



www.maicakes.it

Ingredienti:

400 g di cioccolato bianco

3 cucchiari di Nutella

Ridurre a scaglie tutto il cioccolato. Sciogliere al microonde circa metà del cioccolato fino ad una temperatura di 45 gradi, aggiungere un po' alla volta le scaglie di cioccolato non fuso per raffreddare il composto, durante questa operazione è importante tenere il cioccolato sempre in movimento mescolando sempre con una spatola, il cioccolato dovrà risultare omogeneo e liscio, quando il cioccolato avrà raggiunto la temperatura di 28 gradi aggiungere una piccola quantità di cioccolato fuso a 45 gradi per portare la temperatura a 30 gradi. Adesso il cioccolato è temperato. Versare il cioccolato temperato negli stampini, capovolgere lo stampino per togliere l'eccesso, in questo modo otterremo la camicia del cioccolatino, cioè un guscio in cui versare il ripieno. Mettiamo lo stampo in frigorifero per circa 15 minuti per far indurire la camicia, con l'aiuto di un conetto di carta versare all'interno della camicia la Nutella, riporre lo stampo in congelatore per circa 20 minuti. Chiudere il cioccolatino versando nello stampo del cioccolato temperato. Far indurire di nuovo il cioccolato in frigorifero. quando saranno completamente freddi sarà possibile toglierli dallo stampo.