

Farfalle di cioccolata, in volo - [Visualizza sul sito](#)
di cristelar

Premessa: la lezione prevede l'uso della cioccolata ma si ottengono splendidi risultati anche utilizzando [la ghiaccia reale](#)

Ciao a tutti/e,

sono Cristelar... vi ricordate di me? Vi scrivevo da Milano...

Adesso mi trovo in Canada, sono qui da due mesi con la mia famiglia e sto frequentando un corso universitario per diventare chef...

Vi mando un piccolo omaggio... è una cosa che ho imparato a fare nella "stazione" (qui le chiamano così) BAKERY and DESSERT (Pane e dolci, per capirci...).... sono delle FARFALLINE di CIOCCOLATO che si possono usare come decorazione dei dolci...

Divertitevi... un abbraccio, Cristelar

Disegnate su un foglio di carta qualunque, con un pennarello, le farfalline, scomposte nella loro metà destra e sinistra, come nella foto:



Ricoprite il foglio con le farfalle disegnate con un foglio di carta da forno e fissate il tutto, con lo scotch, su un supporto che poi possa essere trasferito nel freezer (vedi foto):



[Preparate il cono di carta da forno con il procedimento indicato in questa pagina](#)

Mentre preparate il cono di carta fate sciogliere il cioccolato fondente (quasi mai si usa il cioccolato al latte in pasticceria... lo sapevate? lo no...), e quando è sciolto riempite il cono con il cioccolato fuso e richiudete il cono, come nelle foto... Alla fine sarà come avere in mano una... MATITA!!!
Tagliate via, con le forbici, un pezzettino piccolo di punta del cono, per permettere al cioccolato di uscire...









Adesso disegname le farfalle col cioccolato... seguendo i contorni... Tutte le parti destre e tutte le sinistre...



Quando avete finito di disegnarle, mettetele in freezer per circa 15 minuti (se è cioccolato bianco, anche mezz'ora...).

Nel frattempo preparate una "V" con la carta da forno... come nelle foto:



e sistematela in modo che le due "ali" della V rimangano semiaperte (io uso i portauova di cartone, sono perfetti!), così:



tirate fuori le farfalle dal freezer e staccatele delicatamente dalla carta da forno con un coltello... Sistematele sulla V, ciascuna parte destra in corrispondenza della sinistra e saldate il centro con il cioccolato fuso, per unirle...





*rimettete le farfalline in freezer, sul loro supporto, e lasciatecele fino al momento in cui le dovrete utilizzare...
questo è il risultato...*



Spero che si veda... ho fatto questa Bavarese al Mango che è venuta anche piuttosto bene (così ha detto chi l'ha mangiata)... non l'ho finita di decorare e sistemare per mancanza di tempo (infatti è incompleta), ma volevo farvi vedere che effetto facevano le farfalle... :-)
Carino, no? Vi piace?

Ovviamente si possono disegnare molte altre cose, il procedimento è lo stesso... Non solo.. se volete e avete pazienza, potete fare le farfalline di due colori, usando il cioccolato bianco per riempire gli spazi vuoti... Ricordatevi di congelare il cioccolato ad ogni passaggio... è importante...

Un caro saluto da Kamloops, BC, Canada...
Cristelar

