

TRISH DESEINE
ATELIER CHOCOLAT

FOTOGRAFIE DI FRÉDÉRIC LUCANO



BIBLIOTHECA CULINARIA



SOMMARIO

CIÒ CHE BISOGNA SAPERE

cioccolato, modalità di impiego 4
 dalla fava al cioccolato..... 6
 attrezzatura necessaria 8
 temperaggio, modalità di impiego 10
 cioccolato fuso, modalità di impiego..... 12

GRANDI CLASSICI

tavolette di cioccolato fatte in casa..... 14
 personalizzo le mie tavolette..... 16
 ganache..... 18
 tartufi..... 20
 tartufi fantasia 22
 prugne farcite di ganache..... 24
 bocconcini per un caffè goloso..... 26
 "fifteens" 28
 mendicanti 30
 personalizzo i miei mendicanti..... 32
 fiorentini..... 34
 rocher..... 36
 tegole..... 38

scorzette di arancia al cioccolato..... 40
 piccoli soggetti modellati 42
 modellatura di grandi soggetti..... 44
 lecca-lecca al cioccolato..... 46
 uova di Pasqua..... 48
 caramelle di Martina..... 50

BOCCONCINI DA RICOPRIRE

frutta secca..... 52
 biscotti..... 54
 meringhe..... 56
 lingue di gatto 58
 shortbread al cioccolato..... 60
 brownie..... 62

FACILI DA REALIZZARE

fragole al cioccolato 64
 decorazioni freestyle..... 66
 sigarette di cioccolato 68
 dolci "li ho fatti io" 70



"FIFTEENS"

PER UNA QUINDICINA DI PALLINE | 15 MINUTI DI PREPARAZIONE

INGREDIENTI

15 ciliegine candite tagliate a metà
15 biscotti Digestive® (si trovano in molti supermercati)
15 Chamallows® tagliati a pezzetti con delle forbici bagnate
3 o 4 cucchiaini di noce di cocco grattugiata
250 g di cioccolato fondente

MATERIALE

1 bacinella
1 recipiente per far fondere il cioccolato
1 foglio in acetato
1 foglio di carta da forno

1. In una bacinella, mescolate insieme tutti gli ingredienti (tranne il cioccolato e la noce di cocco).
2. Formate delle palline e passatele nella noce di cocco grattugiata.
3. Fate fondere il cioccolato (vedi pag. 12).
4. Immergetevi le palline solo a metà.
5. Posatele sopra un foglio in acetato, che dovrete appoggiare su un foglio di carta da forno, e lasciate rapprendere.



