



IL LIBRO DEL CIOCCOLATO

PON SPERIMENTAL-MENTE



INTRODUZIONE

Questo lavoro è stato svolto dagli alunni dell'IC Marassi nell'ambito dell'attività del PON SPERIMENTAL-MENTE 2018/2019 Il progetto ha previsto la creazione di questo libro digitale, per mezzo dell'acquisizione di competenze digitali e di ricerca sul web. Gli alunni hanno lavorato in cooperative-learnig e in tutoring. Ringrazio i miei alunni, per l'impegno e la serietà con cui hanno lavorato e la mia tutor, Silvia Cappellini, senza la quale questo lavoro non sarebbe stato lo stesso.

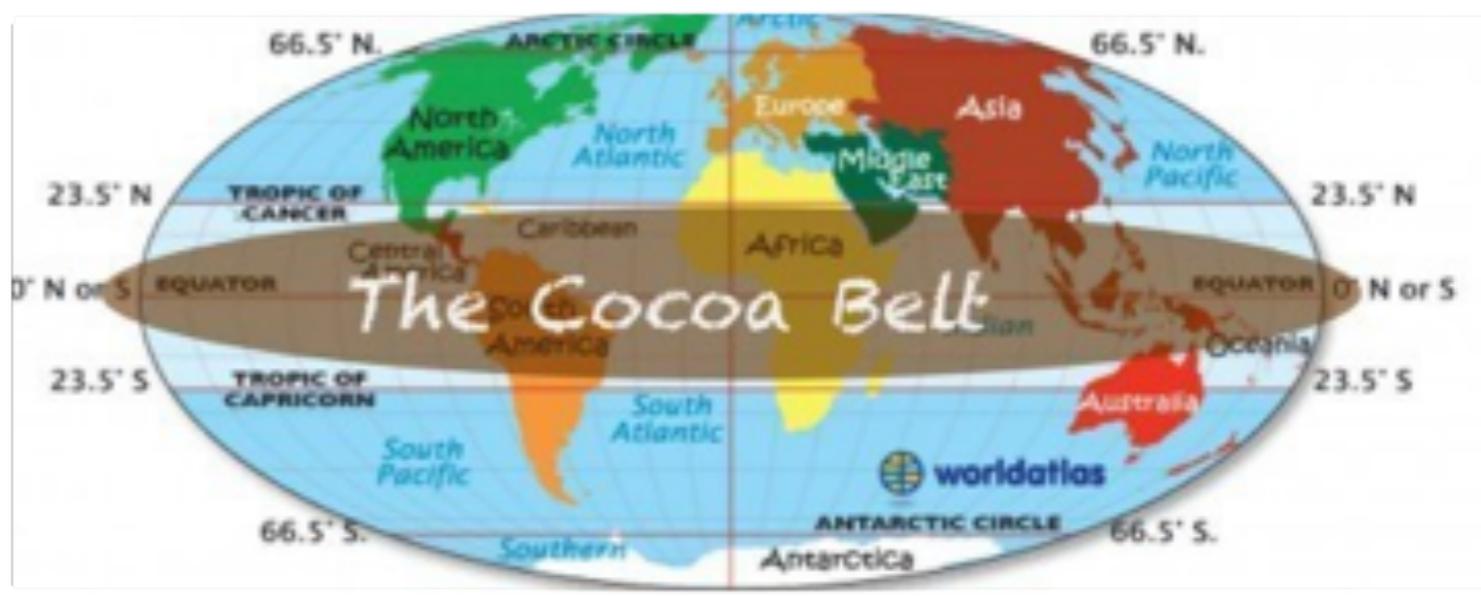
CAPITOLO 1

LA PIANTA DEL
CACAO

ELEONORA, SARA, NAHLA E
IBTIHEL



L'albero del cacao è così prezioso che il suo nome scientifico ("Theobroma cacao", dal greco) significa "cibo degli dei". Per conoscere la zona in cui si coltiva, bisogna compiere un viaggio lontano e curioso, fino all'area definita "The Cocoa Belt": si trova nei Paesi della fascia tropicale, in Africa Occidentale (in particolare in Costa d'Avorio), in Brasile e in gran parte dell'America Latina



Ci sono grandi piantagioni in centro e sud America, nel continente africano, nell'ovest del Camerun, in Congo, in Nigeria e in Costa d'Avorio. Nell'estremo est dell'Asia la coltura del cacao è abbastanza recente ed è realizzata in grandi piantagioni e in piccole proprietà, come accade in Malesia e in Nuova Guinea



I frutti dell'albero di cacao si chiamano cabosse. Ogni pianta produce dalle 20 alle 50 cabosse all'anno, ogni cabossa contiene dai 20 ai 40 semi o fave di cacao e 12 sono i metri di altezza che una pianta di cacao può raggiungere 40 anni di vita.

