

**BALLESIO
CIOCCOLATO**

Produzione artigianale

Ricette con il CIOCCOLATO

dall'aperitivo al dessert



Settembre 2019
Autori Vari
eBook

Quest'opera è stata realizzata per:

BALLESIO CIOCCOLATO DI BALLESIO LUCA
Viale Europa, 57 - 10040 Leinì (TO)
P.IVA 08890750014 - CF BLLLCU81D17C133E
Telefono: +39 011 9983185 - +39 333 9329676
e-mail: info@ballesiocioccolato.it
Web: www.ballesiocioccolato.it



Da:

LIBRICETTE.eu
CULTURA ENOGASTRONOMICA PER IL PUBBLICO APPASSIONATO
SERVIZI DI VISIBILITÀ PER LE AZIENDE DEL SETTORE CIBO E BEVANDE
powered by UP CONSULTING di Paola Uberti Impresa Individuale
Via Tirreno, 143/5
10136 Torino
Telefono: +39 335 77 01 901
e-mail: info@libricette.eu
web: www.libricette.eu



In collaborazione con il food blog [SLELLY - The Dark Side of Kitchen](#) di Paola Uberti.

Nota importante

Alcuni contenuti di questa pubblicazione fanno riferimento a bevande alcoliche. Il consumo di alcolici è riservato esclusivamente a un pubblico maggiorenne. I minori non devono assumere alcol. BEVETE RESPONSABILMENTE: tutte le informazioni sono disponibili sul sito del [Ministero della Salute](#).

Fonti degli elementi grafici, dei testi e delle immagini contenuti in questo eBook

I marchi registrati e altro materiale grafico e testuale facente riferimento a BALLELIO CIOCCOLATO DI BALLELIO LUCA sono esclusiva proprietà dell'azienda e sono stati concessi a LIBRICETTE.eu powered by UP CONSULTING di Paola Uberti Impresa Individuale ai soli fini dell'espletazione di quanto previsto dal regolare contratto commerciale sottoscritto dalle parti, inerente quest'opera e i servizi a essa correlati.
Le immagini dei piatti finiti sono state liberamente concesse a LIBRICETTE.eu powered by UP CONSULTING di Paola Uberti Impresa Individuale e a BALLELIO CIOCCOLATO DI BALLELIO LUCA dagli autori delle ricette ai fini della realizzazione di questo eBook e della sua distribuzione e pubblicizzazione, anche sul web. Gli autori delle ricette sono gli unici proprietari e responsabili delle immagini stesse e della loro autenticità.
LIBRICETTE.eu e BALLELIO CIOCCOLATO DI BALLELIO LUCA non si ritengono responsabili in caso di contenziosi legati alle suddette ricette e immagini.

Disclaimer

È esclusiva responsabilità del lettore avere cura della propria alimentazione e di quella di eventuali altre persone alle quali egli destinerà i piatti scaturiti dalle ricette contenute in quest'opera, anche, ma non esclusivamente, in caso di specifiche esigenze e/o allergie e/o intolleranze alimentari.

LIBRICETTE.eu powered by UP CONSULTING di Paola Uberti Impresa Individuale, BALLELIO CIOCCOLATO DI BALLELIO LUCA e gli autori delle ricette non si assumono responsabilità in caso di errata interpretazione ed esecuzione delle ricette stesse o incauto utilizzo di ingredienti non consentiti a coloro che seguono un'alimentazione priva di determinate sostanze.

Più in generale, quest'opera è riguardata dal disclaimer disponibile sul sito www.libricette.eu (link a fondo pagine): si raccomanda il lettore di consultarlo con attenzione.

eBook a diffusione gratuita - Settembre 2019

© 2019 BALLELIO CIOCCOLATO DI BALLELIO LUCA, in concessione a LIBRICETTE.eu a fini di divulgazione, promozione e pubblicizzazione, anche sul web.

Quest'opera è distribuita con Licenza Creative Commons Attribuzione - Non commerciale - Non opere derivate 4.0 Internazionale. Per leggere una copia della licenza visitare il sito web <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.it> o spedire una richiesta cartacea a Creative Commons, PO Box 1866, Mountain View, CA 94042, USA.



BALLESIO CIOCCOLATO

Produzione artigianale





A

ngelo

consolatore e demone tentatore, con la sua doppia natura, il cioccolato vuole noi che non possiamo fare altro che arrenderci e ricambiare il desiderio.

Il cioccolato, legato ad antiche divinità e riti ancestrali, porta in sé profondi misteri che sussurra attraverso il suo coinvolgente sapore e i suoi colori che muovono dal bruno profondo per raggiungere l'avorio, passando attraverso meravigliose sfumature di castano nelle quali risplendono rame e oro.

Chiamateci pure cioccolatai, non ci offendiamo

Il cioccolato a Torino

di Paola Uberti, fondatrice di LIBRICETTE.eu

Torino è "al cioccolato", così come la sua provincia. Non esistono dubbi al riguardo: basta pensare alla storia di questo alimento e al fatto che oggi la città produce circa il 40% di quello marchiato Made in Italy.

Torino è la capitale europea di un'eccellenza che fonde antiche spiritualità e storie di viaggi ed esplorazioni e che, nel tempo, è divenuta traduzione di istinti e bisogni infantili, così come di pulsioni adulte.

Medicamento per l'anima, stimolo per la mente, poi ancora simbolo, icona, induzione alla regressione e mezzo per raggiungerla, ma anche provocazione dei sensi, fino all'allusività, il cioccolato parla al bambino che portiamo dentro e all'adulto che siamo diventati.

Il cioccolato, quindi, ha tanti volti e significati quanti ne ha la sua città, Torino. Essi sono inseparabili, sono l'uno la casa dell'altra, sono un dialogo che dura da secoli e che ha costruito un pezzo di storia nazionale, coinvolgendo monarchi, borghesi, artigiani, industriali, poi ancora il popolo e i turisti che oggi camminano sotto i portici del sole e della pioggia in una città che per molti - a volte per i torinesi stessi - è ancora "quello che non ti aspetti".

Così come raccontavano i giornali del XIX secolo riferendosi idealmente ai sentori portati dal vento proveniente dalla Val di Susa, territorio che si distingueva per la produzione della castana delizia, l'aria di Torino non ha mai smesso di profumare di cioccolato.

Città curiosa, da sempre votata al pionierismo, allo studio e all'innovazione, Torino ha accolto con calore il cacao arrivato dal Nuovo Mondo assieme a frutti esotici e pietre preziose, elementi che, come esso, parlano di misteri, delizie e terreni desiderati di possesso e piacere.



Hernán, Caterina e Emanuele Filiberto

Se Cristoforo Colombo non fu particolarmente attratto dai semi di cacao incontrati per la prima volta al largo delle coste honduregne durante il suo quarto viaggio, di ben diverso avviso fu Hernán Cortez che, rientrato in Spagna nel 1528, li portò con sé, assieme agli strumenti per realizzare una bevanda chiamata *Xocoātl*, diffusa presso il popolo azteco.

Il *Xocoātl*, che aveva legami con la divinità Quetzalcóatl, era realizzato con semi di cacao tostati e acqua e gli veniva attribuito il potere di rinvigorire corpo e mente.

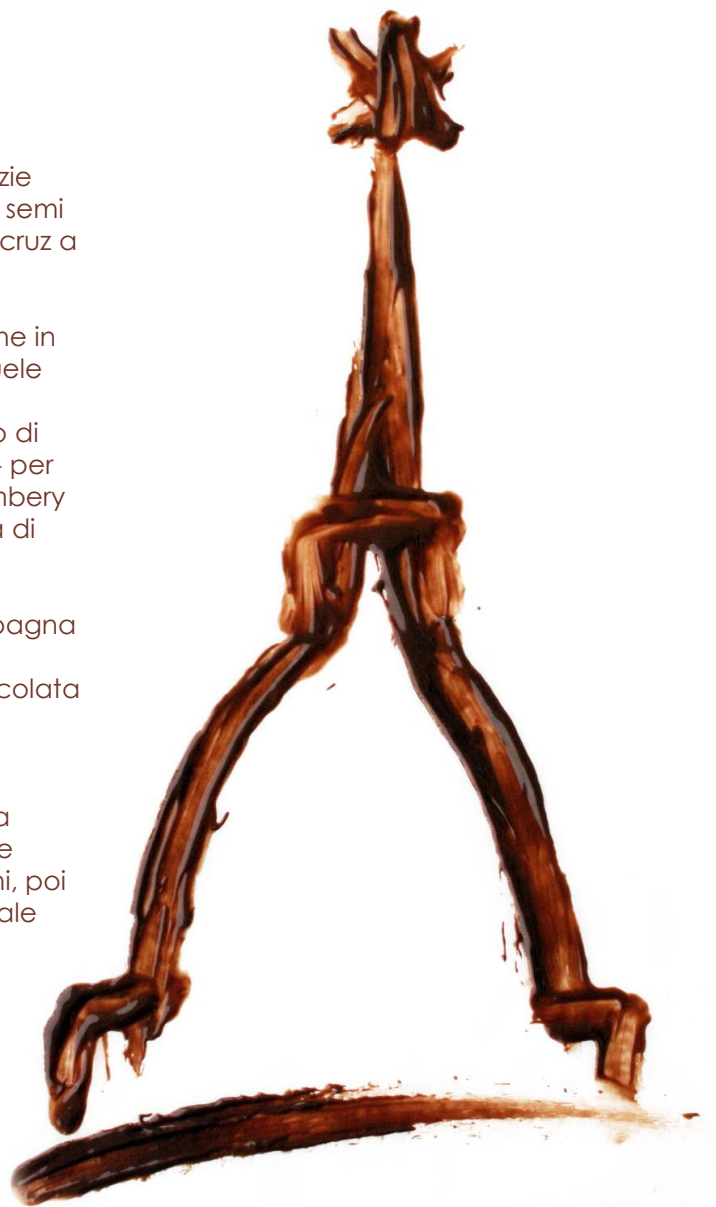
Dopo il suo arrivo presso le corti spagnole, la bevanda, percepita come troppo amara, conobbe lo zucchero.

Il successo del cacao in Spagna fu immediato, anche grazie alle opportunità commerciali che offriva: il primo carico di semi documentato risale al 1585 e riguarda un viaggio da Veracruz a Siviglia.

Venendo a Torino, relativamente all'autore dell'introduzione in città del cacao e della bevanda che ne derivava, Emanuele Filiberto I di Savoia, detto *Testa 'd Fer* (Testa di Ferro), che domina la piazza San Carlo sul suo *Caval 'd Bròns* (Cavallo di Bronzo) - il monumento equestre nel quale è immortalato - per celebrare il passaggio della capitale del ducato da Chambery a Torino avvenuta nel 1563, offrì simbolicamente una tazza di cioccolata calda alla città.

Caterina Michela d'Asburgo, figlia di Filippo II, Infanta di Spagna che nel 1585 sposò Carlo Emanuele I di Savoia, con molta probabilità fu invece la fautrice della diffusione della cioccolata presso la corte.

È certo che durante il primo periodo a partire dalla sua introduzione, la cioccolata fu esclusivo appannaggio della corte reale. Tuttavia, con il tempo, si diffuse presso la classe borghese, coinvolgendo di conseguenza prima gli artigiani, poi gli industriali, dando origine a quello che divenne l'immortale innamoramento tra Torino e la produzione di cioccolato.





Giovanni, sei tutti noi

Nel 1678, l'artigiano cioccolatiere Giovanni Antonio Ari si vide riconoscere il diritto di commercializzare pubblicamente la cioccolata, fatto che decretò la diffusione e il successo della bevanda oltre le mura delle residenze sabaude.

Fu la Madama Reale Maria Giovanna Battista di Savoia Nemour a firmare il permesso che recitava: *«Avendoci Giò Antonio Ari fatto supplicare di concedergli il privilegio di vendere pubblicamente la cioccolata in bevanda nella presente Città per anni sei prossimi dalla data della presente, abbiamo accondisceso volentieri alla sua domanda, per esserne lui il primo introduttore.»* (da Alberto Viriglio, *Voci e Cose del Vecchio Piemonte* - liberliber.it - eBook).

Sul finire del XVII secolo, nei distretti torinesi si lavoravano già centinaia di chilogrammi di cacao, anche destinati all'esportazione in Austria, Francia, Germania e Svizzera.


Il secolo dei lumi a Torino sapeva di cioccolato

Nel XVIII secolo, in città si assistette alle prime produzioni di cioccolato in forma di tavoletta e alla nascita dei caffè nei quali era servita la cioccolata intesa come bevanda.

La specializzazione di Torino nella produzione di cioccolato si deve anche ad alcuni artigiani cioccolatieri valdesi, che, di ritorno in Piemonte dall'esilio svizzero, portarono con sé il proprio sapere.

Grazie al pionierismo che da sempre contraddistingue i grandi artigiani e industriali di Torino e alla sperimentazione e messa a punto di nuove tecniche e macchinari sempre più moderni, il cioccolato piemontese cominciò la sua ascesa verso il successo. Dopo le botteghe cittadine, nacquero le sedi produttive su larga scala situate nelle periferie.

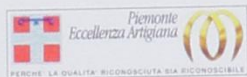
Torino divenne punto di riferimento europeo dell'arte di produrre cioccolato, nonché catalizzatrice di talenti che dall'estero raggiungevano la città per apprendere arte e tecniche.



FONDENTE EXTRA AMARO 75% CACAO



BALLESIO CIOCCOLATO
PRODUZIONE ARTIGIANALE
VIALE EUROPA 57 - LEINI' (TO)
TEL 011 9983185 - 3339329676
www.ballesioccioccolato.it
ballesioccioccolato@gmail.com



Nello stesso periodo, presso la corte sabauda si diffuse il rito della *Merenda Reale*, consumata tra le ore 14 (che diventavano le ore 16 nella stagione calda) e le 22.

Durante la *Merenda Reale* si gustava la cioccolata - calda in inverno e fredda in estate - assieme ai *bagnati*, ovvero una nutrita gamma di biscotti e pasticcini della tradizione locale tra i quali Paste di Meliga, Canestrelli, Savoiard, Torcetti, Amaretti, destinati a essere intinti, bagnati appunto, nella bevanda, ma anche dolcetti a base di cioccolato, primo tra tutti il *Diablutin* - italianizzato in *Diablottino* - che da molti è considerato il primo cioccolatino della storia e che riscosse grande successo presso le corti europee.

