



Cuoricini di cioccolato morbidi glassati

Ingredienti per 60 pezzi: 500g di mandorle in polvere, 450g di zucchero a velo, 4 albumi, 50g di miele, 10g di cannella.

Per la glassa reale: 50g albumi, 100g di zucchero a velo. Stampino a forma di cuore.

In una planetaria montare gli albumi e lo zucchero, sostituire la frusta con la foglia e

unire le mandorle in polvere ottenendo una massa fine. Aggiungere il miele e la

cannella. Stendere la pasta dello spessore di 5 mm di un foglio in silicone appena unto.

Preparare la glassa reale in planetaria frustando albumi e unendo lo zucchero a velo.

Coprire la massa di mandorle con la glassa reale. Mettere in frigo per una decina di

minuti, quindi ottenere i dolci utilizzando uno stampino a forma di cuore. Posizionare le

stelle su una teglia con carta forno o silicone. Lasciare che la glassa reale si secchi prima

di procedere alla cottura per 20 minuti a 170 ° statico. A cottura ultimata, le stelle

dovrebbero essere morbide dentro.

Tiramisù San Valentino

Ingredienti. Per la crema: 400 ml panna fresca, 250 grammi mascarpone, 130 grammi zucchero, 4 tuorli uova, 3 limoni non trattati (oppure di essenza al limone), 50 grammi cioccolato bianco, 2 cucchiaini liquore al limoncello. Per la base: un disco di pan di Spagna, un bicchiere di acqua, 1 cucchiaio di zucchero, 1/4 di bicchiere di limoncello, scorza di limone.

Preparare uno sciroppo portando ad ebollizione un bicchiere di acqua, un cucchiaio di zucchero ed una fettina di scorza di limone. Raffreddare e aggiungete il liquore al limoncello. Montare in planetaria la panna e metterla da parte. Inserire nella planetaria o in una ciotola i tuorli d'uovo e lo zucchero e montarli a crema, aggiungere il mascarpone. Unire la panna, la scorza grattugiata di tre limoni ed i cucchiaini di limoncello, sempre montando.

In coppette monoporzionamento procedere alla preparazione del tiramisù alternando gli strati di crema a quelli di fette di pan di Spagna che si inzupperanno di volta in volta nello sciroppo. Con un sac-à-poche decorare la superficie. Terminare grattugiando il cioccolato bianco in superficie. Riporre in frigo fino al momento di servire.

Cuore diplomatico con crema al cioccolato extra al 70%

Ingredienti: 2 rotoli di pasta sfoglia, 1 disco di pan di Spagna a forma di cuore, 1 uovo, liquore, zucchero a velo. Per la crema chantilly: 400 g di crema pasticcera, 250 ml di panna. per la ganache al cioccolato: 200 gr di cioccolato fondente 70%, 200 ml di panna. Per guarnire: 100 gr di mandorle, biscotti secchi.

Ritagliare dalle sfoglie 2 forme a cuore della misura come il pan di Spagna e sistemarle in due placche da forno. spennellare con uovo e zucchero a velo, bucherellare e cuocere per 20 minuti a 200 gradi.

Preparare la crema: una volta che la crema pasticcera è fredda, montare la panna e incorporarla alla crema.

Preparare la ganache: far sciogliere in un pentolino la cioccolata con la panna, raffreddare e una volta fredda montarla con lo sbattitore.

Ricoprire un cuore di pasta sfoglia con un terzo della crema, appoggiare sopra il pan di Spagna bagnato con un po' di liquore, spalmarlo con un altro terzo di crema e terminare con il secondo cuore di sfoglia. Spalmare sulla superficie la ganache al cioccolato.

Distribuire sul bordo della torta quello che è rimasto della crema chantilly.

Tritare i biscotti e le mandorle, mescolarli. farli aderire al bordo e un po' sulla superficie. Decorare con panna montata