



CIOCCOLATINI

Joëlle Néderlants

fotografie di Riccardo Lettieri

19 x 19 cm – cartonato

collana Piccoli Spuntini

72 pagine, illustrazioni a colori

€ 12,50 – ISBN 978 88 6753 021 2



9 788867 530212

PER LETTORI
GRANDI
E PICCINI

Con questo libro mi sono immersa nel morbido, ammalante, croccante cibo degli dei... e ho deciso di portarvi con me.

I ricordi della mia infanzia in Belgio hanno il sapore del cioccolato al latte ripieno, che si trova in tutti i negozi sottoforma di barrette con la cialda croccante e la ganache alle nocciole: da piccola le tagliavo a pezzetti e le adagiavo su una morbida fetta di pane imburrrato oppure facevo sciogliere all'angolo della stufa un po' di cioccolato fondente che stendevo ancora caldo su una fetta di pane... una delizia! Non c'era niente di meglio per fare merenda!

E che dire della gioia nello spaccettare le scatoline di praline? Nei giorni di festa, ricevere in dono un piccolo scrigno pieno di praline, con la loro farcitura segreta, tutta da scoprire, era un piacere da assaporare lentamente.

Con un brivido, pregusto il piacere del cioccolato racchiuso nella preziosa scatolina, e dei morbidi ripieni nascosti nel fragile guscio. Ma è necessario spingersi fino a Bruxelles per addentare una deliziosa praline? La risposta ce l'avete fra le mani... Fidatevi: aprite questo libro per dare forma alla vostra golosità!

Joëlle Néderlants, l'autrice belga di questo piccolo ma prezioso libro, da sempre appassionata di pasticceria, dopo essersi occupata di moda è arrivata in Italia, sua patria di adozione. Qui si è inventata un lavoro, preparando torte per ristoranti e feste di amici. Successivamente ha iniziato a lavorare nella cucina sperimentale della rivista "La cucina italiana".

Curiosa e attenta ricercatrice di ingredienti e sapori, ha affrontato con amore e caparbietà il tema delle praline in questo piccolo scrigno: partendo dalle tecniche di lavorazione della materia prima, come il temperaggio, Joëlle fornisce innanzitutto delle ricette semplici, alla portata di tutti, e si addentra solo successivamente nel mondo delle praline modellate e di quelle rivestite. E poi le combinazioni di gusto, dagli ingredienti più comuni quali pistacchio, nocciola o vaniglia, fino ad aggiunte abbastanza azzardate come semi di zucca, tè matcha o persino il lambrusco.

Questo piccolo libro cerca di rendere il mondo del cioccolato e delle praline alla portata di tutti quei lettori attenti e con un briciolo di incoscienza che si vorranno cimentare in questa golosa avventura.