Il tronco e i rami sono lisci; i fiori, di piccole dimensioni riuniti in grappoli, nascono direttamente sul tronco e sui rami adulti, mai su quelli giovani.

I semi sono simili a mandorle costituite da un piccolo embrione e due grandi cotiledoni carnosì di color violaceo.

La pianta del cacao è una specie tropicale originaria del Messico.

È un albero sempreverde. Fiorisce da 3 anni e dà fiori, frutti e foglie tutto l'anno. Raggiunge il suo pieno potenziale 6-7 anni dopo la semina e vive fino a 40 anni. I suoi fiori misura-

no circa un centimetro e solo circa 500 di loro danno i loro frutti. L'albero può produrre fino a 100.000 fiori bianchi o rosati. Essi appaiono tutto l'anno su dei rigonfiamenti del legno dell'albero, chiamati cuscinetti. Pertanto, vi sono allo stesso tempo fiori e frutti sull'albero.





CAPITOLO 2

LA STORIA DEL
CIOCCOLATO

MIRKO, ABDELLAH, HAMILTON



La storia del cioccolato

La storia del cioccolato



Cioccolato: l'arrivo in Europa

Furono i conquistadores spagnoli a dare il via alla storia del cioccolato in Europa, dopo averla importata dalle Americhe: qui erano soliti gustarla la sera tardi preferibilmente calda e con l'aggiunta di zucchero di canna, servita da mogli, concubine e schiavi autoctoni. E, dopo essersene innamorati, la portarono con sé nella madrepatria



La storia del cioccolato in Italia

Grazie ai rapporti con la Spagna e ai matrimoni dinastici tra eredi delle Case Reali, l'Italia fu uno dei Paesi nei quali la tradizione del cioccolato attecchì prima. Fu infatti probabilmente Catalina Micaele, Infanta di Spagna, figlia di Filippo II e sposa di Carlo Emanuele I di Savoia, a portare a Torino il rito della cioccolata calda.



Solo 100 anni più tardi, però, due Madame Reali dei Savoia istituzionalizzarono in Italia la specialità iberica: si tratta di Maria Cristina di Francia (figlia del re francese Enrico IV e di Maria de' Medici) e Maria Giovanna Battista di Savoia-Nemour, grazie alle quali l'uso della cioccolata divenne comune nei salotti piemontesi. Di lì a poco, Torino sarebbe diventata un centro d'eccellenza per la produzione di cioccolato a livello continentale, ruolo che conserva ancora oggi (basti pensare al gianduiotto, nato dalla pasta di gianduia ideata a Torino da Michele Prochet nel 1852, e al "Bicerin", bevanda a base di cioccola-

to, caffè e panna simbolo della cultura dolciaria piemontese).



Mirko, Abdallah, Hamilton

SEZIONE 2

STORIA DEL CIOCCOLATO



STORIA DEL CIOCCOLATO

La pianta del cacao esisteva già oltre 6000 anni fa in Sud America, ma è con i Maya - intorno al 1000 a.C. - che inizia la produzione della cioccolata, spesso associata alla dea della fertilità Xochiquetzal e assunta durante le cerimonie importanti in forma di cacao. Nel 1502 il cacao sbarca in Europa grazie a Cristoforo Colombo.



Nel 1867 si comincia a includere il latte tra gli ingredienti fino alla commercializzazione del cioccolato al latte come oggi lo conosciamo. Un processo perfezionato nel 1879 da Rudolph Lindt che, con il concaggio, riesce a mantenerlo.

