

## Glassa al cioccolato

### Ingredienti

70/80 g di zucchero a velo (senza amido),

100 g di cioccolato fondente (65-70% di cacao)

4-5 cucchiaini d'acqua

15 g burro

### Preparazione



1. Spezzettare il cioccolato e scioglierlo a bagnomaria assieme all'acqua e al burro.



3. Aggiungere anche lo zucchero a velo e continuare a montare fino a quando diventa soffice e spumosa.



2. Togliere dal fuoco ed unire lo zucchero a velo.



3. Mescolare bene con un lecca pentole o un cucchiaio per evitare di incorporare bolle d'aria.



## **Note e... Sonia consiglia**

**a)** Usare lo zucchero semolato in luogo di quello a velo, in questo caso lo zucchero va aggiunto al cioccolato insieme all'acqua ed al burro.

**b)** La glassa è pronta quando, prendendone una piccola parte tra l'indice e il pollice ed allontanando le due dita, si formerà un "filo".

A secondo dell'impiego che se ne fa, esistono diversi tipi di glasse al cioccolato.

### **Alcune varianti:**

#### **Glassa al cioccolato metodo con burro**

100 cioccolato

20 g burro

Sciogliere il tutto a bagnomaria e mescolare delicatamente per evitare di incorporare bolle d'aria.

#### **Glassa al cioccolato metodo con sciroppo**

125 g di panna fresca

100 g di sciroppo (60 g di zucchero, 50 g di acqua)

25 g di glucosio

300 g di cioccolato fondente al 60%

Variante: 250 g di sciroppo a 30° Be, 40 g di cacao amaro, 50 g di panna fresca

Preparare lo sciroppo a 30° Be: portare quasi ad ebollizione lo zucchero con l'acqua.

Aggiungere la panna ed il glucosio e portare a bollore.

Fondere parzialmente la copertura a bagnomaria.

Togliere dal fuoco ed unire la base calda di panna, sciroppo e glucosio.

Mescolare delicatamente con un leccapentole per evitare di incorporare bolle d'aria.

#### **Glassa al cioccolato alla crema inglese**

Aggiungere a 500 g di crema inglese, 60 g di cacao amaro.

Glassa al cioccolato alla panna (Chanache metodo 1)

Aggiungere a 250 g di cioccolato fondente spezzettato, 250 g di panna calda (85°C) e mescolare delicatamente.

Glassa al cioccolato alla panna (Chanache metodo 2)

250 g di cioccolato fondente, 125 g di panna fresca, 60 g di zucchero. Far bollire il latte con lo zucchero, togliere da fuoco ed unire il cioccolato fondente spezzettato mescolando continuamente con un cucchiaino fino a rendere la glassa liscia.

### **Glassa al cioccolato al fondente**

Preparare lo sciroppo a 30° Be portando ad ebollizione 200 g di acqua con 120 g di zucchero, quindi aggiungere 300 g di cioccolato fondente spezzettato. Togliere dal fuoco e mescolare delicatamente per non incorporare aria.

### **Glassa al cioccolato con fecola**

Aggiungere a 200 g di sciroppo a 30° Be caldo, 25 g di cacao amaro e 5 g di fecola, quindi portare a bollore.

**Ricetta, foto e video a cura di Sonia Palermo e Angelo Solillo**