Risale al 1725 la comparsa delle prime uova di cioccolato nella bottega della Vedova Giambone, situata in quella che oggi è la Via Roma. Pare che l'intraprendente vedova avesse provato a riempire gusci d'uovo vuoti con il cioccolato, per poi esporre il risultato del suo lavoro assieme a una gallina viva con lo scopo di attrarre l'attenzione dei passanti.

Il successo fu tale che la signora si dedicò a produrre queste curiose uova in versione decorata.

Fu invece la ditta torinese Casa Sartorio, negli anni venti del '900, a brevettare lo stampo a cerniera per perfezionare la produzione delle uova pasquali che sono un'invenzione del tardo Ottocento, firmata dal cioccolatiere inglese John Cadbury.

Merenda Reale 2.0

Come nel secolo precedente, nell'800 la *Merenda Reale* era un'istituzione presso la corte, ma iniziò la sua diffusione anche nel mondo borghese.

Protagonista di questo pasto consacrato alla golosità e alla delizia era il *Bicerin*, la tradizionale bevanda torinese che prevede, nella sua versione più apprezzata sin dagli inizi, poi consolidatasi, l'unione di caffè, cioccolata e crema di latte.

Il *Bicerin*, che è un'evoluzione della settecentesca *Bavareisa* realizzata con caffè, cioccolata, latte e sciroppo, era accompagnato dai biscotti già apprezzati nel secolo precedente, accanto a novità tra le quali i Baci di Dama, i Bicciolani, il Chifel mutuato dal croissant viennese, la Brioss realizzata con pasta frolla, i risorgimentali panino Democratic e il pane imburrito detto Garibaldin, i Nocciolini di Chivasso, e quei "poco" famosi cioccolatini a forma di lingotto...





Grazie, Napoleone

Poi arrivò "lui".

Sì, lui.

Il Re dei cioccolatini secondo i piemontesi.

Il dorato lingotto da gustare, il primo cioccolatino incartato che, dopo essersi chiamato per un breve periodo *givo*, prese il suo nome definitivo da *Giandoja*, la maschera popolare torinese.

Nel XIX secolo nacque il Gianduiotto.

In epoca risorgimentale, le importazioni piemontesi di beni di lusso, tra i quali il cacao, diminuirono - alcune fonti attribuiscono tale limitazione al blocco napoleonico - innescando quel processo creativo sul quale si fonda il detto "fare di necessità virtù".

Ecco che alla pasta di cacao furono aggiunte le nocciole della varietà Tonda Gentile di Langa, frutto straordinario, universalmente riconosciuto come il migliore, soprattutto in termini di applicazioni in pasticceria, ed ecco che prese vita il cioccolatino divenuto icona di Torino.

Cremoso, vellutato, profumatissimo, ricco, impagabile nel suo fondersi nella bocca avvolgendola con un'onda gentile di sapore eccellente ed equilibrato, il Gianduiotto fu presentato ufficialmente durante il Carnevale dalla maschera cittadina e fu commercializzato per la prima volta nel 1852.

Accanto al Gianduiotto, nel tempo un fiorire di cioccolatini, praline e dragées sono entrati a far parte del patrimonio dolciario cittadino, tanto che oggi i cioccolatini torinesi sono inseriti nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali. Tra questi è doveroso menzionare i Cremini, gli Alpini, i Boeri e le Giacomette che, come i Gianduiotti, BALLESIO CIOCCOLATO realizza e incarta a mano. Le Giacomette sono Gianduiotti più piccoli, nella cui ammaliante delizia si nasconde una finissima granella di nocciole pralinate.



Una questione di cavalli

Durante il XIX secolo, come ovvia conseguenza del fiorire del settore, gli artigiani cioccolatieri iniziarono ad arricchirsi, provocando lo sdegno della classe borghese che rimproverava loro mancanza di cultura e buone maniere. In questo intendimento, il termine *cioccolataio* era utilizzato in senso denigratorio e dispregiativo.

«Narrasi che nei primordi del regno di Carlo Felice un cioccolattaio arricchito si fosse messo in giro con carrozza a quattro cavalli, per il che il sabaudo monarca ebbe ad impermalirsi facendo avvisare l'amico di smetterla e subito, imperocchè Lui, re di Sardegna, di Cipro e di Gerusalemme, uscendo in quadriglia per le vie di Torino, non bramava fare "una figura da cioccolatiere".» (Alberto Viriglio, Voci e Cose del Vecchio Piemonte – liberliber.it).

Testimone del profondo legame tra il cacao, i prodotti da esso derivati e Torino è anche la ricca documentazione scritta reperibile presso gli archivi cittadini. Tra le *carte sciolte* dell'Archivio Storico, ad esempio, si trova la supplica risalente al 17 febbraio 1875 che il cioccolatiere svizzero Carlo Giuliano inoltrò alla Città, affinché gli fosse concesso il rinnovo dell'affitto di una bottega nella Casa *Griotta*.

Passione senza fine

Nel XX secolo la produzione di cioccolato a Torino e nella sua provincia crebbe ulteriormente, raggiungendo livelli davanti ai quali è impossibile restare indifferenti: la città consolidò il suo ruolo di parte integrante della storia del cioccolato non solo in Europa, ma nel mondo, grazie alle massicce esportazioni.

Tra ricette ancora oggi segrete, aneddoti, leggende e storie, il cioccolato, come tante altre invenzioni di eccellenza, ha fatto sì che Torino esprimesse quell'anima creativa e innovativa che la contraddistingue. I maestri cioccolatieri hanno saputo accogliere la novità, farla propria, consolidarla per poi renderla campo di sperimentazione, mantenendo il parallelismo tra industria e artigianato.

In questa affascinante storia, BALLESIO CIOCCOLATO assume un ruolo da protagonista e si fa carico della responsabilità di contribuire a perpetrare una tradizione che ha saputo conquistare i cuori famosi ed eccellenti che battevano nel petto di Silvio Pellico, Alexandre Dumas figlio, Friedrich Nietzsche, Camillo Benso di Cavour, Macario, Italo Calvino, Wanda Osiris, Guido Gozzano...

BALLESIO CIOCCOLATO

Produzione artigianale



GIANDUJOTTO TAGLIATO A MANO

BALLESIO CIOCCOLATO
LEINI* - Viale Europa 57
Tel. 011.9983185 - Cell. 333.9329676
www.ballesiocioccolato.it

seguici su  



BALLESIO CIOCCOLATO

Produzione artigianale

BALLESIO sa che il cioccolato vuole la nostra anima

di Paola Uberti, fondatrice di LIBRICETTE.eu

Entrate nella bottega di BALLESIO CIOCCOLATO. Troverete un inebriante profumo di nocciole tostate ad accogliervi. Vi correrà incontro, come farebbe un bambino la mattina di Natale, incapace di trattenere una gioia genuina e ancora pura.

Quel profumo così buono, così caldo, così familiare e festoso vi farà desiderare che impregni i vostri vestiti e la vostra pelle, mentre ispirerete profondamente, senza riuscire a trattenere un sorriso.

Poi, piano piano, più discreto, consapevole del suo fascino e del potere di seduzione che ha nel DNA, addirittura un po' auto compiaciuto - ma potete dagli torto? - alle vostre narici arriverà l'odore del cacao che evolverà in quello del cioccolato. Allora sarà la sublimazione dei sensi.

I ricordi più piacevoli legati al cioccolato appariranno nella vostra mente attraverso sovrapposizioni continue, dolci dissolvenze e lampi che saranno emozione pura.

Una sensazione di benessere inspiegabile, ma alla quale vi arrenderete volentieri, prenderà possesso di voi, confermandovi che il cioccolato è più forte e inducendovi a un piacevole abbandono.

Il benessere, con un'onda vellutata e voluttuosa come solo il cioccolato fuso sa essere, diventerà desiderio di soddisfazione. A quel punto, sarete

"perduti". Il cioccolato avrà ottenuto la vostra anima, senza nemmeno chiedervela.

Allora gli occhi inizieranno a vedere. Vedranno le tavolette di cioccolato incartate nei loro "abiti" ora semplici, ora brillanti e colorati, votati a suggerire profumi e sapori, Gianduotti e Giacomette agghindati a festa risplendere d'oro, cioccolatini bianchi, al latte o fondenti, praline, drageés appoggiati sui "cabarè" che fanno pensare ai dolci che, tradizionalmente, si comprano la domenica mattina.

Il cioccolato, quello tanto buono, impregnato di tradizione e territorialità e di alta qualità artigianale da far assegnare a chi lo produce i titoli di *Maestro del Gusto di Torino e provincia e Piemonte Eccellenza Artigiana*, è anche questo: espressione dell'interiorità di chi lo gusta.

Capace di ammalare la mente, confortare il cuore, appagare il corpo, il buon cioccolato, prodotto con rispetto e devozione come fa BALLESIO CIOCCOLATO, è un insieme di esperienze uniche.

Nelle profonde oscurità dei bruni intensi del cioccolato fondente che parlano all'inconscio, nelle castane e materne sfumature del cioccolato al latte capace di rassicurarci con un "va tutto bene" commestibile, negli avori del cioccolato bianco e ancora nelle croccantezze, nelle morbidezze, nelle fusioni, nei ripieni liquidi, nelle aromatizzazioni naturali, BALLESIO CIOCCOLATO racconta un mondo intero, intriso di significati e di quella passione artigiana che contribuisce a fare grande Torino e la sua provincia in fatto di produzione di eccellenze.

Spogliate i Gianduotti e le Giacomette, afferrate delicatamente e trattenete tra le dita i cioccolatini e le praline, mordete le tavolette, sorseggiate il liquore al gianduja, compite gesti genuini nello stemperare il cacao per preparare la cioccolata calda a chi amate. Le creazioni di BALLESIO CIOCCOLATO si doneranno a voi esprimendosi in tutta la loro coinvolgente potenza evocativa.



Cioccolato fondente

CIOCCOLATO FONDENTE CON
PEPERONCINO CAYENNA



BALLESIO CIOCCOLATO
PRODUZIONE ARTIGIANALE
VIALE EUROPA 57 - LEINI' (TO)
TEL 011 9983185 – 3339329676
www.ballesioccioccolato.it
ballesioccioccolato@gmail.com



100% grue cacao Ecuador
Extra amaro 75% cacao
60% di cacao
alle Nocchie Piemonte IGP
con riso soffiato
croccantoso
alla cannella dell'Isola di Ceylon
al cocco
ai frutti di bosco
alla menta piperita di Pancalieri
con peperoncino di Cayenna
al rosmarino
alla viola
allo zenzero

Cioccolato al latte

classico al latte

alle Nocciole Piemonte IGP

con riso soffiato

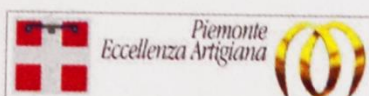
croccantoso



**LATTE ALLE NOCCIOLE
DEL PIEMONTE**



**BALLESIO CIOCCOLATO
PRODUZIONE ARTIGIANALE
VIALE EUROPA 57 - LEINI' (TO)
TEL 011 9983185 -3339329676
www.ballesioccioccolato.it
ballesioccioccolato@gmail.com**



Cioccolato bianco

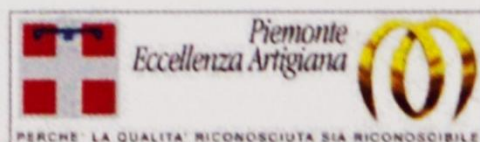
bianco classico
con Nocchie Piemonte IGP
croccantoso
con riso soffiato



CIOCCOLATO BIANCO



BALLESIO CIOCCOLATO
PRODUZIONE ARTIGIANALE
VIALE EUROPA 57 - LEINI' (TO)
TEL 011 9983185 – 3339329676
www.ballesioccioccolato.it
ballesioccioccolato@gmail.com

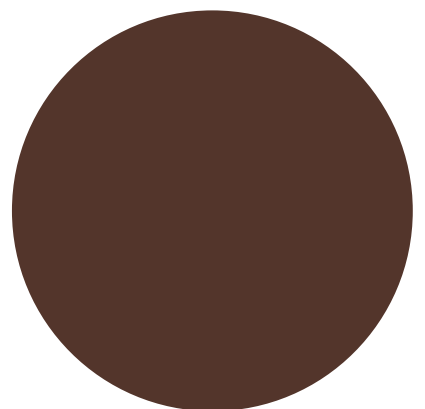
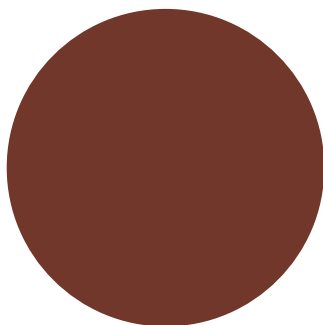
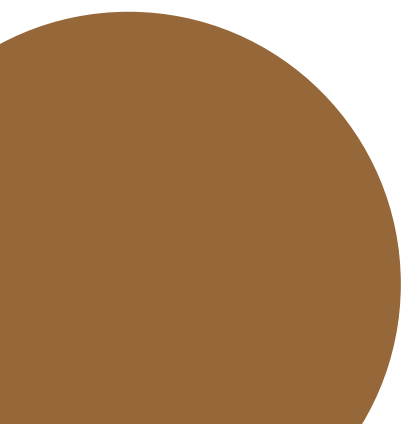




Altre leccornie



Gianduiotti tagliati a mano
Giacomette tagliate a mano
crema Gianduia da spalmare
crema fondente da spalmare
soggetti di cioccolato
cioccolatini
e non finisce qui...





BALLESIO CIOCCOLATO è un laboratorio artigianale che tramanda con grande passione le più antiche tradizioni dei **maestri cioccolatieri piemontesi**. Prima fra tutte la produzione dell'**autentico Gianduiotto**, quello tagliato e incartato a mano, fatto con gli stessi ingredienti e la stessa forma che aveva nell'Ottocento, quando fu creato. Al Gianduiotto si affiancano altre prelibatezze di cioccolato prodotte utilizzando tecniche di lavorazione e **materie prime tipiche del territorio**, come le tavolette con le **Nocciole Piemonte IGP** o la **menta piperita di Pancalieri**.

Grazie a questa attenzione per la qualità e alla sua maestria, BALLESIO CIOCCOLATO si è guadagnato il titolo di *Eccellenza Artigiana del Piemonte* e di *Maestro del Gusto di Torino e provincia* e la sua fama, già da tempo, ha oltrepassato la "Porta del Canavese", nome dato al comune di Leinì, dove ha sede il laboratorio di produzione.