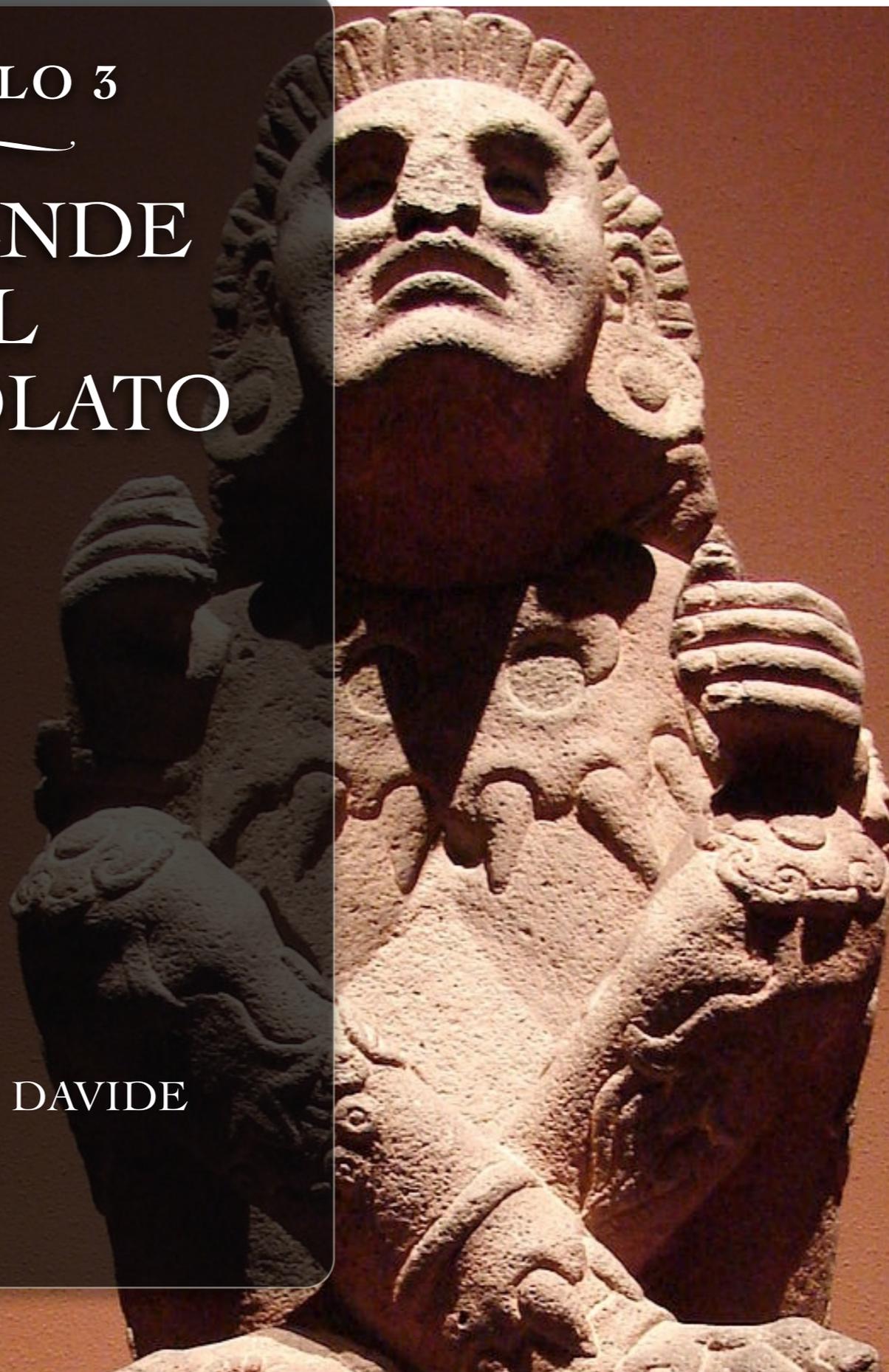


https://youtu.be/5lIM0jO6_2g

CAPITOLO 3

LEGGENDE
DEL
CIOCCOLATO

JONATHAN, PIERO, DAVIDE
M.



Le due leggende

La storia del cioccolato ha origini lontanissime che si perdono tra i miti e le terre dell'America Latina.

Due le leggende più note sulle origini della pianta del cacao e la sua diffusione in Europa.

Una narra che il Dio azteco Quetzalcoàtl possedesse un immenso tesoro composto da "tutte le ricchezze del mondo, oro e argento, pietre verdi chiamate chalchuiatl ed altri oggetti preziosi, come una grande abbondanza di alberi di cacao di diversi colori".

Ammalatosi gravemente, quando era ancora re, Quetzalcoàtl per trovare sollievo alle sue sofferenze fu spinto a bere una pozione che gli avrebbe ridato la

salute. La pozione lo portò invece, alla pazzia, facendolo fuggire verso il mare dove, su una zattera di serpenti intrecciati, si allontanò scomparendo nel mistero. Prima di partire, Quetzalcoàtl promise che sarebbe ritornato nell'anno del "Ce-acatl" per riprendersi il suo ricco regno.

