



catania  
NETWORK



ALLA  
SCOPERTA

DEL  
CIOCCOLATO

# TORTA TENERINA



## INGREDIENTI

- 200 gr Cioccolato fondente al 55%
- 4 Uova medie
- 50 gr Farina 00
- 100 gr Burro
- 150 gr Zucchero

## PROCEDIMENTO

1. Tritare finemente il cioccolato
2. Sciogliete il cioccolato a bagnomaria
3. Quando il cioccolato sarà sciolto aggiungere il burro a pezzettini
4. Mescolare fino a quando il burro non si sarà completamente fuso
5. Nel frattempo separare i tuorli dagli albumi, ponendoli in due differenti ciotole
6. Aggiungere agli albumi la metà dello zucchero e montare fino ad ottenere un composto fermo e spumoso
7. Unite ai tuorli il resto dello zucchero e montare fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso
8. Con le fruste ancora in azione, versare nei tuorli il cioccolato a filo
9. Continuare a montare fino ad ottenere un composto uniforme
10. Ora incorporare gli albumi montati in precedenza, suddividendoli in 3 volte, mescolare dal basso verso l'alto evitando così di smontare il composto
11. Unire la farina (precedentemente setacciata) e mescolare fino ad ottenere un composto liscio e uniforme
12. Imburrare e infarinare un ruoto del diametro di 24-26 cm, versare il composto e cuocere in forno statico a 180° per 25 minuti
13. Sfornate la vostra torta, fatela raffreddare e decoratela con dello zucchero a velo

# PLUMCAKE AL CIOCCOLATO



## INGREDIENTI

150 gr Cioccolato fondente	200 ml Latte intero
3 Uova medie	10 gr Lievito per dolci
300 gr Farina 00	1 Cucchiaino di vaniglia
200 gr Burro	25 gr Cacao in polvere
200 gr Zucchero	Q.B. Sale

## PROCEDIMENTO

1. Tritare finemente il cioccolato
2. Sciogliete il cioccolato a bagnomaria
3. Quando il cioccolato sarà sciolto aggiungere il burro a pezzettini
4. Mescolare fino a quando il burro non si sarà completamente fuso
5. Nel frattempo in una ciotola versare le uova, l'estratto di vaniglia e lo zucchero, aggiungere il sale e mescolare con una frusta
6. In un'altra ciotola unire farina, cacao e lievito separare i tuorli dagli albumi, ponendoli in due differenti ciotole
7. Unire il cioccolato fuso al composto di uova, aggiungere poco per volta le polveri e mescolare per fare amalgamare
8. Versare a filo il latte, continuando a mescolare
9. Versare il composto ottenuto in uno stampo da plumcake (30x11cm) precedentemente imburrato
10. Cuocere in forno statico preriscaldato a 165° per circa 70 minuti
11. Fare raffreddare il vostro plumcake e gustarlo con della panna montata e della frutta fresca

# TORTA CIOCCOLATO E ZUCCA



## INGREDIENTI

600 gr Zucca	50 gr Farina di nocciole
300 gr Farina 00	3 Uova
100 gr Olio di semi	10 gr Lievito per dolci
100 gr Cioccolato fondente	1 Cucchiaino di vaniglia
180 gr Zucchero	Q.B. Sale

## PROCEDIMENTO

1. Pulire la zucca e tagliarla a dadini, trasferitela in un mixer e frullarla fino ad ottenere una purea
2. In una ciotola setacciare la farina e il lievito per dolci, aggiungere la farina di nocciole, aggiungere il sale e mescolate tutto
3. Versare le uova, l'estratto di vaniglia e metà dello zucchero in una ciotola
4. Montare fino a che il composto non diventerà chiaro e poi aggiungere il resto dello zucchero
5. Montare fino a quando il composto non sarà spumoso e soffice, ora aggiungere l'olio di semi a filo
6. Quando l'olio sarà stato assorbito, aggiungere le polveri un cucchiaino alla volta
7. Aggiungere ora la purea di zucca e mescolare dal basso verso l'alto
8. Tritare il cioccolato ed aggiungerlo all'impasto
9. Oliare una teglia del diametro di 24cm e versare tutto l'impasto all'interno, livellare e cuocere in forno statico preriscaldato a 170° per 60 minuti, posizionando la teglia nella parte bassa del forno
10. Sforare la torta e gustarla in accompagnamento a della ganache al cioccolato