UOVA DI PASQUA

PER 4 MEZZE UOVA DI UNA DECINA DI CENTIMETRI DI ALTEZZA | 25 MINUTI DI PREPARAZIONE | 40 MINUTI DI RAFFREDDAMENTO

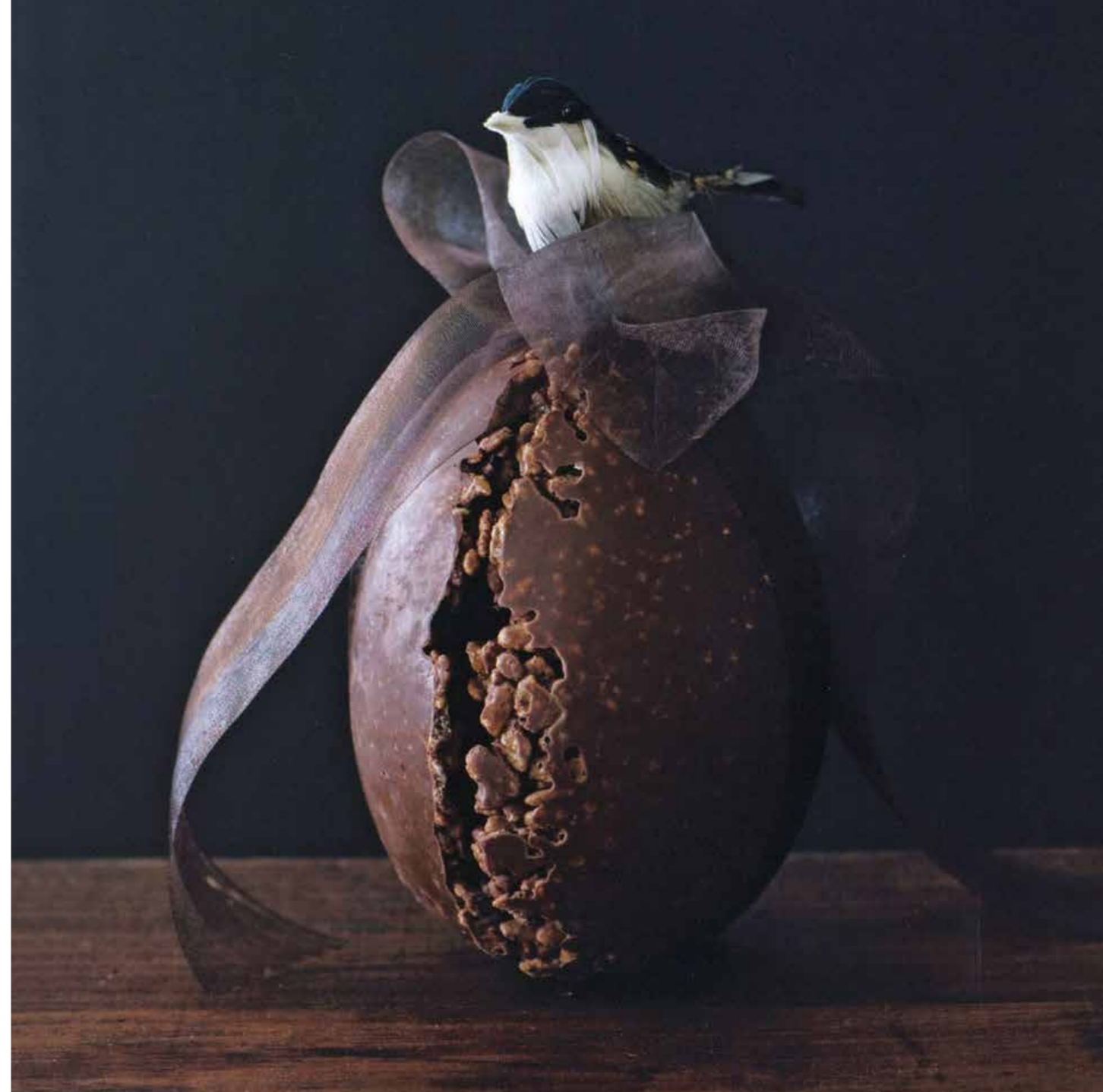
INGREDIENTI

450 g di cioccolato fondente o al latte
1 pacchetto di cereali per la prima colazione
oppure 2 pacchetti di crêpe dentelle spezzettate

MATERIALE

1 recipiente per far fondere il cioccolato
1 bacinella
1 stampo per uova

1. Fate fondere il cioccolato (vedi pag. 12).
2. In una bacinella mescolate il cioccolato fuso con i cereali o con le crêpe spezzettate, fino a ottenere un composto omogeneo.
3. Due possibilità:
 - riempire completamente gli stampi per formare due mezze uova solide;
 - rivestire la superficie degli stampi con uno strato di composto per ottenere due mezze uova cave.
4. La prima opzione è certamente la più facile, soprattutto se a realizzare l'uovo sono i bambini; la seconda richiede un po' di manualità. Occorre cominciare versando un po' di composto al centro dello stampo e proseguire aggiungendo dell'altro cioccolato per costruire i bordi poco alla volta. Non pigiate troppo il composto contro le pareti dello stampo: perdereste l'aspetto rugoso, così bello, dell'uovo.
5. Lasciate raffreddare e indurire in frigorifero per circa 40 minuti.
6. Torcete leggermente lo stampo, come fareste con una vaschetta di cubetti di ghiaccio, per staccare le mezze uova e sformate.
7. Decorate con dei nastri. I bambini possono anche avvolgere i loro capolavori nel cellophane, confezionare delle graziose etichette e offrirli in dono.





Il cioccolato è il protagonista indiscusso di questo libro e insieme a lui la ferma convinzione di Trish Deseine che tutti possano trasformarsi in perfetti cioccolatieri e stupire i propri ospiti con creazioni scenografiche e dal gusto irresistibile. Semplici ma precise nozioni sulle tecniche di lavorazione, i giusti utensili e ottime materie prime. È questo quello che serve, secondo Trish, per creare a casa propria squisiti e raffinati dolci, proprio come quelli di pasticceria, partendo dal cioccolato fuso: dalla tavoletta fatta in casa ai tartufi, dai rocher fino addirittura all'uovo di Pasqua!

Trish Deseine, di origine irlandese, coltiva la sua passione per la cucina fin dall'adolescenza. Dopo gli studi a Edimburgo e il trasferimento a Parigi, si dedica definitivamente all'arte culinaria e pubblica numerosi libri con i quali ottiene grandi successi di vendita e riconoscimenti. Nel 2000 apre Au Comptoir des Chefs, azienda che produce e distribuisce prodotti gastronomici e utensili da cucina. Trish Deseine è IL riferimento di una cucina raffinata ma contemporaneamente alla portata di tutti. Scoprite tutto l'universo di Trish Deseine su: www.trishdeseine.com

€ 11,40

ISBN : 978-88-95056-71-5



9 788895 056715

• PICCOLE GOLOSITÀ •
www.bibliotheaculinaria.it

BIBLIOTHECA CULINARIA