Secoli più tardi, nel 1519, anno sotto il segno del "Ce-acatl", una grande nave carica di uomini con scintillanti armature come scaglie di serpente ed elmetti piumati, fece la sua comparsa vicino alla costa orientale del regno azteco.

Immediatamente l'imperatore Montezuma ricordandosi della profezia, accolse pacificamente quella nave pronto a restituire il regno al Dio Quetzalcoàtl. Sul battello però non vi era il Dio azteco, ma un conquistatore spagnolo: Hernàn Cortès.

Vennero offerti molti doni quali oro, argento, pietre preziose, schiave e... cesti pieni di semi di cacao.

Comincia da qui la storia del cacao in Europa, i conquistatori, infatti, diedero inizio all'espansione della conoscenza del cacao in tutti i continenti.

Ma la vera e propria pianta del cacao da dove nasce?

...Ecco che miti e leggende ammantano ancora una volta di mistero le nostre risposte.

Narra la leggenda che, in un tempo ormai lontano, viveva una bellissima principessa, che fu messa a guardia di un antico e vasto tesoro dallo sposo, partito per una guerra in un paese lontano.

Assediata e in seguito catturata da popolazioni nemiche, impazienti di strapparle il tesoro che ella custodiva con tanto amore, fu uccisa quando rifiutò di rivelarne il luogo del nascondiglio. Si racconta che è dal suo sangue che nasce la pianta del cacao, con semi amari come la sofferenza, rossi come il sangue ma eccitanti e forti come la virtù.

E' quindi solo merito delle antiche popolazioni dell'America Latina se noi ancora oggi possiamo degustare quello che fu definito dal celebre naturalista svedese Carl Von Linnè Teobroma cacao (Teobroma dal greco "nutrimento degli dei", cacao dal nome azteco della pianta cacahuàtl).

Forse avevano ragione gli aztechi: una sostanza che oltre a procurare piacere, è anche capace di prolungarlo, deve per forza venire dal Paradiso!



Davide

LEGGENDE SUL CIOCCOLATO

I primi agricoltori di cacao furono i Maya, secondo una leggenda, per volontà del loro terzo re Hunahpu; per essi era talmente prezioso il cacao da essere utilizzato come moneta nel commercio con le altre tribù.

Dopo il X secolo, con la misteriosa distruzione della civiltà Maya, quegli stessi terreni furono coltivati dalla tribù dei Toltechi, proveniente dal nord, il cui re, Topiltzin Quetzalcoatl (Serpente Piumato), fu divinizzato per la sua immensa bontà, entrando a far parte della mitologia azteca.

Secondo il mito, il Dio era possessore di un tesoro immenso fatto di “tutte le ricchezze del mondo, oro, argento, pietre verdi chiamate chalchiuatl ed altri oggetti preziosi, come una grande abbondanza di alberi di cacao dai diversi colori”.

Nell'epoca in cui Quetzalcoatl era ancora un re, per porre fine ad una grave malattia che lo aveva colpito, venne spinto a bere una pozione, che lo portò però alla pazzia; il re allora fuggì verso il mare dove, con una zattera di serpenti intrecciati, si allontanò scomparendo nel mistero promettendo il suo ritorno nell'anno posto sotto il segno del “Ce-acatl”, alla fine di riprendersi il suo regno.



LEGGENDA DEL CACAO: LA STORIA DEL DIO QUETZALCOATL

Secondo la leggenda, il dio Quetzalcoatl (Serpente Piumato) dalla pelle bianca e dalla lunga barba di piume colorate, arrivò sulla Terra con un dono per gli uomini, rubato agli



dèi: un albero di cacao.

E GLI UOMINI IMPARARONO A COLTIVARE IL CACAO..

Quetzalcoatl insegnò agli uomini a coltivare questa preziosa pianta, a raccoglierne i frutti, e a macinarne i semi per creare una profumata bevanda, da insaporire con erbe e spezie. Sotto consiglio del dio *Serpente Piumato*, anche la divinità della pioggia Tlaloc e la dea della fertilità Xochiquetzal aiutarono gli uomini a beneficiare dei frutti della pianta divina.



