



IL CIOCCOLATO DI MODICA

LA RICETTA

INGREDIENTI PER 6 BARRETTE DA 100 GR

- 500 gr. di PASTA AMARA (MASSA DI CACAO OTTENUTA DALLA TOSTATURA E MACINA DELLE FAVE DI CACAO).
- 600 gr. di ZUCCHERO SEMOLATO
- 2 cucchiaini di CANNELLA IN POLVERE (in alternativa, peperoncino o vaniglia - 1 cucchiaino)

COSA VI SERVE:

- Un pentolino (circa 20 cm di diametro) dove mettere l'acqua per la preparazione a bagnomaria
- Una ciotola leggermente più piccola del pentolino da inserire nel pentolino stesso
- Un termometro da cucina
- Una spatola da cucina in silicone
- Formine di alluminio, o in alternativa in silicone o in qualsiasi altro materiale ricoperto da carta forno (grandi abbastanza da contenere una barretta di 100 gr.)
- Vassoio di legno o plastica
- Opzionale: sac a à poche

INDICAZIONI:

In un pentolino riscaldare a bagnomaria la pasta amara, lo zucchero e la cannella, fino al raggiungimento di una temperatura di 40° (non deve superare i 45° C). Non smettere mai di mescolare (ci vogliono circa 6 minuti). Quando la pasta si scioglie e forma un composto viscido, versare circa 100 gr di cioccolato in ogni formina (è possibile usare una sac a poche). Una volta riempite tutte le formine, iniziare a sbattere leggermente il vassoio sulla base di lavoro, facendo così saltellare le formine, per circa 2 minuti: questa tecnica così particolare (la battitura) fa uscire l'aria incorporata e fa assestare la pasta di cacao. Dopo circa mezz'ora, la superficie delle barrette diventa lucida, ma le barrette non possono essere tolte dalle formine prima di 24 ore.

Una volta estratte le barrette, consumare a pezzettini.

Avvolgere le barrette in carta forno e conservarle in un luogo asciutto, lontano da fonti di luce e calore.

Buon appetito!

Chef Annalisa Pompeo



THE MODICA CHOCOLATE

THE RECIPE

INGREDIENTS FOR 6 BARS OF 100 GR

- 500 gr. of BITTER COCOA PASTA (OBTAINED FROM THE ROASTING AND MILLING OF COCOA BEANS).
- 600 gr. of GRANULATED/WHITE/REGULAR SUGAR
- 2 teaspoons of POWDERED CINNAMON (alternatively, chili powder or vanilla - 1 teaspoon)

TOOLS:

- A saucepan (diameter: 20 cm/7.8 inches roughly) for the water of the bain-marie
- A bowl of a slightly shorter diameter than the saucepan's, so that it can fit inside it
- A kitchen thermometer
- A silicone kitchen spatula
- Molds made out of aluminum or silicone or any other material covered with parchment paper (large enough for a 100 gr. or a 1/5 pound bar roughly)
- A wooden or plastic tray
- Optional: a pastry bag

DIRECTIONS: Fill the saucepan with water 1/3 of the way. Mix the bitter cocoa paste, sugar and cinnamon in the bowl, and place the bowl inside the saucepan. Heat the mix until it reaches the temperature of 40°C/104°F (it must not exceed 45°C/113°F). Never stop mixing (it takes about 6 minutes). After the mix melts and becomes a thick paste, pour about 100 grams of chocolate into each mold (you can also use a pastry bag). Once all the molds have been filled, start gently banging the tray on the surface to agitate the molds for 2 minutes. This unique technique (la battitura/banging) releases any internal air and allows the paste to settle. After about half an hour, the surface of the bars becomes shiny but the bars cannot be unmolded for other 24 hours.

Take the bars out of the molds, and serve them cut unevenly into small pieces.

To store the bars, wrap them in parchment paper and keep them in a dry place, away from any sources of light and heat.

Enjoy your Aztec chocolate bars!

Chef Annalisa Pompeo





