



RISTORANTE IRIDE PER CASCINA FACELLI

www.agriturismoiride.com

“Cioccolatino al frutto della passione e zafferano Cascina Facelli”

Dosi per 24 cioccolatini

- 200 gr cioccolato fondente 75%
- 50 gr polpa di frutto della passione
- 50 gr sciroppo di zucchero
- 0.25 gr zafferano Cascina Facelli
- 1 foglio gelatina

Come organizzarsi:

Fondere il cioccolato da copertura a bagno Maria facendo attenzione a non superare i 45 gradi.

Distendere un terzo del cioccolato su un piano di lavoro freddo e con l'aiuto di una spatola raffreddare, riunire nuovamente al restante cioccolato nella bowl.

Con l'aiuto di una spatola rivestire gli stampini a cupola in silpat o stampi di plastica da pasticciare facendo attenzione che il cioccolato scivoli via, ricoprendo lo stampino solo con un sottile spessore del cioccolato.

Scaldare la polpa di frutto della passione insieme allo sciroppo, passare al colino e aggiungere lo zafferano in infusione e la gelatina ammorbidente precedentemente in acqua fredda. Lasciare raffreddare in frigorifero e successivamente frullare poi riempiendo una sac a poche.

Riempire i gusci di cioccolato e nuovamente ricoprire con altro cioccolato liquido, riporre in frigo e successivamente sformare servendo i cioccolatini ai commensali, in accompagnamento a vini dolci o passiti.

Cascina Facelli - Az. Agricola - B&B

Loc. Facelli. 1 - 12060 Bossolasco (Cn) Tel. 0173.793166 Email. info@cascinafacelli.com

www.cascinafacelli.com