L'ARRIVO DEL DIO TEZCATLIPOCA

Tuttavia, la felicità dei mortali aveva i giorni contati: gli altri dèi, adirati nel vedere gli uomini gustare quello che un

tempo era stato un alimento solo a loro riservato, decisero di inviare sulla terra il dio dell'oscurità Tezcatlipoca, astuto fratello di Quetzalcoatl. Per punire l'ingrato fratello, Tezcatlipoca preparò una bevanda con il *pulque*, il succo fermentato di una pianta di agave, e convinse Quetzalcoatl a berla fino all'ultima goccia.



La bevanda zuccherina e particolarmente alcolica fece ubriacare il dio Serpente Piumato che resosi ridicolo agli occhi degli uomini, vide questi ultimi voltargli le spalle. Al

suo risveglio Quetzalcoatl notò con grande dispiacere che tutte le piante di cacao, abbandonate dalle cure umane, erano seccate. Così, infastidito e turbato, lasciò per sempre la Terra. Tuttavia, alcuni semi di cacao caddero per sbaglio dalla sua tasca e, atterrando sulla fertile terra del Messico, diedero vita a nuovi alberi di cacao.

E INFINE...

La Leggenda del Cacao si concluse molti secoli dopo, più precisamente nel 1519, quando gli atzechi videro sovrappiungere nuovamente sulla loro terra un uomo bianco, dalla lunga barba: era per caso il loro dio Serpente Piumato che gli portava in dono altri preziosi cibi?

Purtroppo per loro no. Quell'uomo era Hernàn Cortès, colui che, con spargimenti di sangue e cruenta battaglie, avrebbe di lì a poco conquistato la terra azteca. Ma loro, ancora, non potevano saperlo.

a leggenda narra che: un principe in procinto di partire per la guerra, lasciò in custodia le sue ricchezze alla sua sposa, la quale promise di non rivelare a nessuno dove il tesoro fosse nascosto a costo della sua stessa vita.

Il tempo passava e del principe non vi erano notizie, una notte, però, irromperono al castello i nemici, assalendo il palazzo in cerca del tesoro.

La principessa però onorando la sua parola non dichiarò dove il tesoro fosse nascosto e venne uccisa.

Il suo sangue bagnò la terra e dal quel sacrificio nacque la pianta del cacao.

Secondo le civiltà antiche, appunto, la pianta del cacao era stata *donata dal dio*, a forma di serpente piumato, Quetzalcoatl, in onore del sacrificio e della virtù della principessa. La pianta del cacao nasconde dentro di sé un tesoro: semi rossi come il sangue, amari come il dolore e forti come la virtù.

Jonathan - Piero

SEZIONE 3

La leggenda del cioccolato

LEGGENDE SUL CIOCCOLATO



Quetzalcoatl insegnò agli uomini a coltivare questa preziosa pianta, a raccoglierne i frutti, e a macinarne i semi per creare una profumata bevanda, da insaporire con erbe e spezie. Sotto consiglio del dio Serpente Piumato, anche la divinità della pioggia Tlalo e la dea

della fertilità Xochiquetzal aiutarono gli uomini a beneficiare dei frutti della pianta

divina.

La Leggenda del Cacao si concluse molti secoli dopo, più precisamente nel 1519, quando gli Atzechi videro sopraggiungere nuovamente sulla loro terra un uomo bianco, dalla lunga barba: era per caso il loro dio Serpente Piumato che gli portava in dono altri preziosi cibi?

Purtroppo per loro no. Quell'uomo era Hernàn Cortès



colui che, con spargimenti di sangue e cruenta battaglie, avrebbe di lì a poco conquistato la terra azteca.

Lory, Davide, con l'aiuto di Nahla e Ibtihel



CAPITOLO 4

LAVORAZIONE DEL
CIOCCOLATO

ALPHONS, ELISA

SEZIONE 1

lavorazione del cioccolato

LAVORAZIONE DEL CIOCCOLATO



DAL CACAO AL CIOCCOLATO

- **Raccolta**

I frutti maturi vengono raccolti uno ad uno a mano. Accatastati con cura, vengono immediatamente tagliati a metà con un macete.



- **Fermentazione**

Una volta liberati dall'involucro esterno, i semi, con tutta la loro guaina biancastra, vengono ammassati e coperti con foglie di banano o messi in contenitori per far partire il processo della fermentazione. Questa operazione riduce notevolmente la presenza dell'amaro e dell'astringenza contenuta nel seme. Inoltre è un

passaggio importantissimo perché si sviluppa l'aroma del cacao. Questo periodo varia da 1 a 7 giorni a seconda della varietà del cacao. I semi ormai liberati dalla mucillagine, vengono distesi al sole (sul selciato o in cassette con rotelle) o messi in essiccatori. Questa operazione serve a ridurre l'umidità passando dal 60% al 5 - 6%. I semi a questo punto cambiano colore.