**BALLESIO
CIOCCOLATO**

Produzione artigianale





Le ricette di cucina

**BALLESIO
CIOCCOLATO**

Produzione artigianale




Per gentile concessione della modella, Rebecca Sumina



Crema al cioccolato

Porrai su cenere calda per un dieci minuti tre oncie di cioccolato in tegame coperto; quindi, impastatolo con un cucchiaio di legno, ed aggiuntovi un poco d'acqua, tramena finché il tuo cioccolato sia scorrevole e ben liscio, e versalo sulla crema [...] Avverti, che la crema di cioccolato a bagno-maria preparasi egualmente.

*Da La vera cucina casalinga sana, economica e dilicata
di Francesco Chapusot
Torino, Eredi Botta, 1851
Archivio Storico Città di Torino
Collezione Falzone del Barbarò
Biblioteca 105*



Il cioccolato di BALLESIO entra in cucina

di Paola Uberti, fondatrice di LIBRICETTE.eu

Scoperta, sperimentazione, creatività e divertimento: tutto questo è stato utilizzare i prodotti di BALLESIO CIOCCOLATO in cucina.

Il cioccolato e i suoi deliziosi discendenti, impiegati come ingredienti protagonisti nelle ricette che troverete nelle prossime pagine, hanno caratterizzato i piatti conferendo loro colori, sfumature di sapore, accenti di profumo e caratteri definiti e irresistibili.

Le tavolette dal 60% al 100% di cacao, i cioccolati aromatizzati, i Gianduiotti, le Giacomette e le creme fondente e con Nocciola Piemonte IGP, associati ad altri ingredienti che si sono sposati con essi in un insieme armonico e stupefacente, hanno dimostrato che il cioccolato può essere utilizzato non solo nei dessert, come è spontaneo fare, ma si rivela ingrediente perfetto per realizzare piatti salati che sorprendono e riportano questa antica meraviglia alla sua originaria identità di spezia.

In questo eBook troverete ricette che coprono un intero menu, dall'accompagnamento per l'aperitivo al dolce, anche declinato in soluzioni semplici e rapidissime.

Obiettivo delle ricette che vi proponiamo è sdoganare il cioccolato da alimento apprezzabile e utilizzabile sono nei mesi freschi e freddi, assegnandogli una dignità culinaria che si adatta perfettamente anche alle estati più torride.

Il cioccolato, così profondamente legato alla sfera emotiva di chi lo ama, in grado come è di stimolare la chimica del nostro corpo e i fenomeni immateriali del nostro cervello, arrivando fino ai più nascosti recessi dell'anima, come le emozioni, non conosce stagione.

Perdetevi con noi autori di LIBRICETTE.eu nelle ricette create con i prodotti di BALLESIO CIOCCOLATO: scoprirete un "mondo da mangiare" che è al contempo mistero e stupore.

Gli autori



Paola Uberti

Fondatrice di LIBRICETTE.eu, del food blog SLELLY, di SLELLYBOOKS.com e di SAPERE DI GUSTO il Magazine Online creato con Francesca Avetta e Francesco Cugliari



Monica Benedetto e Nicolò

Fondatori del food blog UNA PADELLA TRA DI NOI



Fernanda Demuru

Fondatrice del food blog IL LECCAPENTOLE E LE SUE PADELLE



Anna Giudice e Giovanna Lombardi

Fondatrici del food blog CUOCHE CLANDESTINE



Monica Martino

Fondatrice del food blog BIONUTRICHEF



Note importanti sulle ricette

Il forno

Alcune ricette contenute in questo eBook richiedono l'utilizzo del forno. Ciascuno è differente da un altro, quindi è necessario conoscere molto bene il funzionamento del proprio.

In tutte le ricette troverete indicazioni relative a temperatura e tempo di cottura che, al bisogno, potrete regolare facendo riferimento al risultato che deve essere ottenuto, indicato nel procedimento, basandovi sul "comportamento" del vostro forno.

Il caramello

Riguardato da alcune delle ricette che troverete di seguito, il caramello è molto delicato e richiede attenzioni e accorgimenti. È necessario seguirne la preparazione senza mai distrarsi al fine di raggiungere il punto di cottura ideale e di evitare di bruciarlo, fatto che gli conferirebbe un sapore sgradevole. Per realizzarlo è molto utile dotarsi dell'apposito *caramellometro* o almeno di un termometro da cucina molto preciso.

Il caramello chiaro si ottiene tra i 160 e i 165°C, mentre il caramello scuro si forma tra i 165 e i 180°C. Oltre queste temperature, la preparazione brucia. Raggiunto il risultato indicato nelle nostre ricette, è utile immergere il fondo del recipiente in un bagno di acqua e ghiaccio per fermare la cottura. Al fine di evitare la formazione irreversibile di cristalli, il caramello non deve mai essere mescolato: al bisogno si può muovere ovvero roteare il recipiente. Altrettante cure devono essere riservate alla conservazione e al momento dell'utilizzo del caramello solido: in particolare, esso teme l'umidità che ne provoca irrimediabilmente lo scioglimento.

Le spezie

La quantità di spezie indicata nell'elenco ingredienti è un suggerimento. Il profumo e il sapore di questi preziosi elementi possono essere più o meno intensi in base alla qualità e dell'età degli stessi. Prima di usarli, vi consigliamo di assaggiarli per regolarne la quantità da aggiungere al piatto, con lo scopo di evitare di coprire altri sapori o di ottenere una preparazione senza carattere.

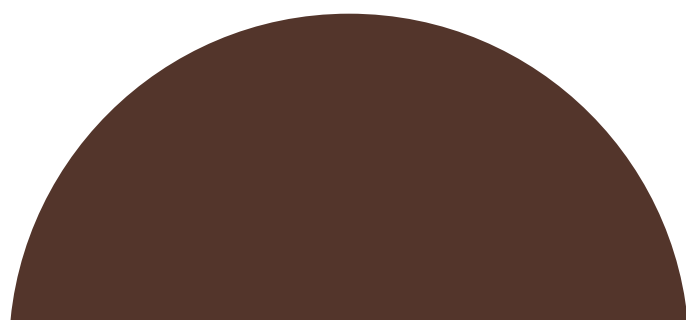
Il sale

È importante assaggiare le preparazioni passo dopo passo per regolare la quantità di sale, tenendo presente che molti ingredienti sono già "naturalmente" sapidi (formaggi, capperi...).

Precauzioni in cucina

Cucinare significa anche maneggiare strumenti affilati, preparazioni che raggiungono elevate temperature o ingredienti, come il peperoncino, che posso creare disagi anche gravi: siate sempre molto attenti e scrupolosi per evitare spiacevoli incidenti.



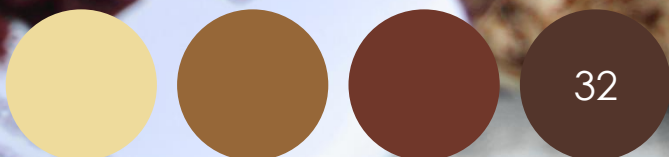



Crackers semidolci al cioccolato

di Paola "Slelly" Uberti, fondatrice di LIBRICETTE.eu, del
blog SLELLY, di SLELLYBOOKS.com e cofondatrice del
magazine Sapere di Gusto



FONDENTE 60% CACAO
BALLESIO CIOCCOLATO
PRODUZIONE ARTIGIANALE
VIALE EUROPA 27 - GENOVA
TEL 010 238225 - 238226
www.ballesio.it





Merenda “ciculatoria”

Il cioccolato artigianale di eccellenza è uno dei tanti simboli di Torino.

L'aperitivo, inteso come momento di aggregazione sociale durante il quale stuzzicare piccole bontà, altrettanto.

Ma è dalle campagne che arriva la *merenda sinoira*, ovvero quel pasto che si colloca, in fatto di orario e di pietanze, a metà tra la merenda e la cena.


In epoca preindustriale, i contadini consumavano la *merenda sinoira* nel tardo pomeriggio, per rifocillarsi prima di riprendere il lavoro nei campi che si protraveva fino al tramonto. Impossibile non pensare alla dura, a volte spietata, “prosaica poesia” della vita di chi lavorava la campagna, ma anche a pingui salami, ricchi formaggi, pane profumato e fiaschi di vino appesi agli alberi perché l'ombra ne conservasse fresco il prezioso contenuto.

Poi fu la volta della classe borghese che, ereditando questa usanza, la tradusse -soprattutto per ciò che concerne la tipologia e la varietà degli alimenti- in un'occasione connotata da un'identità sociale molto diversa.

Oggi la *merenda sinoira* sopravvive in alcuni locali che ne fanno un vanto distintivo e identitario, oppure, almeno come “ispiratrice”, negli aperitivi a buffet.

Se avete in programma di organizzare una *merenda sinoira* a casa vostra, che fonda il DNA cittadino alle origini rurali, vi suggerisco questa ricetta.

Il vostro compito sarà preparare i crackers semidolci al cioccolato al 60% di cacao di BALLELIO CIOCCOLATO e di scegliere salumi e formaggi buoni e genuini con i quali consumarli. Il resto del “lavoro” lo farà la gioia di condividere con gli amici un concetto “mangereccio” nel quale riconoscere storia, fatica contadina, evoluzione sociale e identità territoriale.



Preparazione
15 minuti

Riposo

Cottura
8 minuti

Pezzi
16

Ingredienti ● ● ● ●

120 grammi di farina integrale con cinque cereali

25 grammi di cioccolato al 60% di cacao di BALLELIO CIOCCOLATO

20 grammi di olio extravergine di oliva

10 grammi di zucchero di canna grezzo

2 grammi di sale fino

40 millilitri di acqua a temperatura ambiente

Farina di mais integrale a grana grossa, macinata a pietra q.b.

Procedimento ● ● ● ●

Riunisco farina integrale, cioccolato spezzettato, olio, zucchero e sale nel robot da cucina dotato di lame.

Aziono la macchina a intermittenza per ottenere un composto molto fine, evitando che il surriscaldamento delle lame sciolga il cioccolato.

Trasferisco la preparazione in una ciotola, verso l'acqua e impasto brevemente: la massa deve risultare piuttosto morbida.

Stendo l'impasto sulla spianatoia allo spessore di un millimetro abbondante, conferendo forma rettangolare e aiutandomi con la farina di mais. Quest'ultima, oltre a evitare che la pasta si attacchi alla spianatoia e al mattarello, ha la funzione di rendere i crackers piacevolmente rustici.

Con l'aiuto di un righello e di una rotella taglia pasta dentellata, ritaglio 16 crackers di 7 x 5 centimetri.

Arrovento una piastra antiaderente liscia su fiamma alta, riduco il fuoco al minimo e cuocio i crackers 4 minuti per parte, dopodiché li trasferisco su una gratella per dolci e li lascio raffreddare.

Servo i crackers accompagnandoli con salumi e formaggi dal sapore deciso.

Consiglio anti spreco

I ritagli di pasta possono essere nuovamente impastati e stesi.

**BALLESIO
CIOCCOLATO**

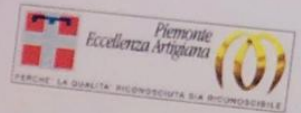
Produzione artigianale

100%

GRUE' CACAO ORIGINE ECUAD

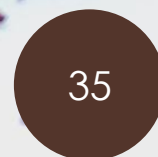


BALLESIO CIOCCOLATO
PRODUZIONE ARTIGIANALE
VIALE EUROPA 57 - LEINI' (TO)
TEL 011 9983185 - 3339329676
www.ballesioccioccolato.it
ballesioccioccolato@gmail.com



Caponata di melanzane al cioccolato

di Fernanda Demuru del blog
IL LECCAPENTOLE E LE SUE PADELLE



Preparazione
15 minuti

Riposo

Cottura
15 minuti

Persone
4

Ingredienti ● ● ● ●

2 melanzane lunghe

2 coste di sedano

10 capperi sotto sale

olio extravergine d'oliva q.b.

2 cucchiai abbondanti di olive
verdi denocciate

Aceto balsamico di Modena IGP
q.b.

Pepe nero q.b.

60 grammi circa di cioccolato grue
100% di cacao di BALLELIO
CIOCCOLATO

Procedimento ● ● ● ●

Lavare accuratamente le verdure sotto acqua corrente e asciugarle.

Privare le melanzane delle estremità e, senza eliminare la buccia, tagliarle a cubetti di medie dimensioni.

Utilizzando un coltello, rimuovere i filamenti esterni del sedano, quindi tagliarlo a tocchetti.

Sciacquare abbondantemente i capperi.

Versare poco olio in una padella antiaderente, scaldarlo leggermente e cuocervi le melanzane per alcuni minuti, fino a quando risultano morbide. Scolare e tenere da parte. Nello stesso olio cuocere il sedano a fuoco basso per qualche istante.

Aggiungere le melanzane, i capperi, le olive tagliuzzate, mescolare e lasciare insaporire a fuoco dolce per 5 minuti. Sfumare con una spruzzata di aceto balsamico, quindi condire con un po' di pepe.

Cospargere la preparazione con il cioccolato grattugiato al momento e servire.

Avocado al Gianduja, tomino alle nocciole, pomodorini scottati

di Paola "Slelly" Uberti, fondatrice di LIBRICETTE.eu, del
blog SLELLYBOOKS.com e cofondatrice del
magazine Sapere di Gusto






Ballesio in Messico

Fresco, coinvolgente, insolito, questo antipasto - o piatto unico al bisogno - è facile da realizzare, ottimo per un pranzo estivo che strizza l'occhio al Messico (perché se non sono reminiscenze messicane l'avocado e il cioccolato...)

Le creme spalmabili di BALLELIO CIOCCOLATO sono ideali per godere del cibo caro a Quetzalcoatl anche quando il sole inizia a essere prepotente e a farci desiderare cibi rinfrescanti.

È pur vero che il sole è "ingrediente" fondamentale dei pomodori buoni, ovvero di quelli nei quali sentiamo quell'irresistibile profumo d'orto arroventato e quel sapore zuccherino, accarezzato da un'acidità lieve e frizzante: quindi...prepotenza perdonata.

Abbinare la vellutata e ricca consistenza dell'avocado al cioccolato non è una novità, ma farlo con la crema spalmabile Gianduia permette di ottenere un connubio di sapori che sa sorprendere, grazie a quella "nervatura" di Nocciola Piemonte che continua nel tomino fresco per poi culminare come coronamento di pomodorini rossi come pietre preziose e così buoni da saper cantare la melodia dell'estate.



