

Eliseo TONTI

# VARIAZIONI su CIOCCOLATO

e confetteria



CHIRIOTTI EDITORI

## SOMMARIO

Perché questo libro su cioccolato e cioccolatini _____	5
Armonie di cioccolato _____	7
Una vita per il cioccolato raccontata in prima persona _____	9
Un po' di storia _____	13
Focus sul cacao _____	17
Consigli sull'avviamento di un'attività _____	25
Cose da sapere prima di mettersi al lavoro _____	29
Difetti dei cioccolatini _____	35
Che cos'è un cioccolatino? _____	42
<b>Le ganache _____</b>	<b>45</b>
Impiego delle ganache _____	47
<b>Tartufi classici _____</b>	<b>50</b>
Tartufi semplici _____	50
Tartufi al rum invecchiato _____	51
<b>Tartufi innovativi con corpi cavi _____</b>	<b>52</b>
Tartufi fondenti _____	52
Tartufi al latte _____	54
Edelweiss _____	55
Tartufi allo zabaione _____	56
Tartufi William _____	57
Tartufi al Genepi _____	58
Tartufi alla crema di caffè _____	59
Tartufi Normandia _____	60
Tartufi al lampone _____	61
Tartufi passione e acquavite di albicocca _____	62
Tartufi more-litchi _____	63
Tartufi al mandarino _____	64
Tartufi Morlacco _____	65
Tartufi Champagne _____	66
<b>Cioccolatini a base di ganache per lo stampato _____</b>	<b>68</b>
Neramarena _____	69
Pere caramello _____	70
Bacco e bosco _____	71
Lemonvodka _____	72
Isole _____	73
Nero caramello _____	74
<b>Cioccolatini a base di ganache per dressaggio al sac à poche _____</b>	<b>76</b>
Bacio cubano _____	76
Bastoncini pralinati _____	78
Rustico Grand Cru _____	79
Aida Passion _____	80
<b>Cioccolatini a base di ganache per colaggio e taglio alla chitarra _____</b>	<b>82</b>
Caffè corretto _____	82
Verde Oriente _____	84
Stelle di Natale _____	85
Carré Grand Cru _____	86
Nero zafferano _____	87
Duetto (Jean Clair) _____	88
<b>La massa pralinata di base _____</b>	<b>90</b>
Amandine _____	91
Piemontesi _____	92
Cremini _____	93
Tronchetti _____	94
Tubetti farciti al pralinato _____	95
Duetto all'arancia _____	96
<b>La massa gianduia di base _____</b>	<b>98</b>
Gianduia al latte _____	99
Gianduia con copertura bianca _____	99
Gianduiotti _____	100
Oro Langhe _____	102
Barrette Gianduia e noci _____	104
Dischetti golosi _____	105
<b>Le paste di base _____</b>	<b>106</b>
La pasta nocciola _____	106
La pasta pistacchio _____	106
<b>Il marzapane o pasta di mandorla _____</b>	<b>107</b>
Marzapane con 33% di mandorle per modellaggio _____	108
Marzapane con 50% di mandorle per pasticceria _____	108
Marzapane al 60% di mandorle per confetteria _____	108
Pistacchio e fondente _____	109
Sorrentini _____	110
Losanghe alle noci _____	111
<b>Il torrone _____</b>	<b>112</b>
Torrone bianco duro _____	113
Torone Aspromonte _____	114

Torrone bianco tenero _____	115	Barretta di stelle _____	160
Bastoncini pralinati al torrone _____	116	Noci e caramello _____	162
Teneroni alla vaniglia Bourbon _____	117	Tavolette al pralinato _____	163
<b>La nougatine _____</b>	<b>118</b>	<b>I prodotti di cioccolato sfuso _____</b>	<b>164</b>
Trianon _____	119	Ginger _____	164
<b>I frutti a guscio caramellati _____</b>	<b>120</b>	Strisce pistacchio _____	165
Sciroppo e caramellizzazione della frutta _____	122	Mediterraneo _____	166
Zapping fondente _____	123	Rotti di Bronte _____	168
Zapping bianco _____	123	Grand Grué _____	169
Zapping tre frutti _____	123	Tonki Tonka _____	170
Croquignole _____	124	Dischetti nocciolato _____	172
Pistacchi cioccolatati _____	124	Tegole al caramello _____	174
Fiorentini _____	126	<b>I bicchierini _____</b>	<b>176</b>
<b>Le gelatine di frutta _____</b>	<b>128</b>	Italy _____	177
Lamponi _____	129	Ventaglio _____	178
Passion Grand Cru _____	130	Salsa cubana _____	180
Bergamotto e Granny Smith _____	132	Mango Mambo _____	182
Nero cocco albicocco _____	134	Volare _____	184
Sorpresa _____	136	Bicchierino piemontese _____	186
Sicilia _____	137	Bicchierino all'arancia _____	188
<b>La frutta candita _____</b>	<b>138</b>	<b>I lecca lecca _____</b>	<b>190</b>
Bastoncini di zenzero _____	138	Neve nera _____	190
Fette d'arance candite _____	139	Stecco calabrese _____	192
<b>La frutta macerata in acquavite _____</b>	<b>140</b>	Bianca passione _____	194
Amarena _____	140	<b>Cioccolata in tazza _____</b>	<b>196</b>
Moscatello _____	142	Sciroppo base per diluire il cioccolato _____	198
Datteri alla grappa di Amarone _____	143	Esempio senza sciroppo base _____	199
<b>I liquorini _____</b>	<b>144</b>	Esempio con sciroppo base _____	199
Liquorini all'acquavite _____	145	Cioccolata in tazza gianduia _____	200
Liquorini al Maraschino _____	145	Voluttà _____	200
Assenzio _____	146	Sole _____	201
Bénédictine _____	147	Intenso _____	202
Sauterne _____	147	<b>...e frappè _____</b>	<b>204</b>
Liquorini all'aceto balsamico e Sangiovese _____	148	<b>Biscotti di accompagnamento _____</b>	<b>206</b>
Liquorini in corpi cavi al Limoncello _____	148	Speculoos _____	206
Liquorini in corpi cavi alla grappa invecchiata _____	149	Sablé _____	207
<b>Le foglioline _____</b>	<b>150</b>	Tegole alle mandorle o nocciole affettate _____	207
Cappuccino _____	150	<b>Le creme da spalmare _____</b>	<b>208</b>
Menta inglese _____	151	Cremosa alle nocciole _____	210
Fuoco arancio _____	152	Cremosa alle mandorle _____	211
<b>Le tavolette _____</b>	<b>154</b>	Cremosa all'olio d'oliva _____	212
Nocciolato _____	154	Cremosa al peperoncino _____	212
Triangolari _____	156	<b>Speciale Pasqua _____</b>	<b>214</b>
Donna Moscata _____	156		
Cacao brut _____	157		
Tavolette Grand Cru _____	158	Indice _____	222