- **Separazione**

dei semi delle parti impure quali parti residue di cassetta, ecc. Avviene meccanicamente.



Tostatura

- Le fave di cacao sono pronte per la tostatrice, alimentata con legno di ulivo. L'esperto apre la macchina per la torrefazione: le fave di cacao sono ormai tostate e si riversano nel contenitore per il raffreddamento che avviene tramite pale in movimento. Ad intervalli regolari viene tolta dalla tostatrice una piccola quantità, che di volta in volta gli esperti esaminano attentamente per valutare il giusto grado di tostatura. Attraverso il procedimento della tostatura si controlla la temperatura dell'aria che passa nel cacao, ogni varietà di cacao necessita di un grado diverso di torrefazione; ad esempio i semi Giava, acquistati in Italia solo da alcuni produttori, hanno bisogno di

una tostatura lenta e delicata, data la loro caratteristica pellicola chiara e sottile, che li rende particolarmente adatti per la base del cioccolato al latte.



- **Frantumazione**

I semi di cacao raffreddati passano nel “ rompicacao”. Esso è una sorta di frantoio che, con un procedimento di ventilazione e di stacciatura, libera i semi dal guscio e li frantuma. A questo punto i semi di cacao, ridotti a granella, vengono miscelati sapientemente secondo la ricetta degli esperti e vengono fatti passare nella macina i cui rulli di granito rendono sottilissima la grana di cacao e sotto l’ effetto del calore, che arri-

va a 45°, il burro di cacao entra in fusione producendo una pasta densa e profumata. La pasta di cacao, che impiega circa 24 ore a solidificarsi completamente, viene ridotta in panetti (lingotti) i quali vengono immagazzinati e conservati fino a due mesi, sempre pronti per diventare invitanti praline, tavolette o uova di Pasqua. La pasta di cacao viene poi lavorata in una seconda macina in cui si aggiunge lo zucchero e gli altri eventuali ingredienti a seconda se si vuole produrre cioccolato al latte alle nocciole ecc..



Raffinazione

Operazione indispensabile per eliminare eventuali parti solide e granulose. La pasta di cacao passa attraverso una serie di presse che riducono notevolmente le parti solide.



Concaggio

Questa macchina attraverso un movimento rotatorio continuo, mescola il prodotto della raffinazione facendo uscire buona parte delle rimanenti sostanze acide senza alcuna perdita della componente aromatica. È a questo punto della lavorazione che vengono aggiunti gli altri ingredienti. Questa operazione può durare da poche ore a più giorni e più si

prolunga più morbido vellutato risulterà il cioccolato.



to. Si ottiene così la cosiddetta “copertura”.

Temperaggio **IL CIOCCOLATO E' PRONTO**

Dai 40 del concaggio il cioccolato passa dai 28 per poi rialzarsi ai 31 attraverso l'operazione del temperaggio, in una macchina chiamata appunto temperatrice. Questo brusco passaggio di temperatura è indispensabile

per avere un prodotto finale lucido e consistente, perchè modifica i cristalli di burro di cacao conte

Modellaggio

Il cioccolato temperato rimane fluido per circa 15 minuti, quindi occorre lavorarlo subito modellandolo con le apposite macchine per donargli le diverse forme (gianduiotto, praline, tavolette....) oppure colandolo con la ricopritrice per avvolgere i gustosi cioccolatini.



CAPITOLO 5

CONSUMO DEL CIOCCOLATO-1

**Davide, Paula con
l'aiuto di Sara**



Il consumo del cioccolato nel mondo

Il cacao è prodotto da una pianta, i cui semi lavorati originano una polvere che, compattata in panetti, viene distribuita alle grandi multinazionali (Nestlè, Ferrero, Mars, Kraft, Hershey ecc.) che li lavorano e distribuiscono in tutto il mondo sotto forma di cioccolatini, gianduiotti, uova, dolci, liquori, burro.