Preparazione
25 minuti

Riposo

Cottura
2 minuti

Persone
4

Ingredienti ● ● ● ●

Per la crema a base di avocado:

4 avocado Hass maturi del peso di 150 grammi circa ciascuno

40 grammi di crema spalmabile al Gianduia di BALLELIO CIOCCOLATO

4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva delicato

Succo di limone appena spremuto q.b.

Sale q.b.

Pepe nero q.b.

Per la crema a base di tomino:

200 grammi di tomino fresco piemontese

140 millilitri di latte intero fresco

2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva delicato

Sale q.b.

Pepe nero macinato al momento q.b.

50 grammi di Nocciola Piemonte tostata, ridotta in granella

Per i pomodorini:

400 grammi di pomodorini piccadilly maturi

2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva delicato

Sale q.b.

Pepe nero macinato al momento q.b.

4 steli di erba cipollina fresca

Inoltre:

Nocciola Piemonte tostata, ridotta in granella q.b.

Procedimento ● ● ● ●

Taglio gli avocado a metà, elimino il nocciolo e, con l'aiuto di un cucchiaino, ne stacco la polpa e la sistemo in una ciotola. Unisco la crema spalmabile al Gianduia e l'olio e condisco con poche gocce di succo di limone, sale e pepe. Lavoro il tutto con una forchetta per ottenere una crema non troppo fine.

In una seconda ciotola riunisco il tomino, il latte, l'olio, poco sale e una macinata di pepe. Anche in questo caso lavoro il tutto con una forchetta: il composto deve risultare liscio e omogeneo. Unisco la granella di nocciole e mescolo.

Taglio i pomodorini a metà, poi in quarti. Riscaldo una padella antiaderente su fiamma media, vi scotto i pomodorini per due minuti, poi li trasferisco sul piano di lavoro e li lascio raffreddare prima di ridurli in un battuto grossolano con un coltello affilato. Trasferisco la preparazione in una terza ciotola e condisco con olio, sale e pepe per poi aggiungere l'erba cipollina finemente tagliuzzata e mescolare.

Assemblo il piatto distribuendo la crema a base di avocado sul fondo di quattro bicchieri da acqua, quindi proseguo la stratificazione con la crema di tomino e nocciole e, in ultimo, con il battuto di pomodorini.

Rifinisco con un po' di granella di nocciole e servo.

Crema di zucca con cioccolato alla viola

di Paola "Slelly" Uberti, fondatrice di LIBRICETTE.eu, del
blog SLELLY, di SLELLYBOOKS.com e cofondatrice del
magazine Sapere di Gusto


BALLESIO CIOCCOLATO
PRODOTTO IN ITALIA
MAGGIORAZIONE EUROPEA D.P. - 18000
TEL. 0321 901181 - 901182
www.ballesioccioccolato.it
ballesioccioccolato@g



Viola del...pensiero

Il cioccolato alla viola di BALLELIO CIOCCOLATO, grazie al concerto di sensazioni che nascono dal profumo e dal sapore, è evocazione nel senso più puro del termine.

Un assaggio ed ecco che vezzosi dolcetti, mani nascoste da guanti di pelle color avorio, storici caffè torinesi e lunghe passeggiate all'ombra dei portici, compaiono nella mente, sussurrando visioni di quell'eleganza innata che alcuni luoghi e alcune persone posseggono e che si traduce in un connubio di elementi, visibili e invisibili, impossibile da spiegare, venato di quel po' di rigida compostezza che non intimidisce gli audaci, ma li incita alla scoperta.



Sposato a una semplicissima crema di zucca arrostita, questo cioccolato speciale ne sostiene la naturale dolcezza e ne "complica" il sapore rendendolo inusitato e seducente. La scossa sapida del Grana Padano giovane, la masticabilità dei semi di zucca e le irresistibili note tostate e asciutte delle fave di cacao, contrastano e completano gli altri ingredienti in un primo piatto che si fa ricordare.

Preparazione
25 minuti

Riposo

Cottura
35 minuti

Persone
4

Ingredienti ● ● ● ●

20 grammi di semi di zucca decorticati

1,3 chilogrammi di polpa di zucca della varietà delica

Sale q.b.

4 cucchiaini di olio extravergine di oliva

800 millilitri di brodo vegetale leggero non salato

40 grammi di Grana Padano 12 mesi grattugiato al momento

2 cucchiaini di cioccolato alla viola di BALLELIO CIOCCOLATO finemente grattugiato

Pepe nero macinato al momento

4 fave di cacao

Procedimento ● ● ● ●

Scaldo il forno a 180°C in modalità grill ventilato.

Arrovento una padella anti aderente su fiamma alta, riduco il calore e tosto i semi di zucca per pochi istanti: sono pronti quando iniziano a emanare la loro fragranza e a scoppiettare. Trasferisco in un piatto e lascio raffreddare.

Taglio la polpa di zucca a fette spesse mezzo centimetro e le arrango su una leccarda foderata di carta da forno. Condisco con poco sale, irroro con l'olio e cuocio in forno per 20 – 25 minuti: l'ortaggio deve risultare morbido e dorato. Estraggo dal forno e lascio intiepidire.

Sistemo le fette di zucca nel bicchiere del frullatore, unisco il brodo e aziono la macchina ad alta velocità al fine di ottenere una crema omogenea e liscia.

Verso la crema in una casseruola e la riscaldo a fiamma dolce.

Unisco il Grana Padano e il cioccolato, quindi mescolo con cura.

Condisco con sale e pepe, dopodiché divido la preparazione in quattro fondine.

Cospargo con i semi di zucca tostati e le fave di cacao grattugiate con una grattugia fine prima di servire.

**BALLESIO
CIOCCOLATO**

Produzione artigianale

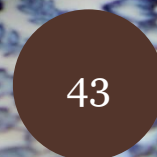
**BALLESIO
CIOCCOLATO**

**GIACOMETTA
TAGLIATA A MANO**

BALLESIO CIOCCOLATO
100% - Made in Italy
Via S. Felice 10 - 28010 BALLESIO (VC)
www.ballesiocioccolato.it

Risotto con la Giacometta

di Paola "Slelly" Uberti, fondatrice di LIBRICETTE.eu, del
blog SLELLY, di SLELLYBOOKS.com e cofondatrice del
magazine Sapere di Gusto






Giacometta ha fatto il risotto

Cacao, cioccolato e ancora nocciola e caramello che si fondono per avvolgere gli opulenti, ricchi e generosi chicchi di un riso Carnaroli.

Il risotto che ho preparato utilizzando la Giacometta di BALLELIO CIOCCOLATO in mantecatura, assieme a un Grana Padano a breve stagionatura, mi ha stupito, rivelandosi una stimolazione di gusto continua, anche grazie al tocco equilibrante dell'aceto e alla freschezza dell'erba cipollina che identifica questo piatto come "salato", a tutti gli effetti.

Per mantenere intatta l'identità aromatica e di sapore degli ingredienti, ho scelto di non partire da un fondo di cipolla o scalogno, ma di tostare il riso a secco e di cuocerlo con sola acqua leggermente salata.

Insomma, la Giacometta è a dir poco straordinaria assaporata in tutta la sua purezza, ma, credetemi, in cucina è un ingrediente sorprendente che stimola la fantasia e dona ai piatti un carattere davvero unico.



Preparazione
15 minuti

Riposo

Cottura
25 minuti

Persone
4

Ingredienti ● ● ● ●

4 Giacomette di BALLELIO
CIOCCOLATO

3 grossi steli di erba cipollina fresca

3 litri di acqua

Sale grosso q.b.

320 grammi di riso Carnaroli

100 grammi di Grana Padano 12
mesi grattugiato al momento

1 cucchiaino colmo di aceto di vino
bianco

Pepe nero macinato al momento
q.b.

Sale se necessario q.b.

Procedimento ● ● ● ●

Riduco le Giacomette a pezzi piuttosto piccoli e tagliuzzo finemente l'erba cipollina.
Tengo da parte.

Porto a bollore l'acqua e la salo leggermente.

Metto il riso in una grossa casseruola dal fondo spesso e lo tosto a fiamma moderata fino a quando i chicchi risultano molto caldi al tatto.

Verso acqua bollente salata in quantità sufficiente a coprire il riso, quindi cuocio a fiamma vivace portando il cereale a due minuti dalla cottura al dente, aggiungendo altra acqua al bisogno (per il tempo di cottura faccio riferimento a quello indicato sulla confezione; nel mio caso sono stati necessari 14 minuti).

Per mantecare il risotto, a fuoco spento, unisco le Giacomette a pezzetti, il Grana Padano grattugiato, l'aceto e una generosa macinata di pepe.

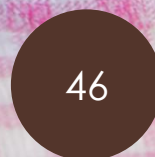
Mescoło vigorosamente muovendo contemporaneamente la casseruola avanti e indietro al fine di incorporare aria. Unisco l'erba cipollina a esclusione di poca che tengo per la decorazione e proseguo con la mantecatura, aggiungendo un po' d'acqua bollente se necessario al fine di ottenere un risotto molto cremoso.

Assaggio e regolo di sale se serve (l'acqua di cottura e il Grana padano conferiscono già sapidità).

Trasferisco il risotto nei piatti individuali, batto il palmo della mano sul fondo di questi al fine di distribuire la preparazione, cospargo con un po' di erba cipollina e servo.

Spaghetti con sugo di pomodoro al cioccolato

di Paola "Slelly" Uberti, fondatrice di LIBRICETTE.eu, del
blog [SLELLY](http://SLELLY.com), di SLELLYBOOKS.com e cofondatrice del
magazine *Sapere di Gusto*





Il cioccolato nell'orto

Dolci globi di luminoso, passionale colore, concentrati di sole che si fa zucchero naturale e intenso profumo, i pomodorini sono, senza dubbio, un simbolo ricorrente dell'estate.

Guardarli e non pensare al frinire delle cicale in un rovente giardino di campagna durante un pomeriggio d'agosto che è sospensione dimensionale e temporale, è impossibile.

La pasta al pomodoro, per essere appagante celebrazione dell'Italia in cucina, non può prescindere dall'utilizzo di un ortaggio buono, che porti nel piatto la sua dolcezza e il suo sapore fresco e genuino.

Basta poco altro per creare un sugo veloce e iconico che, in questa ricetta, si ammantava della carezza del cioccolato al 75% di cacao di BALLELIO CIOCCOLATO che sposa i pomodorini, le erbe aromatiche e il Parmigiano Reggiano in un concerto di sapore insolito e delicato.



Preparazione
16 minuti

Riposo

Cottura
21 minuti

Persone
4

Ingredienti ● ● ● ●

400 grammi di pomodorini ciliegino maturi

140 millilitri di acqua

Una presa di sale fino

30 grammi di cioccolato fondente al 75% di cacao di BALLELIO
CIOCCOLATO

30 grammi di Parmigiano Reggiano 24 mesi grattugiato al momento

4 foglie di basilico fresco di medie dimensioni + 4 per la decorazione

6 steli di erba cipollina fresca

1,5 cucchiaini di olio extravergine di oliva

Pepe nero macinato al momento q.b.

320 grammi di spaghetti

Procedimento ● ● ● ●

Privo i pomodorini del picciolo, li taglio a metà e li sistemo in una casseruola assieme all'acqua e al sale.

Porto a bollore a fiamma vivace, copro, riduco il calore e cuocio per 5 minuti.

Tolgo il coperchio e proseguo la cottura per altri 5 minuti o fino a quando i pomodorini sono molto morbidi.

Unisco il cioccolato e mescolo affinché sia completamente sciolto.

Aggiungo il Parmigiano Reggiano, il basilico, 2 steli di erba cipollina tagliuzzati, l'olio e una macinata di pepe, dopodiché, con un frullatore a immersione, riduco il tutto in una salsa omogenea e fine. Tengo in caldo.

Taglio finemente la rimanente erba cipollina.

Porto a bollore abbondante acqua salata e vi lesso gli spaghetti mantenendoli al dente, seguendo i tempi indicati sulla confezione (nel mio caso sono stati necessari 11 minuti).

Scolo la pasta e la condisco immediatamente con la salsa, quindi la trasferisco nei piatti individuali.

Decoro con una fogliolina di basilico e l'erba cipollina rimanente e servo.

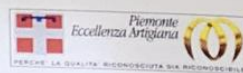
Tagliatelle al cioccolato al rosmarino con condimento di rana pescatrice e fiori di zucca

di Monica Benedetto e Nicolò del blog
UNA PADELLA TRA DI NOI

FONDATE AL ROSMARINO



BALLESIO CIOCCOLATO
PRODUZIONE ARTIGIANALE
VIALE EUROPA 57 - LEINI' (TO)
TEL 011 9983185 - 3339329676
www.ballesiocioccolato.it
ballesiocioccolato@gmail.com



Preparazione
30 minuti

Riposo
30 minuti

Cottura
12 minuti

Persone
4

Ingredienti ● ● ● ●

Per le tagliatelle:

330 grammi di farina 0 + un po' per la spianatoia

65 grammi di cioccolato fondente al rosmarino di BALLELIO
CIOCCOLATO

3 uova piccole

13 grammi di sale fino

Per il condimento:

8 fiori di zucca

3 cucchiaini di olio extravergine di oliva

Uno scalogno medio

330 grammi di rana pescatrice pulita

3 uova piccole

Sale q.b.

Procedimento ● ● ● ●

Preparate le tagliatelle alla chitarra.

In un frullatore potente ponete la farina e il cioccolato spezzettato, quindi frullate a intermittenza per ottenere una polvere fine senza surriscaldare il cioccolato provocandone lo scioglimento.

Setacciate il tutto sulla spianatoia, create la classica fontana con cratere centrale e, in quest'ultimo, rompete le uova.

Unite il sale e impastate per circa 5 minuti o fino a ottenere una pasta soda, liscia e uniforme.

Formate una palla, avvolgetela con pellicola da cucina e lasciatela riposare i frigorifero per 30 minuti.

Trascorso il tempo di riposo, utilizzando l'apposita macchina tira sfoglia oppure a mano con il mattarello, tirate la pasta in una sfoglia piuttosto sottile.

Con l'attrezzo apposito create le tagliatelle alla chitarra, quindi fatele asciugare la pasta su una rastrelliera o su un vassoio infarinato.

Per il condimento, pulite e riducete a striscioline i fiori di zucca.

