



## Le ricette di Silvio Bessone Ciocolocanda San Marco

### *Tortino caldo al cioccolato -18 porzioni*

Ingredienti	
Tuorli	N° 5
Zucchero	Gr 65
Farina	Gr 25
Olio EXV oliva leggero	Gr 150
Albume	Gr 250
Zucchero	Gr 65
Sale un pizzico	
Cioccolato Fondente Caracas 67% Bessone*	Gr 330

#### Procedimento

- Montare a parte i tuorli con lo zucchero aggiungete la farina e poi lentamente metà dell'olio, il restante unirlo al cioccolato fuso.
- A parte montare a Nastro (morbido) l'albume con lo zucchero ed il sale.
- Unire il mix cioccolato fuso e olio molto delicatamente all'impasto di uova, quindi aggiungere la meringa leggera e poi porre negli stampi di alluminio pre-imburrati e leggermente infarinati.
- Per motivi di allergia si può sostituire la farina con farine speciali ed il burro per ungere con margarina
- Porli in congelatore per almeno 3 ore prima della cottura.
- Cuocere in forno caldo 210 per 7-8-9 minuti a seconda del tipo di forno.
- Una cottura a 170 C per 18 minuti si ottiene un tortino asciutto da colazione (tipo muffin) o una torta al cioccolato

#### Altre Ricette

##### Meringa Cotta per tiramisù

Albume gr 100 a montare leggermente, Zucchero semolato gr 150 con 60 gr di acqua a bollire sino al cambio di consistenza delle bolle 121C°, Versare lo zucchero bollente sugli albumi e montare sino a consistenza voluta.

##### Crema inglese.

3/4 tuorli d'uovo con gr 30 di zucchero sbattuti leggermente unite 100 gr di latte bollente, e mezza buccia di limone o arancio si pongono in un contenitore e si cuociono a Bagnomaria sino al raggiungimento di una consistenza vellutata, max 70C sennò si divide a stracciatella e si butta. Fatela freddare e servitela con il tortino

##### Biscottino Lingua di suocera!

Gr 100 albume, gr 100 zucchero al velo, gr 100 burro morbido, gr 100 farina debole, una buccia di arancio o limone grattugiata. Impastate tutti gli ingredienti in maniera da ottenere un impasto morbido, colate dei bottoni su carta da forno o teglia teflonata e cuocete per 4-5 minuti a 210 C°. Una volta cotti potete posare le cialdine su una forma come un bicchiere rovesciato per ottenere un cestino.

**\*per ordinare i nostri ingredienti: [ciocco@silviobessone.it](mailto:ciocco@silviobessone.it)**

Con Simpatia  
Siria e Silvio Bessone