Nei Paesi occidentali il consumo di cioccolato ristagna o decresce (dal 2010 al 2015 in Nord America). In compenso, aumenta la spesa complessiva (in Europa del 2%, negli Usa del 4%). In poche parole: se ne mangia meno, ma più



caro. In Cina, negli ultimi dieci anni, i consumi sono più che raddoppiati, anche se rimangono lontani da quelli occidentali: 100 grammi all'anno i cinesi, 8 chili gli inglesi. I maggiori trasformatori al mondo sono gli olandesi con una produzione annua di 530 mila tonnellate. Gli italiani non sono dei grandi consumatori di

cioccolato: 4 chili rispetto ai 9 degli svizzeri. Il fondente resta il preferito, con il 40% degli acquisti, seguito da quello al latte e da quello bianco che perdono mercato, anche a causa dell'aumento dei consumatori intolleranti al lattosio. Complice la moda scoppiata tra i consumatori asiatici, i prodotti a base di cioccolata sono sempre più richiesti, ma il futuro della pianta è a forte rischio per colpa dello sfruttamento eccessivo e dei cambiamenti climatici. Nella categoria "altre

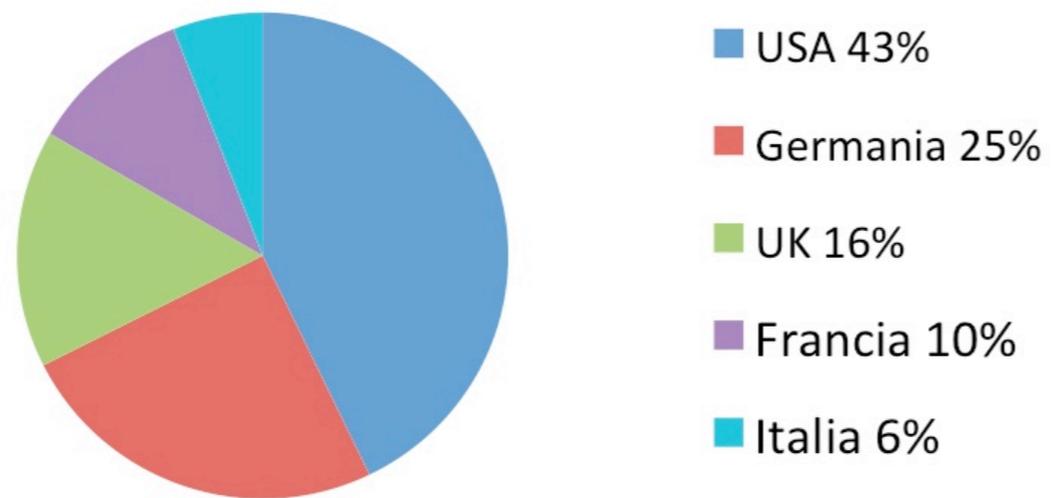
bevande calde" la cioccolata calda è la preferita dalla maggior parte dei consumatori in numerosi mercati.

Se il '600 segnò l'ingresso del cioccolato nel nostro Paese, è dall'800 che Torino diventa la patria dei cioccolatini (e del gianduiotto, inventato nel 1826). I primi anni del '900 sono quelli degli esordi della produzione "industriale".

La crescita dei consumi di tavolette di cioccolato è un dato interessante, anche oltre i confini di questo mercato, perché indica l'attenuazione di quella tendenza alla limitazione degli alimenti ricchi di calorie che rappresenta un macrotrend manifestatosi oramai da molti anni.

Consumo Mondiale di Cacao

(Per Paese) Anno 2012-2013



*Fonti: International Cocoa Organization

Davide, Paula e con l'aiuto di Sara



CAPITOLO 6

RICETTE
GOLOSE

HILARY,CAMILLA

SEZIONE 1

RICETTE AL CIOCCOLATO

Pancake al cioccolato



Preparazione: **20 minuti**

8 porzioni

280 calorie

Ingredienti

180 grammi di farina.

20 grammi cacao dolce.

280 ml di latte.

2 uova.

3 cucchiaini di olio di mais.

2 cucchiaini zucchero a velo.

Mezza bustina di lievito per dolci.

un pizzico di sale.

Preparazione

Come preparare i Pancake al cacao



Per preparare i pancake al cacao, iniziate fondendo il burro a fuoco dolcissimo, poi fatelo intiepidire. Quindi dividete gli albumi dai tuorli e nella ciotola con i tuorli versate il burro fuso intiepidito (1), mescolate e una volta amalgamati versate il latte a temperatura ambiente (2) e la farina setacciata insieme al lievito (3).