In una padella antiaderente versate tre cucchiaini di olio, quindi unite lo scalogno pulito e tritato e la rana pescatrice tagliata a tocchetti.

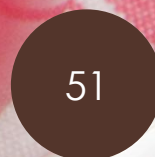
Cuocete per un paio di minuti, aggiungete i fiori di zucca e cuocete per un altro minuto.

A questo punto portate a bollore abbondante acqua salata e tuffatevi le tagliatelle: in pochi minuti saranno cotte. Scolatele e trasferitele nella padella.

Unite le uova sbattute, regolate di sale e saltate il tutto per pochi istanti, quindi impiattate e servite.

Chili di carne e fagioli al Gianduiotto

di Paola "Slelly" Uberti, fondatrice di LIBRICETTE.eu, del
blog [SLELLY](http://SLELLYBOOKS.com), di SLELLYBOOKS.com e cofondatrice del
magazine Sapere di Gusto






Il Chillotto

Prendetevi il tempo che serve, sia per prepararlo, sia per assaporarlo, perché questo chili lascia il segno.

Non certo perché è piccante - almeno, non solo per questo -, ma per il suo sapore variegato donato da pollo, manzo e salsiccia e grazie a quella nota di cannella che, personalmente, trovo irresistibile compagna della carne cotta a lungo.

Poi ecco il Gianduiotto di BALLELIO CIOCCOLATO, ingrediente inatteso che dona alla preparazione quel sapor di cioccolato e di nocciola che arricchisce e lega l'insieme e quella consistenza cremosa, quasi "burrosa" capace di rendere ogni cucchiata un viaggio nel piacere a tavola.

Parlando di tempo da dedicare a questo piatto, se potete, preparatelo in giorno precedente: il riposo, come da tradizione, intensificherà i sapori rendendoli ancora più avvolgenti.



Preparazione
20 minuti

Riposo
24 ore

Cottura
2 ore e
20 minuti

Persone
4

Ingredienti ● ● ● ●

4 cucchiaini di olio extravergine di oliva

Una cipolla bionda di medie dimensioni

Sale q.b.

600 millilitri di acqua calda divisi in due dosi rispettivamente da 200 e 400 millilitri

600 grammi di carne mista (sovracosce di pollo disossate, polpa di manzo magra, salsiccia di suino)

400 grammi di passata di pomodoro finissima

2 stecche di cannella

300 grammi di fagioli borlotti precedentemente ammollati e lessati senza aromi

4 Gianduiotti di BALLELIO CIOCCOLATO

Pepe nero macinato al momento q.b.

Polvere di chile piccante q.b.

Erba cipollina fresca q.b.

Procedimento ● ● ● ●

Verso l'olio in una capiente pentola di coccio e unisco la cipolla sbucciata e tagliata a rondelle sottilissime.

Condisco con una presa di sale, quindi cuocio a fuoco medio fino a quando la cipolla prende calore (non deve soffriggere); verso 200 millilitri di acqua calda, copro e lascio stufare a fiamma dolce per 10 minuti o fino a quando è trasparente e morbida.

Nel frattempo, privo la salsiccia del budello e la sbriciolo con le dita. Taglio la restante carne a pezzi molto piccoli, quindi la unisco alla salsiccia e batto il tutto con un coltello affilato per ottenere un trito piuttosto fine.

Quando la cipolla è pronta, alzo la fiamma, unisco la carne e, mescolando, rosolo quest'ultima per 5 minuti.

Aggiungo la passata di pomodoro, la restante acqua calda e le stecche di cannella e porto a bollore. Riduco il fuoco al minimo, copro e cuocio per due ore mescolando di tanto in tanto e bagnando con altra acqua se la preparazione tende ad asciugare troppo.

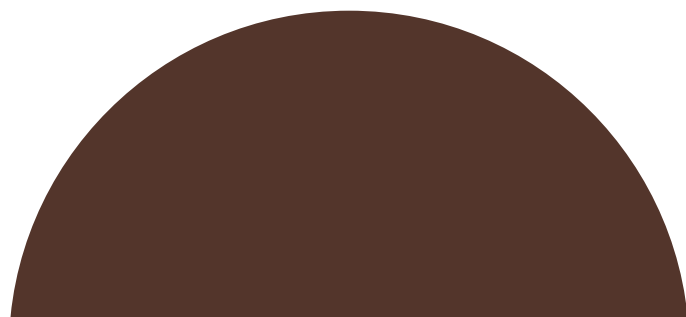
A cottura ultimata, quando il chili è ben caldo, aggiungo i fagioli e i Gianduiotti e mescolo affinché questi ultimi si sciolgano e risultino perfettamente amalgamati agli altri ingredienti.

Rimuovo le stecche di cannella e regolo di sale se necessario. Condisco con una generosa macinata di pepe e polvere di chile a piacere. Rimesto accuratamente, copro e lascio raffreddare, quindi trasferisco in frigorifero per 24 ore. Il riposo del chili è opzionale, ma aiuta a ottenere sapori ancora più intensi.

Al momento di servire, riscaldo il chili a fiamma dolce, dopodiché lo trasferisco nei piatti individuali (io ho utilizzato piccole pentole di ceramica).

Cospargo con un po' di erba cipollina finemente tagliuzzata e servo.

È possibile servire il chile accompagnandolo con le tradizionali tortilla chips di mais o con crostini di pane.



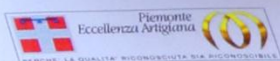
Crema soffice di cioccolato con olio extravergine e scaglie di sale

di Paola "Slelly" Uberti, fondatrice di LIBRICETTE.eu, del
blog SLELLY, di SLELLYBOOKS.com e cofondatrice del
magazine Sapere di Gusto

ENTE EXTRA AMARO 75% CACAO



BALLESIO CIOCCOLATO
PRODUZIONE ARTIGIANALE
VIALE EUROPA 57 - LEINI' (TO)
TEL 011 9983185 - 3339329676
www.ballesioccioccolato.it
ballesioccioccolato@gmail.com





Senza parole


Il cioccolato viaggia privo di passaporto tra il nostro lato passionale e quello infantile, adattandosi perfettamente a entrambi, con quella capacità di stimolare l'uno e appagare l'altro, quietandolo, che è davvero unica.

Chiamatela chimica, chiamatela psicologia, chiamatela leggenda, ma la vibrazione magica del cioccolato che si traduce in emozione entra profondamente in noi, regalandoci esperienze uniche.

Se oggi è l'adulto che c'è in voi -quello al quale piace sentire che la propria anima è viva attraverso palpiti e sussulti- ad avere bisogno di soddisfazione, avete trovato la ricetta adatta.

Il cioccolato al 75% di cacao di BALLELIO CIOCCOLATO, con la sua forza scura, maschile e intensamente aromatica, diventa una soffice crema accarezzata dall'opulenta sensualità della panna.

Due ingredienti inattesi, l'olio extravergine di oliva e le scaglie di sale, rimescolano le carte, rendendo questo semplice dessert un dialogo tra e di sensi, utilissimo se volete dire qualcosa di speciale a qualcuno che vi ha "catturato", senza usare parole...



Preparazione
20 minuti

Riposo

Cottura
15 minuti

Persone
4

Ingredienti ● ● ● ●

300 grammi di cioccolato fondente al 75% di cacao di BALLELIO CIOCCOLATO

200 millilitri di panna fresca divisi in due dosi da 100 millilitri ciascuna

Olio extravergine d'oliva dal sapore robusto q.b.

Scaglie di sale q.b.

Procedimento ● ● ● ●

Spezzetto finemente il cioccolato e lo sistemo in una capiente ciotola.

Scaldo 200 millilitri di panna in un pentolino d'acciaio dal fondo spesso portandola a 92°C (misuro la temperatura con un apposito termometro).

Verso la panna a filo e in più riprese sul cioccolato, mescolando continuamente con una spatola e avendo cura di non incorporare aria.

Inizialmente la massa tende a compattarsi risultando piuttosto opaca per poi divenire un'emulsione stabile. Al termine dell'operazione, la preparazione deve risultare liscia, omogenea e lucida.

Peso una quantità di olio pari al 10% del peso del composto di cioccolato e panna e lo verso a filo emulsionando il tutto con un frullatore a immersione.

Riscaldo la preparazione per pochi secondi nel forno a microonde media potenza in più riprese, senza mai portarla a bollore, rimestando con la spatola a ogni intervallo. Quando la struttura risulta perfettamente liscia, lucida e omogenea, lascio raffreddare a temperatura ambiente mescolando spesso, ancora con la spatola.

Unisco la rimanente panna -che deve essere a temperatura ambiente- versandone poca alla volta e sbattendo con le fruste elettriche: la crema risultante deve essere leggera, morbida e dall'aspetto lievemente pumoso.

Trasferisco in quattro coppe individuali e cospargo con alcuni fiocchi di sale prima di servire.

Gelato al Gianduiotto con nocciole pralinate al caffè

di Paola "Slelly" Uberti, fondatrice di LIBRICETTE.eu, del
blog [SLELLY](http://SLELLY.com), di SLELLYBOOKS.com e cofondatrice del
magazine *Sapere di Gusto*





Per tutte le stagioni


Per ovvie ragioni tecniche e pratiche legate alla sua lavorazione e conservazione, siamo abituati a considerare il cioccolato un alimento poco adatto ai mesi caldi.

Con piccoli accorgimenti, tuttavia, il piacevole e imprescindibile legame che noi *cioccolatofili* abbiamo con un alimento tanto prezioso e seducente, può esprimersi al meglio anche quando il sole e il caldo la fanno da padrone.

Il gelato al Gianduiotto di BALLELIO CIOCCOLATO, con la sua carezza delicata, seppur consistente e di carattere che sembra un velluto leggero, appaga la golosità e il bisogno di freschezza.

Accompagnato da una croccantissima granella di Nocciole Piemonte IGP abbracciata dallo zucchero fuso e dalla polvere di caffè, "accelera" idealmente descrivendo un'orbita di gusto che coinvolge oltre ogni dire.

Nella ricetta che segue, spiegato passo per passo, troverete il metodo per realizzare il gelato al Gianduiotto senza gelatiera. Per chi la possiede, è sufficiente inserire la base del gelato nella macchina debitamente approntata, procedendo come da indicazioni del produttore.



Preparazione
35 minuti

Riposo
4 ore e
40 minuti

Cottura
25 minuti

Persone
4

Ingredienti ● ● ● ●

Per il gelato:

50 millilitri di acqua

100 grammi di zucchero semolato divisi in due dosi da 50 grammi ciascuna

3 tuorli ricavati da uova medie

1 cucchiaino colmo di farina di carrube

300 millilitri di latte intero fresco

250 millilitri di panna fresca

180 grammi di Gianduiotti di BALLELIO CIOCCOLATO

Per le nocciole pralinate:

20 grammi di granella di Nocciola Piemonte IGP tostata

15 grammi di zucchero semolato

2 cucchiaini di succo di limone appena spremuto

½ cucchiaino di caffè macinato

Procedimento ● ● ● ●

Verso l'acqua in un pentolino e unisco 50 grammi di zucchero, dopodiché cuocio a fiamma dolce fermandomi quando la temperatura dello sciroppo, misurata con un apposito termometro, raggiunge i 105°C.

Trasferisco immediatamente in un piccolo contenitore e lascio raffreddare.

In una capiente ciotola monto i tuorli con il restante zucchero e la farina di carrube fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Tengo da parte.

Verso latte e panna in una casseruola, aggiungo i Gianduiotti e, mescolando in continuazione, cuocio fino a quando questi ultimi sono sciolti e la preparazione ha raggiunto la temperatura di 80°C.

Unisco lo sciroppo di zucchero precedentemente preparato e rimesto, quindi aggiungo i tuorli montati e lavoro il tutto con una frusta a mano per amalgamare perfettamente.

Trasferisco la base del gelato in un contenitore d'acciaio dotato di coperchio e lascio raffreddare, quindi ripongo in freezer per due ore.

Trascorso il tempo, utilizzando una frusta a mano, mescolo vigorosamente il gelato al fine di renderlo cremoso e uniforme e di scongiurare la formazione di cristalli di ghiaccio che lo renderebbero sgradevole al palato.

Chiudo nuovamente il contenitore e lo sistemo in freezer.

Trascorsi 40 minuti, ripeto la lavorazione con la frusta e ripongo ancora una volta in freezer.

Procedo allo stesso modo, lavorando il gelato ogni 40 minuti, fino a ottenere la consistenza ideale, ovvero uniforme, liscia e cremosa; nel mio caso sono stati necessari 4 passaggi in freezer.

Durante l'ultimo riposo del gelato in freezer, preparo le nocciole pralinate al caffè.

Sistemo tutti gli ingredienti in una piccola padella antiaderente che poi porto su una fiamma dolce.

Mescolando in continuazione con un cucchiaio di legno, cuocio fino a quando lo zucchero è sciolto e si aggrappa alla granella (non deve diventare caramello).

Trasferisco la preparazione su un foglio di carta da forno e la lascio raffreddare completamente.

Al momento di servire il gelato, lo estraggo da freezer e lo lavoro un'ultima volta, quindi lo divido in quattro coppette individuali.

Cospargo con la granella di nocciole e servo immediatamente.

Consigli anti spreco

Gli albumi delle uova utilizzate per ricavare i tuorli possono essere impiegati per la preparazione di meringhe o frittate leggere.

La scorza e il succo residuo del limone impiegato nella ricetta possono essere recuperati preparando una citronette con la quale condire un'insalata o un piatto di pesce, oppure utilizzati per arricchire frullati e smoothie.

Note pratiche

In caso sia necessario preparare il gelato al Gianduiotto con largo anticipo rispetto al momento di servirlo, una volta eseguita l'ultima lavorazione e ottenuta la consistenza ideale, lo conservo in freezer, coperto.

Prima di servirlo, lo trasferisco in frigorifero per 40 minuti o per il tempo necessario a ottenere una struttura morbida e cremosa, quindi lo lavoro un'ultima volta e lo servo.

In alternativa al metodo illustrato, il gelato al Gianduiotto può essere preparato nella gelatiera, omettendo, quindi, le fasi di congelamento e mantecatura.