# GANACHE AL CIOCCOLATO



## INGREDIENTI

400 gr Cioccolato fondente

200 gr Panna fresca

## PROCEDIMENTO

1. Tritare grossolanamente il cioccolato e raccoglierlo in una ciotola
2. Versare la panna in una casseruola e portarla sul fuoco
3. Quando la panna si avvicinerà al bollore, versarla nel cioccolato e mescolare energicamente con una frusta fino ad ottenere un composto liscio, denso e vellutato

# TORTA AL CIOCCOLATO AL LATTE



## INGREDIENTI

200 gr Farina 00  
3 Uova  
80 gr Olio di semi  
150 gr Zucchero  
30 gr Cacao in polvere

16 gr Lievito vanigliato  
120 gr Cioccolato al latte  
50 gr Gocce di cioccolato  
80 gr Panna fresca

## PROCEDIMENTO

1. Tritare grossolanamente il cioccolato e scioglierlo a bagnomaria
2. Mettere le uova in una ciotola ed aggiungere lo zucchero
3. Montare con una frusta ed aggiungere la panna
4. Aggiungere l'olio di semi e amalgamare fino ad ottenere un composto liscio, chiaro e spumoso
5. Versare il cioccolato fuso
6. Unire la farina setacciata e aggiungere il lievito
7. Unire il cacao amaro in polvere
8. Mescolare con una spatola per incorporare tutti gli ingredienti fino ad avere un composto liscio e omogeneo
9. Versare il composto in una tortiera da 24 cm di diametro, foderata con un foglio di carta forno
10. Livellare la superficie con un cucchiaio e cospargere con gocce di cioccolato
11. Cuocere in forno preriscaldato statico a 180° per circa 30 minuti
12. Sforzare la torta e gustarla

# BISCOTTI AL CIOCCOLATO SALATO



## INGREDIENTI

150 gr Burro a T.A.	1 Cucchiaino vaniglia
1 Uovo	10 gr Lievito per dolci
80 gr Olio di semi	5 gr Bicarbonato
150 gr Zucchero di canna	5 gr Sale
225 gr Farina 00	225 gr Cioccolato fondente

## PROCEDIMENTO

1. Preriscaldare il forno a 180°C
2. Sbattere il burro con lo zucchero di canna ad alta velocità per circa 8 minuti o fino ad ottenere una crema leggera e cremosa
3. Aggiungere l'uovo e l'estratto di vaniglia e sbattere sempre con le fruste fino a incorporare tutto
4. Setacciare gli ingredienti secchi, versare nel mix di burro e mescolare con un cucchiaio fino a quando saranno completamente combinati
5. Aggiungere il cioccolato e mescolare bene
6. Prelevare un cucchiaio di impasto e metterlo su una teglia foderata con carta da forno - mettere solo 6-7 palline su una teglia perché si allargheranno molto durante la cottura
7. Cuocere in forno statico per 12-14 minuti fino a doratura
8. Lasciare riposare i biscotti sulle teglie per qualche minuto, poi trasferire su una gratella e lasciare raffreddare completamente
9. Cospargere ogni biscotto con un pizzico di sale

# MUFFIN CIOCCOLATO E BANANA



## INGREDIENTI

100 gr Burro a T.A.	10 gr Lievito per dolci
3 Uova	2 Banane
170 gr Zucchero di canna	Per la Ganache
10 gr Zucchero semolato	200 gr Cioccolato fondente
10 gr Cannella	50 ml Panna fresca
125 gr Farina 00	100 gr Burro
20 gr Cocco essiccato	

## PROCEDIMENTO

1. Mescolare il burro e lasciar raffreddare evitando che si solidifichi
2. Sbattere le uova, lo zucchero di canna e lo zucchero vanigliato fino ad ottenere una miscela soffice
3. Mescolare la farina, il cocco essiccato e il lievito insieme e incorporare nella miscela con le uova
4. Schiacciare le banane grossolanamente e incorporarle alla miscela con il burro
5. Ungere gli stampini dei muffin con un po' di burro e cospargerli di zucchero
6. Ripartire la miscela negli stampini dei muffin (riempirli al max. di 2/3) e cuocerli in forno preriscaldato a 180°C per 25-30 minuti. Lasciare raffreddare i muffin su una griglia e rimuoverli dallo stampo quando possibile
7. Per la ganache al cioccolato seguire la ricetta a pagina 4
8. Servire i muffin decorati con la ganache al cioccolato

