Podere Riparbella
Agriturismo ecologico
Agricoltura biologica
58024 Massa Marittima, Italia
T +39 0566 91 55 57
www.riparbella.com



70 Ricetta numero settanta

I cioccolatini dei mendicanti

Les Mendiants

In realtà è una specialità del Sud della Francia, ma questi dischetti, chiamati «mendiants», sono così buoni – e prepararli è così divertente – che li proponiamo volentieri per accompagnare un espresso.

Una piccola golosità

100 g cioccolato fondente, al latte o bianco
spezzettare e sciogliere con cura a bagnomaria, poi lasciare riposare 3 minuti. Oppure, uno dopo l'altro, tutti e tre i colori!

Ingredienti per decorare, in quantità minime:
Preparate quello che avete in dispensa, per esempio mandorle pelate, pistacchi, fichi, uvetta, datteri, albicocche secche, bacche di crespino, limoni, arance e cedri canditi, il tutto tagliato a listarelle sottili.
Spezie come peperoncino, pepe macinato o in grani, cannella.

Due modi per preparare i cioccolatini:
Gli stampini da muffin in silicone sono perfetti. In alternativa, prendete un tagliere o una teglia rivestiti di carta da forno e versatevi un po' di cioccolato caldo con un cucchiaino.

Dovete ottenere dei dischetti con un diametro di 4–5 cm; se necessario, livellateli. Con gli stampini da muffin non ce n'è bisogno.

Per entrambe le varianti: non stendete il cioccolato troppo sottile, altrimenti si rompe quando lo staccate.

Dopo aver formato qualche mucchietto di cioccolato, decorate secondo la vostra fantasia.

Dopo la decorazione:
Mettere al fresco i dischetti, con il loro supporto, finché non si sono induriti.

Così si staccano senza fatica.