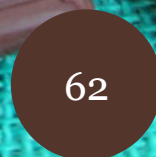


Crêpes di farro e cioccolato con crema di fiori d'acacia

di Paola "Slelly" Uberti, fondatrice di LIBRICETTE.eu, del
blog SLELLY, di SLELLYBOOKS.com e cofondatrice del
magazine Sapere di Gusto



GRUE' CACAO ORIGINE ECUADOR
BALLESIO CIOCCOLATO
PRODUZIONE ARTIGIANA
VIALE EUROPA 57 - LEINZ
TEL 011 9983185 - 333933
www.ballesioccioccolato.it
ballesioccioccolato@gmail.com






Cioccolato fiorito

Meravigliosi grappoli che paiono jais bianchi, silenziose campanelle che si muovono al vento di primavera, gocce dense di dolce profumo, i fiori di acacia, ornamento odoroso e gustoso di folte chiome, giocano con le api che ne faranno un miele aureo e discreto.

Come cucina contadina insegna, i fiori di acacia, che in Piemonte si sentono chiamare *fior ëd gasìa*, sono deliziosi quando avvolti da una pastella e fritti, ma la loro straordinaria aromaticità, che corrisponde a un sapore dolce e seducente, può rivelarsi in molte altre forme, compresa una crema dal rasserenante colore verde nella quale riconoscere il miele prodotto dalle api che volano tra i rami dello stesso albero.

Queste crêpes particolari, realizzate con farina di farro e con il cioccolato grue 100% di cacao di BALLELIO CIOCCOLATO, sposano un sapore robusto e piacevolmente "secco" a un ripieno dolce e profumato di fiori, per un vero inno alla stagione della rinascita.

Se non vi è possibile procurarvi i fiori di acacia freschi, utilizzando la medesima pastella, un ripieno di composta di ciliegie o di marmellata di arance vi delizierà allo stesso modo.



Preparazione
25 minuti

Riposo
30 minuti

Cottura
45 minuti

Persone
4

Ingredienti ● ● ● ●

Per le crêpes:

125 grammi di farina di farro fine

20 grammi di cioccolato grue 100%
di cacao di BALLELIO
CIOCCOLATO

1 uovo grande

250 millilitri di latte intero fresco

Per la crema:

300 millilitri di acqua

80 grammi di miele di acacia

200 grammi di fiori di acacia (il
peso indicato si riferisce ai soli fiori,
staccati dal "grappolo")

Inoltre:

Burro q.b.

Cioccolato grue 100% di cacao di
BALLELIO CIOCCOLATO q.b.

Procedimento ● ● ● ●

Per la pastella delle crêpes, sistemo la farina in una capiente ciotola e la mescolo al cioccolato ridotto in una sorta di farina con una grattugia finissima, quindi trasferisco il tutto in un setaccio a maglia stretta.

In una seconda ciotola rompo l'uovo e verso il latte.

Miscolo accuratamente con una frusta a mano.

Setaccio il mix di farina e cioccolato direttamente nel composto di uovo e latte, poco alla volta, senza mai smettere di rimestare con la frusta al fine di evitare la formazione di grumi.

Copro con pellicola da cucina e lascio riposare in frigorifero per 30 minuti.

Nel frattempo, verso l'acqua in una larga padella antiaderente e unisco il miele.

Porto a bollore e mescolo al fine di miscelare perfettamente i due ingredienti.

Aggiungo i fiori di acacia, rimesto brevemente, copro e cuocio a fiamma moderata per 15 minuti o fino a quando sono appassiti e morbidissimi.

Lascio intiepidire, trasferisco nel boccale del frullatore a immersione e riduco in una crema molto fine.

Metto la crema nella padella precedentemente utilizzata e cuocio per pochi minuti per addensare, mescolando spesso: il composto deve assumere la densità di una confettura.

Lascio raffreddare.

Trascorso il tempo di riposo della pastella, la estraggo dal frigorifero.

Riscaldo una padella per crêpes a bordi bassi su fiamma vivace, quindi, lontano dal fuoco, ne ungo l'interno con mezza noce di burro, distribuendo quest'ultimo con un pennello resistente al calore.

Utilizzando un mestolo, verso $\frac{1}{4}$ della pastella nella padella che poi faccio roteare per distribuire bene il composto, quindi riporto sul fuoco, riducendo quest'ultimo a medio - basso.

Cuocio la crêpe per un minuto, la rovescio servendomi di una spatola morbida e proseguo la cottura per un altro minuto.

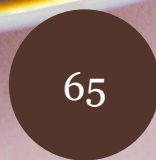
Trasferisco la crêpe su un piatto e realizzo le altre tre con lo stesso metodo, impilandole a mano a mano che sono pronte.

Lascio raffreddare.

Al momento di servire, spalmo uniformemente la crema di fiori di acacia sulle crêpes, le piego due volte a metà e le appoggio nei piatti individuali. Utilizzando un coltellino molto affilato, ricavo numerose scagliette dal cioccolato rimanente e le cospargo sulla superficie.

Bonèt di cioccolato alla menta piperita

di Paola "Slelly" Uberti, fondatrice di LIBRICETTE.eu, del
blog [SLELLY](http://SLELLY.com), di SLELLYBOOKS.com e cofondatrice del
magazine *Sapere di Gusto*





Ti piace la menta?

Sì che mi piace la menta!

Il cioccolato alla menta piperita di Pancalieri firmato BALLELIO CIOCCOLATO, con le sue note irresistibilmente “imbizzarrite” che avvolgono i cinque sensi conturbandoli, è una piacevolissima esplosione di aroma e sapore, potente ma equilibrata.


Grazie al profumo freschissimo dato dall'erba aromatica tipica che, annusando e gustando, evolve in quello caldo e seducente del cioccolato, è una vera rivelazione.

In cucina è ingrediente perfetto di dolci e piatti salati ai quali conferisce un carattere inequivocabile che si fa ricordare grazie a una durevole eco di gusto.

Ho preparato questa variante del bonèt perché non può esistere un eBook dedicato al cioccolato piemontese senza questo dolce regionale. Per conservare intatto, in tutta la loro intensità, il gusto del cioccolato e della menta, ho omesso gli amaretti, procedendo nella preparazione come nel caso del dolce classico.

Nota che è un po' dialettale e un po' stereotipo.

La domanda “Ti piace la menta?”, nella quale l'ultima parola è pronunciata rigorosamente con la “e” MOLTO aperta, è diventata icona di piemontesità.



Preparazione
25 minuti

Riposo

Cottura
60 minuti

Persone
4

Ingredienti ● ● ● ●

Per il bonèt:

40 millilitri di acqua

90 grammi di zucchero semolato finissimo divisi in due dosi rispettivamente da 80 e 10 grammi

2 uova medie

250 millilitri di latte intero fresco

100 grammi di cioccolato alla menta piperita di Pancalieri di BALLELIO CIOCCOLATO

Per la decorazione:

80 grammi di zucchero semolato finissimo

40 millilitri di acqua

Procedimento ● ● ● ●

Scaldo il forno a 180°C in modalità statica.

Preparo una grande ciotola contenente acqua e ghiaccio.

Verso i 40 millilitri di acqua destinati al bonèt in un pentolino d'acciaio dal fondo spesso e unisco la dose da 80 grammi di zucchero.

Cuocio a fiamma media fino a quando lo zucchero è sciolto, il liquido è evaporato e si è formato un caramello biondo.

Immergo brevemente il fondo del pentolino nel bagno di acqua e ghiaccio, quindi verso il caramello in quattro stampini di alluminio monoporzione usa e getta.

Indossando guanti protettivi, ruoto gli stampini affinché il caramello ne rivesta fondo e pareti.

Tengo da parte.

In una capiente ciotola, rompo le uova e le miscolo con la dose da 10 grammi di zucchero e con il latte, mescolando delicatamente con una frusta al fine di incorporare meno aria possibile (le uova non devono montare).

Spezzetto il cioccolato e lo sciolgo a bagnomaria, quindi lo lascio intiepidire.

Incorporo il composto a base di uova e latte al cioccolato, versandolo a filo e mescolando con una frusta: è importante che entrambi gli elementi siano a temperatura ambiente per evitare che il cioccolato crei l'effetto "stracciatella".

Trasferisco la preparazione negli stampini che poi arrango in una pirofila a bordi alti.

Verso acqua calda nella pirofila in quantità sufficiente a raggiungere i $\frac{3}{4}$ dell'altezza degli stampini.

Porto la teglia nel forno e cuocio per 30 minuti: i bonèt devono risultare sodi ma non duri.

Estraggo dal forno e lascio raffreddare completamente.

Nel frattempo realizzo le decorazioni con il caramello.

Metto un grosso foglio di carta da forno piano di lavoro. Su di esso appoggio due bicchieri a stelo molto alti, rovesciati, distanziandoli. Appoggio un cucchiaino di legno sulla base dei bicchieri in modo che resti sospeso tra essi.

Appronto un altro bagno di acqua e ghiaccio e preparo il caramello destinato alla decorazione con lo stesso procedimento usato per quello che ho versato negli stampini.

Allontano dal fuoco, immergo brevemente il fondo del pentolino in acqua e ghiaccio e rimesto con un pennello da cucina resistente al calore.

Quando, sollevando il pennello, la preparazione smette di gocciolare e inizia a filare, la cospargo sul manico del cucchiaino di legno.

Muovo la mano avanti e indietro, in modo che, cadendo, il caramello crei una serie di fili molto sottili che restino appesi al cucchiaino.

Con molta delicatezza, stacco i fili dal loro supporto e, raccogliendoli delicatamente tra i palmi, creo 4 piccole matasse che appoggio sulla carta.

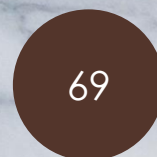
Al momento di servire i bonèt, passo la lama di un coltellino lungo i bordi e rovescio gli stampini nei piatti individuali. Pratico un piccolo foro sul fondo degli stessi utilizzando la punta del coltello e li rimuovo.

Decoro con le matasse di caramello e servo.



Muffin al triplo cioccolato con cuore al caffè

di Anna Giudice e Giovanna Lombardi del blog
CUOCHE CLANDESTINE





Golosi di cioccolato, questa ricetta è per voi

I muffin sono dolcetti molto semplici da preparare e possono essere serviti in varie occasioni.

Per la colazione sono ottimi, idem per la merenda: quindi perché non utilizzarli come dolce dopo pasto? È sufficiente accompagnarli con una salsa di caramello, una ganache di cioccolato, un po' di panna montata o una coulis di lamponi e da *umili* dolcetti saranno elevati al rango di tortina!

Per realizzare questi muffin abbiamo utilizzato il cioccolato fondente al 60% di cacao di BALLELIO CIOCCOLATO sia nell'impasto, sia nella farcitura. Essi, infatti, hanno una sorpresa "fondente" nel cuore: una morbida salsa al sapore di caffè che contrasta con i pezzi di cioccolato che troverete masticando.



Preparazione
45 minuti

Riposo

Cottura
25 minuti

Pezzi
12

Ingredienti ● ● ● ●

Per i muffin:

220 grammi di farina 00

160 grammi di zucchero semolato

140 grammi di cioccolato fondente al 60% di cacao di BALLELIO CIOCCOLATO divisi in due dosi da 70 grammi

100 grammi di olio di semi di girasole

40 grammi di cacao amaro

16 grammi di lievito per dolci

40 grammi di latte intero fresco

4 uova

Per la farcitura:

120 grammi di cioccolato al 60% di cacao di BALLELIO CIOCCOLATO

50 grammi di caffè bollente (circa una tazzina e mezza)

Procedimento ● ● ● ●

Scaldare il forno a 170°C in modalità ventilata.

In un pentolino, portate il latte vicino al bollore, quindi toglietelo dal fuoco e scioglietevi 70 grammi di cioccolato. Tenete da parte.

Tritate grossolanamente i rimanenti 70 grammi di cioccolato.

In una grossa ciotola rompete le uova e unite lo zucchero, dopodiché, utilizzando le fruste elettriche, sbattete il composto fino a renderlo spumoso (questa operazione può essere effettuata anche nella planetaria).

In un'altra ciotola ponete farina, cacao e lievito setacciati.

Unite al composto a base di uova gli ingredienti liquidi, ovvero l'olio e il cioccolato sciolto nel latte. Mescolate bene.

Poco alla volta, versate i liquidi nella ciotola delle polveri amalgamando il tutto fino a ottenere una consistenza cremosa.

In ultimo unite il cioccolato tritato e combinate girando con un cucchiaino di legno o una spatola.

Versate l'impasto in dodici stampini per muffin antiaderenti, precedentemente oliati, e cuocete in forno per circa 20 minuti.

Quando i muffin saranno cotti, metteteli da parte a riposare, sformandoli dopo circa cinque minuti e appoggiandoli su una gratella per dolci per lasciarli asciugare bene.

Per la salsa al cioccolato, versate il caffè bollente in una ciotola capiente e aggiungete i 120 grammi di cioccolato spezzettato. Mescolate per sciogliere perfettamente quest'ultimo; al bisogno mettete la ciotola su un pentolino di acqua bollente e rimestate costantemente fino a scioglimento completo, oppure scaldate per pochi secondi in microonde.

Riempite una tasca da pasticciere munita di bocchetta lunga e farcite i muffin ancora tiepidi iniettando la salsa nella parte inferiore, come si fa con i bignè.

Per ottimizzare l'operazione, tenete i muffin rovesciati nel palmo della mano; la crema penetrerà facilmente. Se necessario potrete eseguire una seconda farcitura.

Conservate i muffin a temperatura ambiente. Potete scegliere di riempirli al momento di servirli: in questo caso tenete la salsa fuori dal frigorifero, in modo che non rapprenda.

NOTA TECNICA

Se non vi piace l'idea di inserire la crema al cioccolato e caffè nei muffin, o se non vi sentite sicuri nel compiere questa operazione, potete utilizzarla come guarnizione sulla sommità della tortina, usando la bocchetta che preferite per corredare la tasca da pasticciere.

In alternativa, potete usare la crema come base sulla quale appoggiare la tortina. L'essenziale è inserire nella ricetta anche questo "terzo" cioccolato che profuma di caffè!



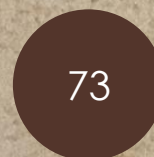
**BALLESIO
CIOCCOLATO**

Produzione artigianale



Bigné farciti di Gianduiotto e Prescinsêua

di Monica Benedetto e Nicolò del blog
UNA PADELLA TRA DI NOI



Preparazione
30 minuti

Riposo

Cottura
55 minuti

Pezzi
30

Ingredienti ● ● ● ●

Per i bignè:

200 millilitri di acqua

100 grammi di burro

15 grammi di zucchero semolato

1 pizzico di sale

100 grammi di farina 00

4 uova medie a temperatura ambiente

Burro q.b.