Versate anche il cacao amaro in polvere sempre attraverso il colino (4), mescolate con la frusta a mano per amalgamare gli ingredienti (5). Utilizzando le fruste elettriche montate gli albumi aggiungendo l'impasto e lo zucchero poco alla volta (6), e continuate a lavorarli fino ad ottenere un composto bianco e spumoso (7). Versate

un cucchiaino di composto di albumi e zucchero nella ciotola con il composto al cacao (8) e lavorate delicatamente con la frusta a mano (9)

TORTA AL CIOCCOLATO

Difficoltà: **bassa**

Preparazione: **50 min**

Cottura: **40 min**

Dosi per: **8 persone**

Costo: **basso**

Presentazione



La torta al cioccolato è un dolce classico ed intramontabile della pasticceria italiana, che piace sempre a tutti. Ogni momento è quello giusto per gustarne una fetta: alta e soffice, è perfetta per la merenda, il tè delle 5, o al mattino, da inzuppare nel latte per una colazione speciale che con il suo aroma inconfondibile di cacao saprà svegliare persino i più piccoli! Ma questa torta al cioccolato è una ricetta davvero versatile, e per trasformarla in un dessert più strutturato sarà sufficiente farcirla con la crema che più amate e decorarla con panna, glassa o frutti di bosco. Preparate anche voi questo dolce per una festa o magari come base per creare altre preparazioni dolci originali (pensate ad esempio come trasformarla per [Halloween](#)): con la torta al cioccolato giocherete sul sicuro, e non dovrete fare altro che riscuotere il vostro successo!

Ingredienti per uno stampo da 22-24 cm

[Cioccolato fondente](#) 150 g

[Cacao amaro in polvere](#) 50 g

[Farina 00](#) 180 g

[Zucchero](#) semolato 180 g

[Uova](#) medie, a temperatura ambiente 6

[Burro](#) a temperatura ambiente 200 g

[Lievito in polvere per dolci](#) 8 g

[Sale fino](#) 1 pizzico

Preparazione

Come preparare la Torta al cioccolato



Per preparare la torta al cioccolato per prima cosa tritate grossolanamente il cioccolato fondente (1), quindi scioglietelo al microonde o a bagnomaria (2) e lasciatelo intiepidire mescolando di tanto in tanto (3).



Tagliate il burro (a temperatura ambiente) a cubetti e versatelo nella ciotola di una planetaria, insieme allo zucchero (4). Azionate la macchina a velocità media con la frusta montata e lavorate il burro fino a ridurlo in crema (5). A questo punto rompete le uova in una ciotola e lasciate scivolare un uovo per volta nella ciotola della planetaria (6),



avendo l'accortezza di fare assorbire completamente l'uovo prima di aggiungerne un altro (7). Continuate in questo modo fino ad ottenere una crema soffice ed omogenea . Incorporate il cioccolato ormai tiepido, versandolo direttamente nella ciotola della planetaria ancora in azione (8) e continuate a sbattere fino ad amalgamarlo completamente al composto (9).



Aggiungete il sale all'impasto (10). Mescolate in una ciotolina la farina con il cacao e il lievito (11), quindi setacciatele direttamente nel composto al cioccolato (12)



e aiutandovi con una spatola incorporatele delicatamente nell'impasto (13). Foderate con la carta forno una tortiera da 22-24 cm (14) e versate l'impasto al suo interno (15).



Livellate la superficie (16) ed infornate in forno statico preriscaldato a 180° per circa 40-45 minuti (se utilizzate il forno ventilato cuocete a 160° per circa 35 minuti). Per verificare la cottura fate la prova con uno stecchino: se,

infilandolo, risulterà asciutto, significa che la torta è pronta; in caso contrario, proseguite la cottura per qualche minuto. Una volta cotta sfornate la torta al cioccolato (17) e lasciatela intiepidire prima di sformarla dallo stampo. Ponetela quindi su una gratella (18) per farla raffreddare completamente prima di servirla.

Conservazione

Conservate la vostra torta al cioccolato sotto una campana di vetro per 2-3 giorni al massimo.

Consiglio

Un dolce così semplice e buono, si può personalizzare in tanti modi: provate ad aggiungere all'impasto la scorza grattugiata di un'arancia, oppure delle gocce di cioccolato bianco o ancora delle nocciole tritate grossolanamente...vedrete, ogni variante sarà un successo!

HILARY, CAMILLA



PON SPERIMENTAL-MENTE 2018/2019

1 di 17

Audio 6.1



