A tutto cioccolato

DEDICATO AGLI APPASSIONATI CHE VOGLIONO REALIZZARE CON LE PROPRIE MANI TANTE DELIZIE AL CACAO

di Monica Pilotto

Il buonumore? Gustate una pralina di cioccolato e la vita vi sorriderà. L'antidepressivo naturale che scaccia lo stress non si trova nell'armadietto dei medicinali, ma in dispensa. Se per gli aztechi era il cibo degli Dei, per gli appassionati (e siamo in tanti) il delizioso inebriante profumo del cioccolato diventa metafora di vitalità, allegria e sensualità. Vero è che trasformarsi in maître chocolatiers tra le pareti domestiche non è semplicissimo, ma con i nuovi attrezzi oggi a disposizione è facile cimentarsi nella preparazione di golosi capolavori.
E per chi ama le situazioni più ludiche può prendere esempio dalla favolosa Fabbrica di cioccolato di Willy Wonka.

> segue a pag. 102

● **1** Per ricoprire gelati o ghiaccioli con uno strato di cioccolato basta immergerli nella chocolate station; poi si passano nei confettini o in un trito di nocciole contenuti nei vassoietti abbinati, completi di coperchio e cucchiaio per la colatura del cioccolato (Zoku, € 24).
● **2** In acciaio inox con manico ergonomico soft grip, questo attrezzo serve a creare scaglie e riccioli di cioccolato (Kitchen Craft, € 6,40). ● **3** Stampo per budino in acciaio Hi-Top con rivestimento antiaderente a doppio strato (Guardini, diam. cm 22, € 6,85).
● **4** Grattugia per cioccolato con doppia lama media ideale per ottenere scaglie sottili; la fascia soft-touch garantisce una presa perfetta e il coperchio trasforma la tazza in un contenitore (Microplane, € 14,95). ● **5** Stampo in silicone per 15 cioccolatini a ellissi (Samboni, cm 21x10.5, € 9). ● **6** Alzata in porcellana della linea Dressed firmata [illegible] el Wanders (Alessi, € 67). Indirizzi a pagina 5