Granella di zucchero q.b.

Per la farcitura:

100 grammi di Gianduiotti di
BALLESIO CIOCCOLATO

100 grammi di Prescinsêua

10 grammi di zucchero a velo

Inoltre:

Zucchero a velo per rifinire q.b.

Procedimento ● ● ● ●

Bignè.

In un tegame riunite acqua, burro, zucchero semolato e sale.

Portate a bollore e unite immediatamente la farina setacciata in una volta sola, mescolando rapidamente per evitare la formazione di grumi. Continuate a lavorare la massa fino a quando si staccherà dalle pareti del tegame formando una palla.

Trasferite in un piatto e lasciate raffreddare, dopodiché sistemate il composto nella planetaria munita di gancio a foglia.

A parte sbattete le uova, quindi azionate la planetaria e versatele poco alla volta nell'impasto. Quest'ultimo sarà pronto quando, facendolo cadere da un cucchiaino di legno, formerà una sorta di nastro.

Scaldate il forno a 200°C in modalità ventilata.

Trasferite la pasta in una tasca da pasticciare dotata di bocchetta liscia, ungete di burro la placca del forno (oppure usate carta da forno) e formate 30 mucchietti. Cospargeteli di granella di zucchero e cuocete per 20 minuti evitando di aprire il forno durante la cottura.

Abbassate la temperatura a 180°C e cuocete i bignè per altri 10 minuti. Spegnete il forno e lasciate riposare per 10 -15 minuti con lo sportello leggermente aperto: questo passaggio è necessario affinché l'interno dei bignè risulti perfettamente asciutto.

Estraete dal forno e lasciate raffreddare.

Farcitura.

Ammorbidite i Gianduiotti nel forno a microonde per pochi secondi, quindi schiacciateli con una forchetta per ottenere una crema. Aggiungete la Prescinsêua setacciata e lo zucchero a velo - setacciato anch'esso- e amalgamate il tutto.

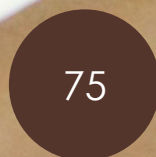
Assemblaggio.

Tagliate i bignè orizzontalmente, quindi farciteli con la crema di Gianduiotti e Prescinsêua.

Cospargete con zucchero a velo setacciato e servite.

Torrette dolci di cialde al burro, cioccolato fondente, formaggio di capra e mele caramellate

di Paola "Slelly" Uberti, fondatrice di LIBRICETTE.eu, del
blog SLELLY, di SLELLYBOOKS.com e cofondatrice del
magazine Sapere di Gusto





Di torri e golosità

C'è quella degli scacchi e c'è quella in cima alla quale una principessa attende di essere liberata -evviva le favole moderne che sdoganano il ruolo di queste pulzelle... -.


C'è quella strategica a difesa di un castello e quella che, nel tempo, diventa simbolo di una città.

Poi c'è quella che origina dalla sovrapposizione in serie di elementi squisiti, capaci di fondersi in una preparazione che può essere ludica o elegante, ma sempre attraente.

È la torre.

Sottilissime cialdine profumate di cannella separano, ma solo fisicamente, perché sarà la bocca a riunirle in un momento di gusto piacevolissimo, una morbida crema di formaggio caprino fresco e il sontuoso cioccolato fondente spalmabile di BALLELIO CIOCCOLATO, per culminare in un disordinato, lucido, profumato "ciuffo" di mele caramellate.

Un'alternanza di colori, consistenze e sapori contrastanti che si completano reciprocamente in una piccola torre da mangiare rigorosamente con le mani: perché tra i tanti significati e i tanti ruoli che il cioccolato assume rapportandosi a noi, c'è anche il farci tornare bambini golosoni che si leccano le dita.



Preparazione
35 minuti

Riposo

Cottura
30 minuti

Persone
4

Ingredienti ● ● ● ●

Per le cialde:

80 grammi di farina tipo 2 + un po' per la spianatoia

25 grammi di zucchero di canna grezzo

¼ di cucchiaino di cannella in polvere

20 grammi di burro sciolto e intiepidito

27 millilitri di acqua a temperatura ambiente

Per caramellate:

Una piccola mela Fuji di 150 grammi circa

65 millilitri di acqua a temperatura ambiente

80 grammi di zucchero di canna grezzo

160 millilitri di acqua molto calda

Succo di limone appena spremuto q.b.

Per farcire:

Crema fondente da spalmare di BALLELIO CIOCCOLATO q.b.

65 grammi di formaggio di capra fresco

7 grammi di miele di melata di bosco

20 millilitri di latte

Procedimento ● ● ● ●

Per le cialde, sistemo la farina in una capiente ciotola, quindi unisco lo zucchero e mescolo.

Verso il burro sciolto, amalgamo rapidamente con una forchetta al fine di ottenere un composto aggregato in tante grosse briciole, dopodiché aggiungo l'acqua e impasto per pochi istanti.

Sulla spianatoia infarinata, utilizzando il mattarello, stendo la pasta allo spessore di un millimetro, quindi, con un coppa pasta di 6,5 centimetri di diametro, taglio 21 dischi.

Al bisogno impasto e stendo nuovamente i ritagli per raggiungere il numero di dischi indicato.

Arrovento una larga padella antiaderente su fiamma alta, riduco il calore quasi al minimo, dopodiché cuocio le cialde due minuti per parte: devono diventare leggermente dorate e assumere consistenza. Una volta cotte, le lascio raffreddare su una gratella per dolci: quando sono fredde devono risultare croccanti. Tengo da parte.

Preparo le mele caramellate.

Stendo un foglio di carta da forno sul piano di lavoro.

Taglio la mela a metà, quindi in quarti, elimino la parte centrale contenente i semi e riduco ciascun quarto a fette dello spessore di 1 millimetro.

Irroro immediatamente con un po' di succo di limone per evitare l'ossidazione del frutto.

Nella stessa padella utilizzata per cuocere le cialde, verso i 65 millilitri di acqua a temperatura ambiente e aggiungo gli 80 grammi di zucchero.

Cuocio a fiamma media fino a quando lo zucchero è sciolto, il liquido evaporato e si è formato un caramello biondo.

Verso immediatamente l'acqua calda prestando attenzione poiché il composto ribollirà.

Cuocio ancora per sciogliere il caramello induritosi a contatto con l'acqua, dopodiché unisco le fette di mela e proseguo la cottura per 7 minuti circa o fino a quando il liquido sarà assorbito e il frutto sarà morbido e perfettamente rivestito di caramello.

Per ottenere una cottura perfetta e non danneggiare o rompere le fette di mela, non mescolo ma muovo la padella al bisogno.

Terminato questo processo, con molta delicatezza, prelevo le mele con una pinza e le sistemo sulla carta da forno, creando 4 mucchietti e conferendo loro volume sviluppato verso l'alto.

Lascio riposare fino al momento dell'utilizzo.

Metto il formaggio di capra in una ciotola, aggiungo il miele -al bisogno fluidificato a bagnomaria-, unisco il latte e lavoro rapidamente con una forchetta al fine di ottenere una crema soda.

Per assemblare il dolce, spalmo un po' di crema fondente su una cialda, quindi chiudo con una seconda. Cospargo questa con un po' di formaggio di capra al miele, chiudo nuovamente e proseguo alternando gli elementi, utilizzando 7 cialde per ciascun dolce e terminando con una di esse.

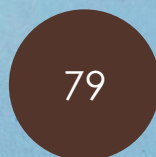
Metto poca crema fondente sull'ultima cialda, quindi finisco con le mele caramellate.

Servo immediatamente.



La torta della Giacometta

di Paola "Slelly" Uberti, fondatrice di LIBRICETTE.eu, del
blog [SLELLY](http://SLELLY.com), di SLELLYBOOKS.com e cofondatrice del
magazine *Sapere di Gusto*





Giacometta Wilde...

Tutto quel vitreo, lieve oro che decora questo dolce è un palese invito. Un invito a gustare una torta nella quale il sapore straordinario della Giacometta di BALELIO CIOCCOLATO e la minuscola, gentile granella di nocciole pralinata che essa nasconde nel cuore, dilagano, deliziano, seducono irrimediabilmente. O meglio, un rimedio c'è: abbandonarsi alla tentazione, come insegna Oscar Wilde.

Con questa ricetta vi propongo una torta molto semplice da realizzare, ideale in qualsiasi stagione, perfetta in estate, quando il caldo non invita certo ad accendere il forno.

Un base di biscotti secchi al cacao, uno strato morbido pervaso da una sottile croccantezza, poi l'esplosione di un caramello gentile, fragile come un sussurro, dorato come la carta che avvolge le Giacomette.



Preparazione
45 minuti

Riposo
6 ore

Cottura
10 minuti

Persone
4

Ingredienti ● ● ● ●

Per la base di biscotti:

120 grammi di biscotti secchi al cacao di alta qualità

50 grammi di burro fuso intiepidito

Per lo strato cremoso:

300 grammi di Giacomette di BALLELIO CIOCCOLATO

200 millilitri di latte intero fresco

5 grammi di gelatina in fogli

Per la decorazione di caramello:

60 grammi di zucchero semolato finissimo

30 millilitri di acqua

Procedimento ● ● ● ●

Frullo i biscotti fino a ottenere una polvere fine, quindi li mescolo al burro fuso.

Bagno e strizzo accuratamente un foglio di carta da forno e lo utilizzo per rivestire fondo e bordi di uno stampo a cerniera di 16 centimetri di diametro, avendo cura di pizzicare la carta tra l'anello e la base al fine di mantenerla tesa.

Trasferisco la miscela di biscotti e burro nello stampo e la distribuisco uniformemente sul fondo compattando con cura utilizzando un pestello piatto o il dorso di un cucchiaio. Ripongo in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

Ammollo la gelatina in acqua fredda per 10 minuti.

Sciolgo le Giacomette a bagnomaria e stempero il composto ottenuto con il latte, mescolando vigorosamente con una frusta: devo ottenere una crema piuttosto liquida.

Riscaldo un po' di crema a fiamma dolce in un pentolino e vi sciolgo la gelatina scolata e ben strizzata, dopodiché verso a filo questa miscela nella rimanente crema, rimestando continuamente. Lascio raffreddare.

Trasferisco il tutto sulla base di biscotti, poi ripongo in frigorifero per 6 ore.

Poco prima di servire la torta, preparo la decorazione di caramello. Sistemo un grosso foglio di carta da forno sul piano di lavoro e ne appronto un secondo.

Verso l'acqua in un pentolino d'acciaio dal fondo spesso e aggiungo lo zucchero.

Cuocio a fiamma moderata fino a quando il liquido è evaporato e si è formato un caramello molto chiaro.

Verso la preparazione sulla carta, copro con il secondo foglio, quindi appiattisco il caramello con un mattarello, riducendolo in uno strato molto sottile.

Lascio intiepidire ed elimino la carta superiore.

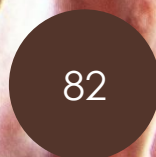
Attendo fino a quando il caramello è completamente freddo prima di romperne una parte in grossi pezzi e di sbriciolare il resto.

Estraggo la torta dal frigorifero e lascio che raggiunga la temperatura ambiente per poi decorarla con il caramello; eseguo questa operazione all'ultimo momento per evitare che l'umidità del dolce lo rovini.

Servo immediatamente.

Torta sbriciolata ripiena di cioccolato

di Monica Martino del blog BIONUTRICHEF





Cioccolato e nocciole in briciole

Cioccolato e nocciole, i due ingredienti che nella cucina piemontese creano golosissimi binomi, basta pensare al Gianduiotto. In Lombardia possono diventare gli elementi di una torta facile da realizzare, molto vicina a un classico della pasticceria cremonese - mantovana e che accoglie un grano antico riscoperto da pochi anni, il farro monococco.



Preparazione
30 minuti

Riposo

Cottura
40 minuti

Persone
6

Ingredienti ● ● ● ●

160 grammi di farina di farro monococco + un po' se necessario

150 grammi di crema fondente da spalmare di BALLELIO CIOCCOLATO

60 grammi di olio di Nocciola Piemonte IGP

50 grammi di zucchero di canna a velo

40 grammi di Nocciole Piemonte IGP sgusciate, spellate e tostate

40 grammi di fecola di patate

1 uovo medio

5 millilitri di estratto naturale di vaniglia

Zucchero dorato q.b.

Staccante per torte

Procedimento ● ● ● ●

Scaldare il forno a 180°C in modalità statica.

In un macinacaffè tritare le nocciole insieme allo zucchero a velo per ottenere una polvere finissima. Trasferire la preparazione in una ciotola setacciandola assieme a farina di farro e fecola, quindi mescolare il tutto.

Versare l'olio di nocciola e iniziare a impastare, dopodiché aggiungere l'uovo e l'estratto di vaniglia e continuare la lavorazione fino a ottenere un panetto, utilizzando altra farina se necessario.

Ungere una teglia a cerniera di 18 centimetri di diametro con lo staccante per torte, prelevare metà del panetto di impasto, staccare diversi pezzetti e utilizzarli per foderare la base della tortiera creando uno strato uniforme.

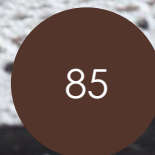
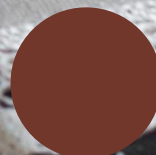
Stendere la crema fondente sulla base di impasto e, con il rimanente, copirla creando grosse briciole.


Spolverare la superficie della torta con lo zucchero dorato e cuocere in forno per 30 - 40 minuti.

Prima di sformare e servire il dolce, lasciarlo raffreddare completamente.

Crostata con caramello salato e cioccolato alla cannella

di Anna Giudice e Giovanna Lombardi del blog
CUOCHE CLANDESTINE





La crostata dolce salata...e qualche suggerimento tecnico

I sapori che rendono speciale questa crostata non sono consueti per i palati italiani, ma il gusto dolce e speziato del cioccolato alla cannella, unito al pizzico di sale della crema al caramello, la trasformano in una scoperta deliziosa.

Se vi piace, potete unire un pizzico di peperoncino per un gusto speciale e inatteso.


La salsa di caramello salato arriva dai paesi anglosassoni: può avere diverse consistenze, secondo l'uso che se ne fa. Per questa torta abbiamo scelto una densità media.

Per ottenere un caramello senza grumi non si deve mescolare la preparazione: una padella larga nella quale porre un solo sottile strato di zucchero aiuterà a ridurre i tempi e rendere uniforme lo scioglimento dello stesso.

