



Lecca-lecca ai frutti di bosco

Questa ricetta di base si può adattare aggiungendo pezzi di frutta tritata, codette di zucchero o glitter commestibile. O usando qualsiasi succo di frutta a piacere, come limone e lime con un po' di scorza grattugiata. Usate la fantasia o fatevi aiutare dai bambini.

Vi serviranno

120 ml di succo di frutti di bosco
190 g di zucchero
60 ml di acqua
Qualche goccia di colorante alimentare naturale rosso, facoltativo
15 bastoncini da lecca-lecca

PER 15 LECCA-LECCA

- 1 Mettete a scaldare un termometro per zuccheri nell'acqua calda e rivestite 2 teglie con la carta da forno.
- 2 Mettete il succo di frutta in un pentolino pesante e lasciatelo bollire per ridurlo a uno sciroppo finché ne restano solo 2 cucchiai circa. Mettete da parte.
- 3 Preparate uno sciroppo di zucchero (vedi pag. 18) con lo zucchero e l'acqua, mettete il termometro in pentola e lasciate bollire finché la temperatura raggiunge i 145°C, lo stadio "gran cassé". Togliete dal fuoco, immergete la base della pentola nell'acqua fredda per fermare la cottura, poi incorporate lo sciroppo di succo di frutta tenuto da parte e il colorante, se volete accentuare il colore brillante dei lecca-lecca.
- 4 Distribuite con il cucchiaio mucchietti di sciroppo nelle teglie, 5 alla volta, lasciando spazio tra uno e l'altro in modo che non si uniscano. Mettete un bastoncino da lecca-lecca in ogni mucchietto di sciroppo, poi girate il bastoncino in modo che sia coperto su entrambi i lati e sia circondato dallo sciroppo.
- 5 Continuate fino a esaurire il composto; se inizia a diventare troppo denso per essere distribuito a cucchiaiate, rimettete la pentola sul fuoco finché il composto torna liquido. Lasciate solidificare i lecca-lecca per 30 minuti.



Barrette di cioccolato bianco alla fragola

Queste sontuose barrette di cioccolato alla fragola, che si sciolgono in bocca, sono ideali come leccornia dolce dopo cena. Disidratate qualche fragola in più e usatela come snack o per finire una coppa di gelato.

Vi serviranno

5 fragole, mondate, risciacquate, asciugate e tagliate a metà
350 g di cioccolato bianco da cucina, spezzato a quadretti o tritato grossolanamente
100 g di fragole a pezzetti
Qualche pistacchio intero (sgusciato), per decorare

PER 2 BARRETTE GRANDI,
O 32 PEZZI CIRCA

- 1 Disidratate le mezze fragole prima di preparare il resto della ricetta. Riscaldate il forno a 110°C e rivestite una teglia con la carta da forno. Stendete le fragole nella teglia con il lato tagliato verso l'alto e infornatele per 3-4 ore.
- 2 Ungete con un velo d'olio e rivestite con la carta da forno due tortiere alte rettangolari da 900 g. Fate fondere il cioccolato bianco su una pentola di acqua in lieve ebollizione (vedi pag. 31).
- 3 Schiacciate le fragole a pezzetti, poi passatele a un setaccio fine per ottenere una purea liscia. Mettete la purea in un pentolino e scaldatela su fuoco dolce.
- 4 Mettete 5-6 cucchiaini di purea in una ciotola sulla pentola di acqua in lieve ebollizione che avete usato per il cioccolato. Aggiungete gradualmente il cioccolato fuso, mescolando finché il composto è liscio e amalgamato.
- 5 Versate il cioccolato alla fragola negli stampi e stendetelo a un'altezza uniforme. Disponeteci sopra le fragole disidratate e i pistacchi, poi mettete da parte a raffreddare completamente. Quando sono freddi, mettete in frigorifero (scoperto) finché le barrette sono abbastanza solide da poter essere tagliate.
- 6 Quando sono solidificate, sformate le barrette su un tagliere e togliete la carta da forno, poi giratele e tagliatele a pezzi con un coltello affilato.



Bark di cioccolato bianco alla menta

Per questa ricetta potete usare qualsiasi mentina dura fatta in casa, come le Caramelle alla menta (pag. 102) o le Mentine trasparenti (vedi variante sotto).

In alternativa, pestate gli avanzi di altre caramelle alla menta.

Vi serviranno

900 g di cioccolato bianco, tritato
1 tazza di mentine
Qualche goccia di essenza di menta piperita, facoltativo

PER 900 G CIRCA

1 Rivestite una tortiera grande con la carta da forno. Fate fondere il cioccolato in una ciotola resistente al calore appoggiata su una pentola di acqua in lieve ebollizione (vedi pag. 31).

2 Mentre il cioccolato si scioglie, pestate le mentine. Mettete i dolci in un sacchetto per alimenti di plastica e picchiateci sopra con un mattarello o un martello finché non restano pezzi più grandi di 5 mm.

3 Mescolate le mentine spezzettate e il cioccolato fuso, tenendo da parte alcuni dei pezzi più grandi delle caramelle da cospargere sopra. Aggiungete qualche goccia di essenza di menta piperita, se volete, per avere un sapore di menta più intenso.

4 Versate il composto nella tortiera preparata, stendetelo piuttosto sottile e cospargete la superficie con i pezzetti di mentina rimasti.

ALTRE MENTINE: *Mentine trasparenti*

Vi serviranno

380 g di zucchero
180 ml di acqua
130 g di glucosio in polvere
½ cucchiaino di essenza di menta piperita

PER 550 G CIRCA

1 Ungete con un velo d'olio una tortiera bassa di circa 30x20 cm e riscaldete un termometro per zucchero.

2 Scaldate lo zucchero con l'acqua su fuoco dolce in una pentola pesante, mescolando con un cucchiaio di legno finché è sciolto. Unite il glucosio, alzate la fiamma e portate a ebollizione. Bollite per 3 minuti.

3 Mettete in pentola il termometro e lasciate bollire finché la temperatura raggiunge i 140°C, lo stadio "piccolo cassé" (vedi pag. 21).

4 Togliete la pentola dal fuoco, unite l'essenza di menta piperita e versate lo sciroppo nella tortiera. Lasciate raffreddare il composto finché è abbastanza solido da poter essere maneggiato.

5 Con una spatola di metallo, sformate e tagliatelo a quadrati, con le forbici da cucina unte d'olio e lavorando in fretta, prima che si indurisca.

