

Alessandro Borghese Kitchen Sound

Chocolate, i grissì-ciok. IL VIDEO

borghese-grissi-29ee6f78

GRISSI'-CIOK

Tempi:*

Costo:*

Difficoltà:*

Ingredienti:

Per i grissini al cioccolato:

200 g farina

3 g lievito di birra

180 g di acqua

4 g sale

7 g olio di semi di girasole

50 g di cacao

20 g di burro

50 g granella di cioccolato finissima

Per la crema spalmabile alle nocciole:

320 g di pasta di nocciole

125 g di zucchero a velo

75 g di cioccolato al latte

30 g di cioccolato fondente 70%

8 g di cacao

Preparazione:

Per i grissini al cioccolato: in planetaria con lo scudo impastare farina, acqua e lievito a media velocità per circa 3/4 minuti. Aggiungere sale, cacao e olio. Far incordare l'impasto. Aggiungere il burro morbido poco alla volta. Far incorporare e, infine, aggiungere la granella di cioccolato. Far riposare l'impasto coperto, sul tavolo, per circa 30 minuti.

Pesare dei pezzi di pasta da 15 g e creare dei filoncini aiutandosi con dell'olio di semi per allungarli della forma di grissini. Metterli su delle teglie antiaderenti. Coprire con della pellicola e far lievitare per 2 ore e mezza in forno con luce accesa. Poi infornare i grissini a 220°C per 10 minuti.

Per la crema spalmabile alle nocciole: sciogliere a 30°C i cioccolati. Miscelarli con la pasta di nocciole e in seguito con lo zucchero al velo e cacao setacciati insieme.

[Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound, in onda tutti i giorni su Sky Uno](#)