La panna deve essere bollente quando la si versa sul caramello: i due elementi caldi ribolliranno ma si tratta di una reazione normale.

Se la panna fosse fredda, a contatto con il caramello bollente potrebbe provocare schizzi.

In linea generale, è importante ricordare di maneggiare il caramello caldo con la massima cautela.



Preparazione
10 minuti

Riposo
15 +

Cottura
20 minuti

Persone
10

Ingredienti ● ● ● ●

Per la torta:

400 grammi di pasta frolla

Per la salsa di caramello:

150 grammi di zucchero semolato

150 grammi di panna fresca

1 cucchiaino di sale fino

Una noce di burro

Per la copertura di cioccolato:

200 grammi di cioccolato fondente
alla cannella di BALLELIO
CIOCCOLATO

100 grammi di latte intero fresco

Procedimento ● ● ● ●

Scaldate il forno a 165°C in modalità statica.

Stendete la pasta frolla e utilizzatela per foderare fondo e bordi di uno stampo quadrato con lato di 24 centimetri e altezza di 2 centimetri, precedentemente imburato.

Bucherellate il fondo del guscio di frolla con i rebbi di una forchetta e cuocete in forno per circa venti minuti. Estraiete dal forno e lasciate raffreddare.

Preparate la salsa di caramello.

Mettete lo zucchero in una larga padella e fatelo sciogliere a fiamma dolce.

Contemporaneamente, in un pentolino, portate a bollore la panna, quindi riducete il calore.

Appena lo zucchero sarà sciolto e avrà assunto un colore scuro e uniforme, versate nella stessa padella la panna bollente - un po' alla volta per non provocare la fuoriuscita del liquido - e unite il burro.

Il composto formerà grosse bolle: lasciatelo "calmare" un po', quindi aggiungete il cucchiaino di sale e mescolate con un mestolo di legno per due minuti al massimo. Più tempo cuocerete, più il liquido evaporerà, più densa sarà la salsa.

Trasferite in una tazza, coprite con pellicola da cucina e lasciate raffreddare.

Una volta fredda, versate la salsa di caramello nel guscio di frolla e ponete il tutto in frigorifero per 15 minuti che saranno sufficienti affinché rapprenda ulteriormente. Per testarne la densità, toccatela: se la superficie risulterà ferma e soda e avrà formato una sorta di pellicola superficiale, sarà pronta ad accogliere la copertura di cioccolato.

Portate a bollore il latte e spegnete il fuoco.

Unite il cioccolato spezzettato, dopodiché mescolate energicamente finché sarà del tutto sciolto.

Lasciate raffreddare.

Versate la preparazione al cioccolato sulla salsa di caramello e lasciate rassodare il tutto in frigorifero per circa 1 ora affinché solidifichi; il cioccolato resterà sempre parzialmente cremoso. Se proprio non resistete, in freezer farete prima!

Servite il dolce a temperatura ambiente.

NOTA IMPORTANTE

Questo dolce si conserva meravigliosamente nel congelatore. Sia il cioccolato, sia il caramello, dato il contenuto di zucchero, non congelano mai completamente. Potete preparare il dolce, poi porzionarlo e conservarlo: all'ultimo minuto, in caso di ospiti improvvisi o semplicemente per premiarvi la sera dopo cena, tirate fuori dal freezer una o più porzioni, aspettate 5 minuti e gustate la delizia, magari accompagnandola con fragole o altra frutta fresca.



Liquore alla crema Gianduja

di Fernanda Demuru del blog
IL LECCAPENTOLE E LE SUE PADELLE



crema gianduia
da spalmare



**46% di
nocciole**

ingredienti: M...
I.G.P. (46%), Z...
in polvere, cacao...
emulsionante: lecit...
possibili tracce di latte...
guscio
prodotto da BALLE...
viale Europa 57 Le...
peso : gr 200 e...
da consumarsi pres...
entro il : L 10 ago...



Preparazione
5 minuti

Riposo

Cottura
15 minuti

Q.tà
700 ml

Ingredienti ●●●●

300 millilitri di latte intero a lunga conservazione

200 millilitri di panna fresca

200 grammi di crema spalmabile al Gianduia di BALLELIO CIOCCOLATO

50 grammi di zucchero semolato

150 millilitri di alcol per liquori 95°

Procedimento ●●●●

In una casseruola riunire latte, panna, crema gianduia e zucchero, quindi, misurando la temperatura con un apposito termometro, portare il tutto a 90°C.

Lasciare sobbollire per 8 – 10 minuti, senza smettere di mescolare.

Spegnere la fiamma e lasciare raffreddare completamente.

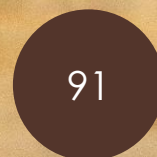
Versare l'alcol, mescolare accuratamente e imbottigliare.

Questo liquore si conserva in frigorifero per circa 10 giorni.

È consigliabile agitare prima del consumo.

Preparato per cioccolata calda allo zenzero

di Monica Martino del blog [BIONUTRICHEF](#)





Comfort drink...

Una tazza di cioccolata calda è un comfort drink irrinunciabile: assieme a coperta e serie TV crea il momento ideale di relax nelle sere invernali.

Preparare in casa un cioccolato solubile con le tavolette di BALLELIO CIOCCOLATO, permette di avere a disposizione un prodotto di eccellenza, privo di ingredienti che potrebbero creare problemi (lattosio, glutine...).

Utilizzando il cioccolato allo zenzero è possibile sfruttare il preparato anche in estate, grazie a quella sensazione di freschezza data dalla straordinaria radice.



Preparazione
10 minuti

Riposo

Cottura

Q.tà
200 g

Ingredienti ● ● ● ●

100 grammi di cioccolato fondente
allo zenzero di BALLELIO
CIOCCOLATO

50 grammi di sciroppo d'agave
granulare o, in mancanza,
zucchero di canna extra fine

40 grammi di fecola di patate

20 grammi di cacao amaro

Facoltativi, per un sapore più
dolce, 20 grammi di latte vaccino
in polvere oppure 20 grammi di
bevanda di soia in polvere

Procedimento ● ● ● ●

Tritare al coltello il cioccolato fondente.

Mettere le lame del mixer in freezer per 5 -10 minuti, in modo che in azione non surriscaldino il cioccolato sciogliendolo.

In una ciotola mescolare bene i rimanenti ingredienti, quindi unire il cioccolato tritato e mescolare ancora.

Trasferire il tutto in un mixer potente (almeno 600W) e tritare il tutto premendo il tasto di attivazione a intermittenza, fino a ottenere una polvere fine e omogenea.

Porre il preparato in un barattolo di vetro a chiusura ermetica e conservare in luogo fresco e asciutto per circa un mese (se non finisce prima...).

Per preparare una tazza di cioccolata calda (circa 200 millilitri), diluire 1 o 2 cucchiaini di preparato in acqua calda/latte caldo/bevanda vegetale calda, mescolando con un frullino monta latte. Consumare la cioccolata subito dopo la preparazione oppure a temperatura ambiente.

In alternativa è possibile mescolare 2 cucchiaini di preparato con acqua/latte/bevanda vegetale e cuocere a fuoco dolce rimstando fino ad addensamento.

E SE LA
DOLCEZZA
VA DI FRETTA?



**BALLESIO
CIOCCOLATO**

Produzione artigianale



Il cibo è indubbiamente legato alla **sfera emotiva** di chi lo apprezza. Il cioccolato, in particolare, chimicamente e poeticamente, è in grado di legarsi ai **ricordi** divenendone rappresentante ed evocazione, ed è un alimento al quale affidare quella necessità di **qualcosa di dolce** che bussava alla porta della nostra anima in una sera tranquilla trascorsa nell'intimità della casa. E se a bussare sono amici che non attendevamo, oppure che abbiamo deciso di chiamare senza preavviso, perché certe serate gioiose e rigeneranti nascono dall'**improvvisazione**, la costante è comunque il cioccolato.

Il buon cioccolato di BALLELIO, in men che non si dica, assieme a pochi altri ingredienti di alta qualità, diventa un dolce di rapida esecuzione, fatto con ciò che si ha in casa e con amore, come nelle ricette che seguono.

Perché la felicità e la soddisfazione del palato, a volte, non possono davvero aspettare.



Preparazione
10 minutiRiposo
---Cottura
---Persone
4

Yogurt in stile stracciatella con miele millefiori di alta montagna

di Paola "Slelly" Uberti, fondatrice di LIBRICETTE.eu, del blog SLELLY,
di SLELLYBOOKS.com e cofondatrice del magazine Sapere di Gusto

Ingredienti ●●●●

400 grammi di yogurt intero, denso e compatto

60 grammi di cioccolato fondente al 75% di cacao di BALLESIO CIOCCOLATO + un po' per rifinire

40 grammi di miele millefiori di alta montagna

Procedimento ●●●●

Sistemo lo yogurt in una ciotola dopo averlo privato dall'eventuale siero.

Con un coltello molto affilato, riduco il cioccolato in piccoli pezzi e lo mescolo allo yogurt.

Se necessario, fluidifico il miele a bagnomaria, lo lascio raffreddare e lo verso nella miscela di yogurt e cioccolato, quindi amalgamo il tutto.

Trasferisco la preparazione in quattro bicchierini monoporzione e completo con un po' di cioccolato grattugiato prima di servire.



Preparazione
15 minutiRiposo
---Cottura
---Persone
4

Fragole con crema gianduia e panna

di Paola "Slelly" Uberti, fondatrice di LIBRICETTE.eu, del blog SLELLY,
di SLELLYBOOKS.com e cofondatrice del magazine Sapere di Gusto

Ingredienti ●●●●

200 grammi di fragole fresche

40 grammi di miele di acacia

120 grammi di crema Gianduia da
spalmare di BALLESIO
CIOCCOLATO

160 grammi di panna fresca, molto
fredda

Cacao amaro q.b.

Procedimento ●●●●

Sistemo una ciotola di metallo in freezer affinché diventi molto
fredda. Servirà per montare la panna.

Privo le fragole del picciolo e le taglio a pezzi di medie dimensioni
che metto in una ciotola.

Unisco il miele e schiaccio parzialmente i frutti con una forchetta,
dopodiché mescolo con cura.

Estraggo la ciotola di metallo dal freezer e vi verso la panna, quindi,
con una frusta a mano, la monto parzialmente, senza renderla del
tutto ferma.

Distribuisco le fragole in 4 bicchierini monoporzione e aggiungo la
crema Gianduia creando uno strato uniforme, aiutandomi con due
cucchiaini.

Trasferisco la panna in una tasca da pasticciere dotata di
bocchetta stellata e la distribuisco sulla crema Gianduia.

Finisco con un po' di cacao setacciato e servo.



Preparazione
10 minutiRiposo
---Cottura
---Persone
4

Crema di cioccolato fondente e caffè con composta di mandarini e fave di cacao

di Paola "Slelly" Uberti, fondatrice di LIBRICETTE.eu, del blog SLELLY,
di SLELLYBOOKS.com e cofondatrice del magazine Sapere di Gusto

Ingredienti ●●●●

160 grammi di spalmabile fondente
di BALLESIO CIOCCOLATO

120 grammi di panna fresca

40 millilitri di caffè espresso

120 grammi di composta di
mandarini

4 fave di cacao

Procedimento ●●●●

Riunisco spalmabile fondente, panna e caffè in una capiente
ciotola, quindi lavoro gli ingredienti con una frusta a mano al fine di
amalgamarli perfettamente e di ottenere una crema liscia.

Trasferisco la preparazione in quattro ciotoline monoporzione e
aggiungo la composta di mandarini.

Finisco con le fave di cacao spezzettate con un coltello affilato e
servo.



Indice delle ricette

Indice interattivo: cliccare sul titolo per visualizzare la ricetta

- [Crackers semidolci al cioccolato 32](#)
- [Caponata di melanzane al cioccolato 35](#)
- [Avocado al Gianduja, tomino alle nocciole, pomodorini scottati 37](#)
- [Crema di zucca con cioccolato alla viola 40](#)
- [Risotto con la Giacometta 43](#)
- [Spaghetti con sugo di pomodoro al cioccolato 46](#)
- [Tagliatelle al cioccolato al rosmarino con condimento di rana pescatrice e fiori di zucca 49](#)
- [Chili di carne e fagioli al Gianduiotto 51](#)
- [Crema soffice di cioccolato con olio extravergine e scaglie di sale 55](#)
- [Gelato al Gianduiotto con nocciole pralinate al caffè 58](#)
- [Crêpes di farro e cioccolato con crema di fiori d'acacia 62](#)
- [Bonèt di cioccolato alla menta piperita 65](#)
- [Muffin al triplo cioccolato con cuore al caffè 69](#)
- [Bignè farciti di Gianduiotto e Prescinsêua 73](#)
- [Torrette dolci di cialde al burro, cioccolato fondente, formaggio di capra e mele caramellate 75](#)
- [La torta della Giacometta 79](#)
- [Torta sbriciolata ripiena di cioccolato 82](#)
- [Crostata con caramello salato e cioccolato alla cannella 85](#)
- [Liquore alla crema Gianduja 89](#)
- [Preparato per cioccolata calda allo zenzero 91](#)
- [Yogurt in stile stracciatella con miele millefiori di alta montagna 96](#)
- [Fragole con crema gianduja e panna 97](#)
- [Crema di cioccolato fondente e caffè con composta di mandarini e fave di cacao 98](#)



BALLESIO CIOCCOLATO RICETTE CON IL CIOCCOLATO dall'aperitivo al dessert

Prima pubblicazione sul web settembre 2019

© 2019 BALLESIO CIOCCOLATO DI BALLESIO LUCA
Tutti i diritti riservati



BALLESIO CIOCCOLATO DI BALLESIO LUCA
Viale Europa, 57 - 10040 Leinì (TO)
P.IVA 08890750014 – CF BLLLCU81D17C133E
Telefono: +39 011 9983185 – +39 333 9329676
e-mail: info@ballesiocioccolato.it
Web: www.ballesiocioccolato.it

eBook a diffusione gratuita realizzato da



LIBRICETTE.eu

Cultura enogastronomica per il pubblico appassionato
Servizi di visibilità per le aziende del settore cibo e bevande
powered by UP CONSULTING di Paola Uberti Impresa Individuale
Via Tirreno, 143/5 - 10136 Torino
Telefono: +39 335 77 01 901
e-mail: info@libricette.eu
web: www.libricette.eu