# CRACKER AL CIOCCOLATO



## INGREDIENTI

350 gr Farina 00  
25 gr Cacao in polvere  
1 bustina di lievito per dolci  
50 gr Zucchero

200 ml Latte  
90 gr Burro  
Q.B. Sale

## PROCEDIMENTO

1. Versare nell'impastatrice latte, farina setacciata, lievito e zucchero, e iniziare ad amalgamare il tutto. Se non si ha a disposizione l'impastatrice si può utilizzare prima una frusta e poi, quando il composto inizia a rapprendersi, un cucchiaio di legno.
2. Aggiungere il sale, il burro a temperatura ambiente e il cacao, continuando a mescolare aiutandosi con i polpastrelli fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo.
3. Avvolgere il panetto nella pellicola e riporlo in frigorifero per una mezz'ora.
4. Una volta raffreddato, stendere l'impasto con il mattarello fino ad ottenere uno spessore di circa 2 millimetri
5. Ricavare delle strisce rettangolari di 12 centimetri di lunghezza e 5 di larghezza e riporle sulla carta forno.
6. Bucherellare i crackers al cacao con i rebbi di una forchetta per evitare che si gonfino durante la cottura
7. Spennellare con un po' di latte e cospargere con zucchero semolato a piacimento,
8. Infornare a 200 gradi per circa 20 minuti.

# POP CORN AL CIOCCOLATO



## INGREDIENTI

80 gr Mais per pop corn  
70 gr Cioccolato fondente  
Q.B. Olio di semi

## PROCEDIMENTO

1. In una pirofila dai bordi alti, versare un filo di olio di semi, coprire con coperchio e portare a scaldare
2. Aggiungere il mais
3. Coprire con coperchio e fare cuocere fino a fare scoppiare il mais
4. Versare il pop corn su una teglia e farlo raffreddare
5. Tritare il cioccolato e scioglierlo a bagnomaria
6. Versare i pop corn freddi in una ciotola
7. Unire il cioccolato fuso
8. Mescolare, fare raffreddare e servire

# TORTA RICOTTA E CIOCCOLATO



## INGREDIENTI

### PER LA FROLLA:

300 gr Farina 00  
100 gr Zucchero semolato  
150 gr Burro  
1 Uovo  
1/2 Bustina di lievito  
1 Cucchiaino di vaniglia  
1 Pizzico di sale

### PER IL RIPIENO:

350 gr Ricotta  
1 Uovo  
1 Cucchiaino di scorza  
d'arancia grattugiata  
100 gr Cioccolato fondente  
100 gr Zucchero semolato

## PROCEDIMENTO

1. Partire dalla frolla: in una ciotola lavorare il burro freddo a cubetti con lo zucchero semolato utilizzando la frusta a foglia della planetaria oppure un mixer con le lame metalliche
2. Aggiungere l'uovo, il pizzico di sale, l'estratto di vaniglia e lavorare a bassa velocità
3. Incorporare la farina e il lievito, impastando fino ad ottenere una pasta omogenea. Riporla in frigo 30 minuti
4. Preparare il ripieno: in una ciotola lavorare a crema la ricotta con lo zucchero e la scorza d'arancia grattugiata.
5. Unire l'uovo e il cioccolato fondente tritato. Mescolare fino a ottenere un composto omogeneo
6. Stendere 3/4 della pasta frolla, conservando la restante avvolta con pellicola in frigorifero, portandola a uno spessore di 5 mm.
7. Utilizzare la sfoglia ottenuta per rivestire fondi e bordo di uno stampo da crostata antiaderente con fondo removibile da 22 cm di diametro. Rimuovere l'eccesso di pasta sui bordi e bucherellare la base con i rebbi di una forchetta.
8. Versare all'interno del guscio di frolla il ripieno preparato e livellare.
9. Sbriciolare la frolla avanzata sulla superficie del dolce fino a copertura.
10. Cuocere la torta in forno statico preriscaldato a 180° per 40-45 minuti



# LE NOSTRE RICETTA GOLOSE

[WWW.CATANIANEWTORK.COM](http://WWW.CATANIANEWTORK.COM)

