

Emotivi Anonimi e i regali di Natale che vengono dal cuore

Autore: francesca

Data: 16 Dicembre 2011



E a proposito di Natale e stress da gestire, proprio per il 23 dicembre è in arrivo in Italia una commedia francese che potrà intenerirci e farci ridere, per avere il sorriso sulle labbra almeno una sera: stiamo parlando di **Emotivi Anonimi**, la storia di due ipertimidi Angelique (cioccolataia di professione, interpretata da Isabel Carré) e Jean-René (il proprietario di una piccola azienda di cioccolato a conduzione familiare che assume Angelique – nel film è interpretato da Benoit Poelvoorde), che lavorano insieme e piano piano si innamorano, ma la difficoltà nel gestire le proprie emozioni impedisce loro di dichiararsi. Riuscirà la passione comune per il cioccolato a dare ai due il coraggio di affrontare i propri sentimenti?

E dal cioccolato, torniamo ai [regali per Natale](#): cosa posso regalare alla mamma? E al fidanzato? Se siete a corto di idee o di denaro, una mossa vincente è sempre quella dei [regali fai-da-te](#), si risparmia economicamente e cosa da non sottovalutare, la persona che riceverà il frutto del vostro lavoro, si sentirà lusingata per aver ricevuto un regalo pensato appositamente per lei.

I regali fai-da-te più apprezzati, sono quelli che puntano alla gola (nessun coltello puntato, ovviamente); se volete stupire e far felice qualcuno, la chiave della felicità sta tutta in una sostanza che da secoli, attraverso il rilascio di endorfine rende felici molte persone... stiamo parlando del **cioccolato!**

I maya lo chiamavano "cibo degli Dei" e il suo consumo era riservato solo ad alcune classi della popolazione; ne è passata di acqua sotto i ponti da allora, e oggi il cioccolato è senza ombra di dubbio una delle passioni culinarie più diffuse.

Quindi perché non trasformarci tutti, almeno per un giorno, in un maitre chocolatier? Noi vi suggeriamo **qualche golosa ricetta per scaldare il vostro Natale**; per completare il regalo basta un po' di fantasia per una confezione colorata con cestini di vimini, nastri, carta colorata e tutto quello che vi viene in mente!

CUPCAKES AL CIOCCOLATO

Ingredienti per i cupcakes

- 100 gr. di farina
- 20 gr. di cacao in polvere
- 140 gr. di zucchero bianco
- 1/2 bustina di lievito in polvere
- un pizzico di sale
- 40 gr. di burro a temperatura ambiente
- 120 ml di latte
- 1 uovo

Per la glassa

- 80 gr. di burro
- 200 gr. di zucchero a vero
- cocco in scaglie

Preparazione

Nel mixer mescolate la farina, il cacao, lo zucchero, il lievito, il sale e il burro fino a quando ottenete un impasto sabbioso. Con la frusta amalgamate il latte e l'uovo; trasferite nel mixer e lasciate lavorare fino a quando tutti gli ingredienti sono ben amalgamati e senza grumi. Riempite i pirottini di 2/3 e cuocete in forno già caldo a 170° per circa 20-25 minuti.

Preparate la glassa amalgamando con la frusta il burro e lo zucchero a velo. Ricoprite i cupcakes una volta freddi e finite passandoli in un piatto che avrete precedentemente riempito con scaglie di cocco.

CIOCCOLATINI

- Stampi per cioccolatini (quelli al silicone sono ottimi)
- pennello per alimenti
- granella di nocciole
- biscotti secchi
- cioccolato extrafondente
- cioccolato bianco
- cicliegie al rum

Preparazione

Sciogliere a bagnomaria o nel microonde il cioccolato. Con un pennello spennellate la base degli stampini e mettete nel freezer dieci minuti. Ripetere l'operazione due volte, in questo modo avrete creato una buona base e il cioccolatino eviterà di rompersi. Riempite il composto (come più vi piace) ancora in freezer dieci minuti ed infine ricoprite tutto con abbondante cioccolato. Un'ultima volta in freezer fino a che non si induriscono. Levateli dagli stampini e il gioco è fatto!

CIOCCOLATINI AL BAYLES CON CIOCCOLATO AL LATTE

Ingredienti per i gusci

- 100 gr. di cioccolato al latte

Ingredienti per il ripieno

- 100 gr. di cioccolato al latte
- mezza tazza di bayles

Attrezzatura

- Stampo in silicone per cioccolatini
- Pennello per spalmare la cioccolata

Preparazione

Sciogliere il cioccolato per i gusci a bagnomaria, e con il pennello fare un primo strato di cioccolato, pennellando bene tutto l'interno dello stampo, e mettere in frigo per far indurire la cioccolata. Dopo raffreddato si vede bene se c'è qualche punto dove non è stata spalmata bene la cioccolata ed eventualmente fare un secondo passaggio solo nei punti dove necessita.

Quando i gusci sono pronti, sciogliere a bagnomaria la cioccolata per il ripieno, appena fusa, aggiungere il bayles e girare bene per far amalgamare tutto. Con questo composto riempire i cioccolatini e mettere di nuovo a raffreddare. Dopo raffreddati, fare l'ultimo passaggio di chiusura con la cioccolata rimasta e far raffreddare di nuovo, farli raffreddare bene per qualche ora poi sformarli.

CIOCCOLATINI DOPPIO CIOCCOLATO E NOCCIOLE

Ingredienti

- 200 gr. di cioccolato fondente
- 200 gr. di cioccolato latte
- 100 gr. di granella nocchie
- 50 gr. di panna fresca

Preparazione

Sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente e aggiungere la granella di nocchie. Stendere la metà di questo composto su una teglia quadrata ricoperta di carta da forno. Far raffreddare in frigo.

Sciogliere il cioccolato al latte, unire la panna fresca e riscaldata e mescolare bene. Riprendere la teglia dal frigo e stendere questo composto sopra a quello precedente. Far raffreddare di nuovo e mettere l'altra metà di cioccolato con le nocchie. Mettere a raffreddare di nuovo, quando è freddo

ma ancora non completamente solido, tagliare a quadrati con un coltello ben affilato e rimettere in frigo. Prima di servirli, lasciarli almeno 10 minuti fuori dal frigo.

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/festivita/emotivi-anonimi-e-i-regali-di-natale-che-vengono-dal-cuore/>

Generato il 17/04/2025