

Lifestyle  
Tutte  
le nuance  
del  
cioccolato

elle.it

MARZO 2018

**SCI & CHIC**

*Glamour  
sulla neve*

**COPPIA**

*Corteggiare  
senza molestare*

**PSICOLOGIA**

*Dallo scontro  
alla squadra*

**CAPELLI**

*Bleaching  
o balayage?*

ISABELI FONTANA

Uno  
stile  
brillante

ITALIA

**DIRITTI  
DELLE  
DONNE  
1968-2018**

*Due generazioni  
a confronto*

**LAVORO**

*La mia  
mentor è  
più junior  
di me*

**IN LINEA**

*Arrivano i  
cereali snelli*

**BISTURI NO!**

*Le tecniche  
soft per  
ringiovanire*





**PICCOLO DOLCE  
CREMOSO**  
PER 4 PERSONE

125 g di cioccolato fondente, sminuzzato  
65 g di burro; 3 uova  
65 g (non 90) di zucchero  
2 cucchiaini di farina  
65 g di mandorle in polvere

*per la crema*

200 g di cioccolato, sminuzzato  
1 noce di burro; 15 cl di panna liquida

*per la glassa*

8 cucchiaini d'acqua; 1 cucchiaino di cacao  
8 quadrati di cioccolato fondente

*Preparazione:* 15 minuti  
*Cottura:* 25 minuti + tempo  
di raffreddamento

Fondere il cioccolato con il burro nel microonde o a bagnomaria. Sbattere i tuorli con lo zucchero fino a che non sbiancano. Aggiungere la farina, le mandorle in polvere e gli albumi montati a neve. Versare l'impasto in uno stampo imburrato e cuocere a 150 gradi per 20 minuti. Per la crema, amalgamare con una frusta la panna riscaldata, il burro e il cioccolato. Per la glassa, far bollire l'acqua con il cioccolato e il cacao finché si addensa. Tagliare la torta in 4 dischi, cospargere ciascuno con la ganache e sovrapporli. Rifinire con la glassa.

**IL CONSIGLIO IN PIÙ**

Per la crema, scegliere il cioccolato che si preferisce: fondente, al caramello, all'arancia o al latte.

**IL VINO PIÙ ADATTO**

Bianco dolce come *Vin Santo Colli del Trasimeno*, Az. Castello di Magione (Umbria), da servire a 12-14 gradi di temperatura.

**ANTICA DOLCERIA,  
L'ARISTO-SWEET**

Come mai si trovi al Sud, climaticamente ostile, una delle più antiche fabbriche di cioccolato d'Italia, è un dolce paradosso non ancora svelato. Fatto sta che oltre 150 anni fa il patrimonio di un ricco notaio venne investito dal figlio, visionario e audace, nel commercio di spezie e cacao e in un "fattojo di cioccolato". Il laboratorio Bonajuto tuttora conserva il suo pedigree - il più longevo ancora in funzione in Sicilia - e la sua fascinosa posizione nelle viuzze di Modica, ma può anche vantarsi di aver salvato dall'oblio, a cui pareva condannato dall'emigrazione e dall'industrializzazione, una delle più particolari ricette regionali, quel cioccolato lavorato a freddo, detto di Modica, che poi è diventato il choco-cocco dei gourmet di tutto il mondo. La sua specialità, ribadisce, è recuperare "fossili gastronomici" e metterli in bella vista: *mpanatigghi, nucatoli, cobaita...* con pizzichi di peperoncino, cardamomo ed esotismi vari come tradizione di famiglia vuole.

**Antica Dolceria Bonajuto,**  
corso Umberto I 159, Modica (Ragusa);  
[www.bonajuto.it](http://www.bonajuto.it).

Sotto, dettaglio delle diverse ciotoline con il cioccolato sminuzzato distinto per percentuale di fondente. L'ingresso dell'Antica Dolceria Bonajuto, a Modica.

