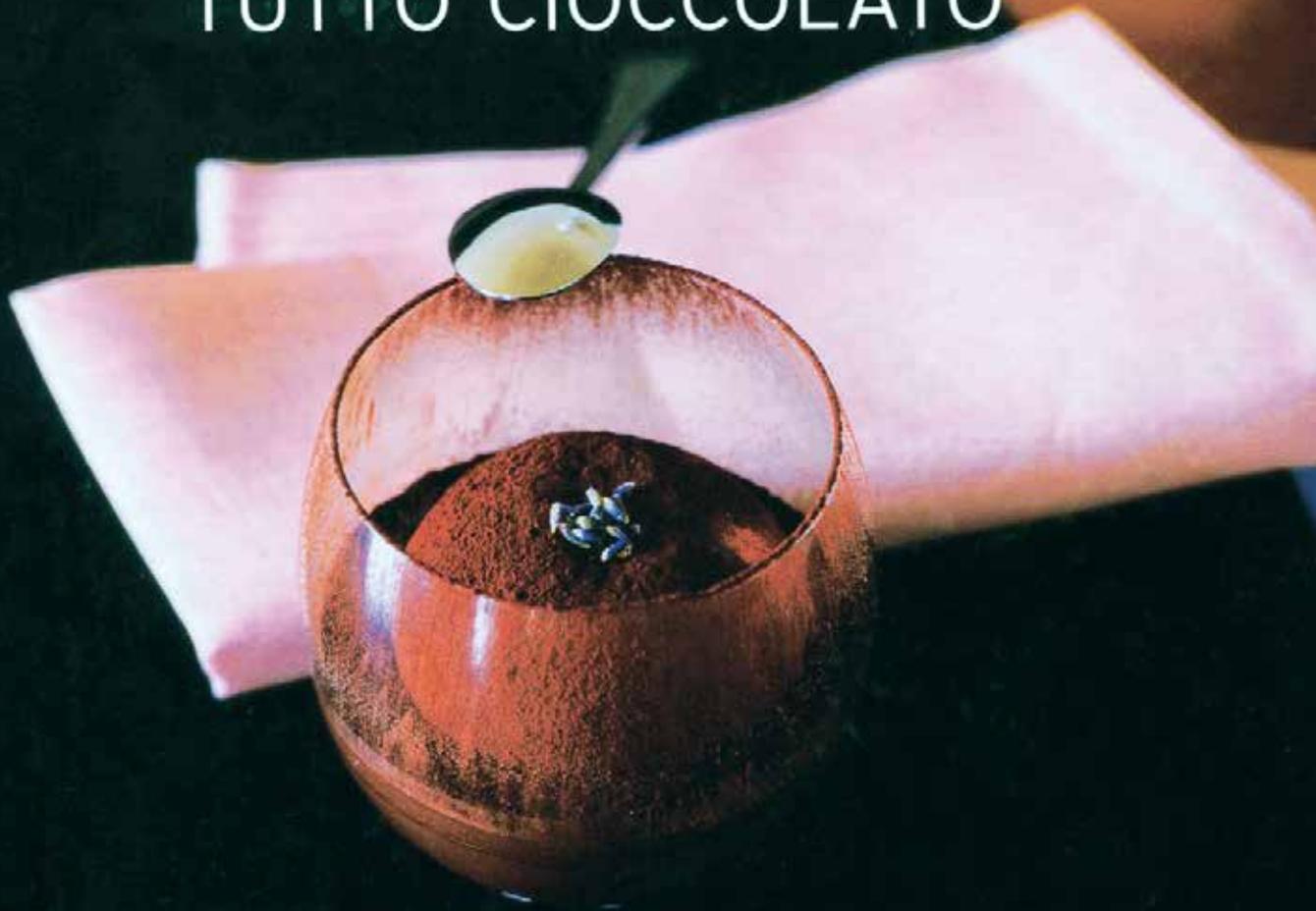


JOSÉ MARÉCHAL

FOTOGRAFIE DI AKIKO IDA

BICCHIERI TUTTO CIOCCOLATO

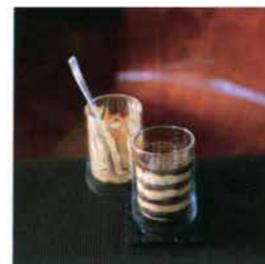


BIBLIOTHECA CULINARIA



Sommario

Carnet pratico.....	4	Il pozzo d'amore.....	40
100 % CIOCCOLATO			
Crumble tutto cioccolato.....	6	Cioccolato e tè verde	42
Delizia del Café noir n° 2	8	Ciocco-menta.....	44
Crema al ciocco-latte e timo limone	10	ANCORA FRUTTA	
La gabbia di Mikado	12	Ciocco-limone.....	46
Leccalecca fondenti al cioccolato.....	14	Arance speziate e cioccolata calda al pan di spezie	48
Pailleté al riso soffiato e al doppio cioccolato	16	Croc e ciocco-arancia	50
Mousse di cioccolato al latte, caramello all'olio di oliva.....	18	Sangria choc	52
Pepito caffè.....	20	Meringa cioccolato e mele.....	54
FRUTTI ROSSI			
La ciliegia sul bicchiere	22	GHIACCIATI	
Follia nera.....	24	Parfait gelato al cacao e cicoria, caramello al burro salato	56
Cioccolato bianco, fragole e wasabi	26	Torrone gelato al cacao	58
Cioccolato al latte e lamponi	28	Tartufi gelati alla lavanda.....	60
Amarena intensa, cocco e cioccolato bianco	30	Granita al cacao e Baileys	62
Il rosso e il nero	32	9 modi di presentare un gelato al cioccolato.....	64
ESOTICI			
Albicocche secche candite, zenzero e cacao	34	DA BERE	
Banane al cioccolato e arachidi pralinate	36	Brownie alla banana, vaniglia e rhum	66
Cioccolato bianco e agrumi	38	Ciocco-peperoncino, latte caldo al lampone	68
		Frullato al pistacchio con cioccolato e visciole	70



