

Le dolci ricette di Chocolat Stella



Chocolat 
Stella

NEW

Muffin Stella

Ingredienti:

(per 12 porzioni)

- 2 uova
- 175 g di zucchero
- 1/2 bustina di zucchero vanigliato
- 1 pizzico di sale
- 350 g di cioccolato al latte
- 100 g di cioccolato bianco (per decorare)
- 100 g di burro
- 1,5 dl di latte
- 200 g di farina
- 75 g di nocciole macinate
- ½ bustina di lievito in polvere



NEW

Preparazione:

- 1 Preriscaldare il forno a 180 gradi;
- 2 In una ciotola, mescolare bene le uova, lo zucchero, lo zucchero vanigliato e il sale. Continuare a mescolare fino a ottenere un composto chiaro;
- 3 Tritare finemente 200g di cioccolato al latte, metterlo in una pentola con il burro e il latte. Sciogliere il tutto a fuoco basso mescolando continuamente. Lasciar raffreddare leggermente e poi aggiungere al composto;
- 4 Tritare finemente i restanti 150g di cioccolato al latte e incorporarlo al composto;
- 5 Mescolare farina, nocciole e lievito in polvere. Aggiungere al composto e mescolare. Versare l'impasto negli stampi fino a $3/4$;
- 6 Cottura: Cuocere per circa 25 min. nella parte inferiore del forno. Sfnare, lasciar raffreddare leggermente, togliere dallo stampo e far raffreddare su una griglia.

Decorazione- topping:
Scaglie di cioccolato bianco e al latte e/o cioccolato bianco fuso.

Mousse Stella

Ingredienti:

(per 6 porzioni)

- 300 g cioccolato fondente
PURE CRÈME STELLA
- 2 uova (facoltative)
- 5 dl panna intera





Preparazione:

- 1 sciogliere il cioccolato a bagnomaria; attenzione a non far entrare acqua nel cioccolato!
- 2 montare, ben soda, tutta la panna;
- 3 quando il cioccolato si è sciolto, amalgamare le uova e successivamente la panna (non preoccupatevi se il cioccolato si indurisce; aggiungete la panna e amalgamatela bene senza sbattere troppo forte);
- 4 lasciare raffreddare la Mousse Stella dalle 2 alle 3 ore prima di gustarla.

Cioccolata in tazza

Ingredienti:

- 150 g cioccolato fondente
PURE CRÈME STELLA
- 5 dl latte o panna
- 1 cucchiaino da tè di
maizena o a seconda della
denosità desiderata





Preparazione:

- 1 scaldare il latte o panna e aggiungere al cioccolato tritato;
- 2 separatamente far sciogliere $\frac{1}{2}$ cucchiaino da tè di maizena in un po' di latte freddo;
- 3 aggiungerla nella cioccolata e rimestare;
- 4 servire e gustare!

Informazioni

PER INFORMAZIONI CONTATTATECI
PER EMAIL O TELEFONICAMENTE



negozio.stella@swisschocolate.ch



+41 91 857 01 41



La Bottega del Cioccolato
Via alle Gerre 28
6512 Giubiasco

Orario di apertura:
dal lunedì al venerdì
08:00 - 18:00
sabato
09:00 - 17:00

Chocolat 
Stella