Follia nera

PANNA MONTATA

50 cl di panna liquida ben fredda
1/2 baccello di vaniglia o qualche goccia
di estratto di vaniglia
100 g di zucchero a velo

20 cl di sciroppo o di crema di ciliegie
5 cl d'acqua
500 g di ciliegie snocciate
800 g di brownie o di torta al cioccolato
250 g di trucioli di cioccolato

Per la panna montata, versate la panna liquida nel recipiente dello sbattitore o in una terrina molto fredda. Se non fosse abbastanza fredda, sistemate la terrina all'interno di un altro più grande riempito di cubetti di ghiaccio. Sbattete fino ad ottenere una panna montata piuttosto soda, poi incorporate lo zucchero a velo e la vaniglia. Tenete la panna montata in fresco. Attenzione, non si conserverà che per qualche ora.

Tagliate la torta al cioccolato o i brownie a cubetti, distribuendone un primo strato sul fondo dei bicchieri premendo leggermente con la punta delle dita. Diluite la crema di ciliegie con l'acqua e irrorate leggermente il fondo al cioccolato, poi deponetevi qualche ciliegia. Formate uno strato di panna montata, poi ricominciate con un altro strato di torta e via di seguito fino all'orlo dei bicchieri. Metteteli in frigorifero per 30 minuti circa prima di decorarli con i trucioli di cioccolato e servire.



Cioccolato e tè verde

CREMA AL CIOCCOLATO

500 g di cioccolato fondente
almeno al 50-55%
40 cl di latte
60 cl di panna liquida
130 g di zucchero extra fine
12 tuorli d'uovo

SCIROPPO AL TÈ VERDE

1 litro di acqua minerale
140 g di zucchero extra fine
30 g di polvere di tè verde
4 fogli di gelatina

24 savoiardi

MATERIALE

1 sifone (50 cl) + cartuccia di gas

Per la crema al cioccolato, scaldate il latte e la panna liquida in una casseruola, a fuoco medio. Sbattete energicamente con la frusta i tuorli d'uovo con lo zucchero in una terrina, poi aggiungete il latte e la panna caldi. Mescolate bene e rimettete a fuoco dolce come per una crema inglese. La crema deve addensarsi leggermente e nappare la spatola, ma soprattutto non deve bollire. Versate la crema calda sul cioccolato spezzettato finemente e mescolate bene. Tenete da parte a temperatura ambiente.

Per lo sciroppo al tè verde, scaldate in una casseruola l'acqua con lo zucchero fino ad ebollizione. Togliete dal fuoco, poi diluitevi la polvere di tè verde.

Fate ammollare la gelatina in acqua fredda. Prelevate un quarto di sciroppo al tè verde e fatevi sciogliere la gelatina. Tenete da parte a temperatura ambiente.

Tagliate i savoiardi a pezzettini e disponetene un primo strato sul fondo dei bicchieri. Irrorate di sciroppo al tè verde (non gelificato) e pressate con la punta delle dita.

Versate un primo strato di crema al cioccolato, poi mettete in frigorifero per circa 30 minuti.

Ricominciate con un secondo strato di biscotti e di crema al cioccolato. Mettete nuovamente in frigorifero per 30 minuti.

Quando i bicchieri saranno ben freddi, aggiungete non più di un centimetro di sciroppo contenente la gelatina e rimetteteli in frigorifero.

Appena prima di servire, trasferite lo sciroppo al tè verde rimasto nel sifone, caricatelo con la cartuccia e distribuite la spuma al tè verde nei bicchieri sopra lo strato di gelatina.



POCHE COSE AL MONDO FANNO SOGNARE
I GOLOSI QUANTO IL CIOCCOLATO. IN BIC-
CHIERI TRASPARENTI LA MATERIA PRELIBATA
SI METTE IN BELLA VISTA IN TUTTE LE SUE
SFUMATURE, SPOSANDOSI CON LA FRUTTA,
LA PANNA, I LIQUORI, IL CAFFÈ E ANCHE GLI
AROMI PIÙ DIVERSI CREANDO ESPLOSIONI DI
SAPORI, CONSISTENZE E COLORI.

Con presentazioni accattivanti e guarnizioni che mo-
strano un vero tocco del maestro, Maréchal ci offre il
suo ciocco-menta, ciocco-limone, tartufi cioccolato-
lavanda, granita al cacao e al Bailey's, cioccolato e tè
verde, la gabbia di Mikado e altrettante affinità nuove
o tradizionali che piaceranno ai piccoli e ai grandi!
La ciliegia sul bicchiere, La follia nera, Il rosso e il nero,
Il pozzo d'amore: nomi evocativi per ricette invoglianti
tutte da scoprire.

BICCHIERI TUTTO CIOCCOLATO



www.bibliothecaculinaria.it

José Maréchal è chef proprietario del ristorante Café Noir, nel XX
arrondissement di Parigi. È autore di *Bicchieri golosi*, *Piccoli Cucchiari*,
Bicchieri tutta freschezza! e *Caffè molto goloso*, tutti pubblicati da
Bibliotheca Culinaria.

€ 11,40

ISBN 978-88-95056-32-6



9 788895 056326