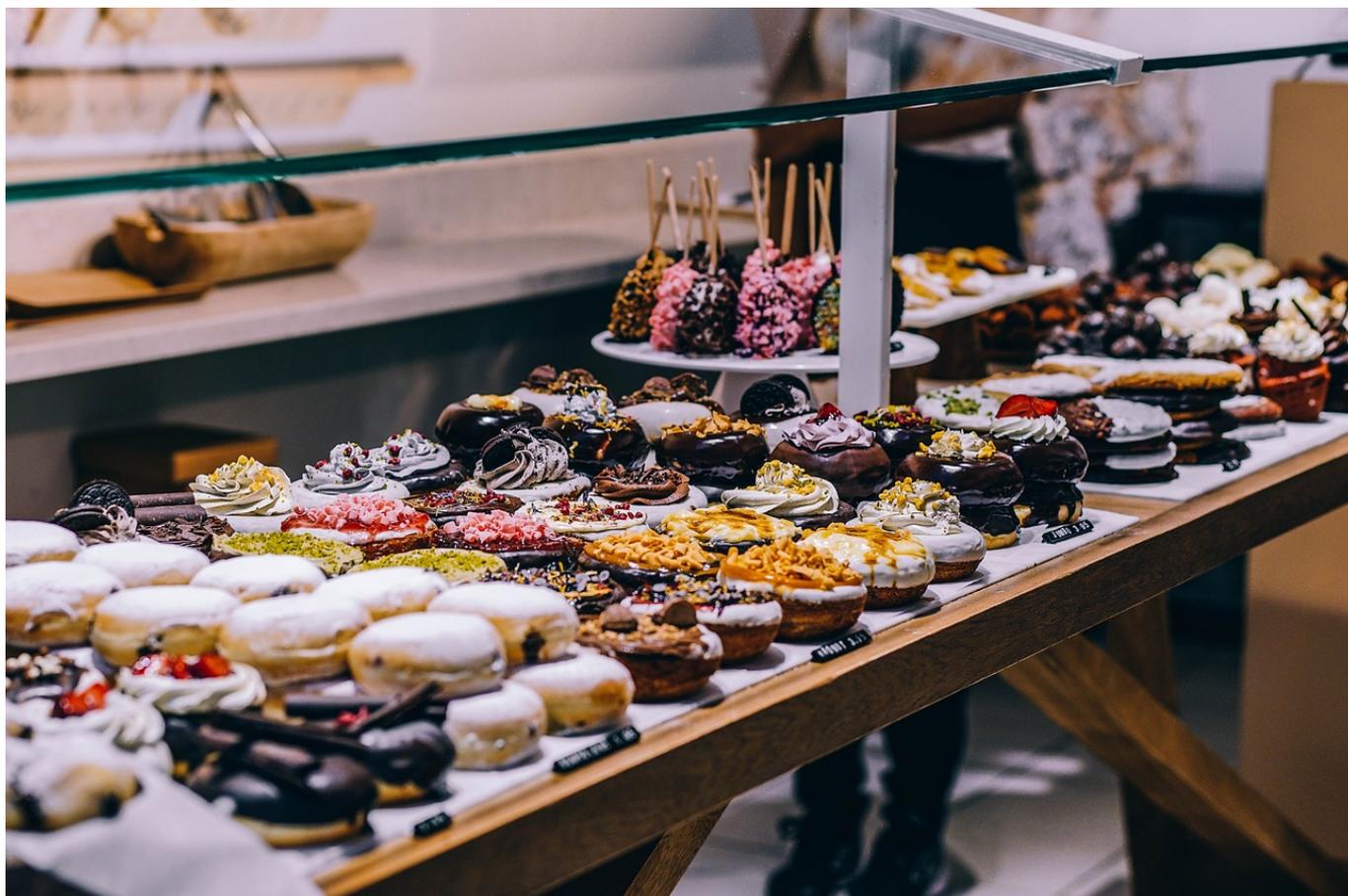


DUE DOLCI FACILI E VELOCI DA PREPARARE LAST MINUTE

27 Febbraio 2023



Quando, per i più svariati motivi, si è un po' in ritardo nella preparazione di un pranzo o di una cena, ci si trova spesso nella condizione di rinunciare all'ultima classica portata: il **dolce**. Sicuramente è un dispiacere perché il dolce è spesso quella "ciliegina sulla torta" che serve a rendere davvero perfetto un incontro conviviale. Esistono però ricette di dolci facili e veloci da preparare e che possono comunque stupire i vostri invitati. Ecco quindi di seguito due suggerimenti per delle ricette dolci da preparare last minute.

Salame di cioccolato

Una ricetta gustosa, ma facile e veloce da preparare, è il salame di cioccolato. Occorrono 300 g di biscotti secchi, 200 g di burro, 130 g di zucchero, 4 cucchiaini di cacao amaro e 2 due uova. Per prima cosa è necessario sminuzzare i biscotti secchi e raccogliarli in una ciotola piuttosto capiente; si aggiungono lo zucchero e il cacao amaro dopodiché si mescola con

cura. A questo punto è necessario amalgamare il tutto con le uova; nel frattempo si fonde il burro e dopo che sarà raffreddato lo si versa nella ciotola; con l'aiuto di una spatola si impasta il tutto dopodiché si trasferisce il composto in un foglio di carta da forno e lo si modella dandogli la forma di un salame; si avvolge poi tutto nella carta come se fosse una grande caramella. Il tutto va poi racchiuso in un foglio di alluminio e lo si mette in freezer per circa 30 minuti dopodiché lo si mette in frigo per un paio d'ore. Infine, si eliminano le carte e si rotola il salame nello zucchero a velo. Il dolce è pronto per essere servito a fette.

Dolce al Mars

Il dolce al Mars è una ricetta davvero facilissima da preparare; occorrono 10 Mars, 120 g di burro, 120 g di riso soffiato e 50 di cioccolato al latte. La preparazione inizia sciogliendo in una padella i Mars e il burro; girando con un cucchiaino si deve ottenere un composto uniforme. Si deve poi unire il riso soffiato. Girare il tutto con cura facendo che il riso soffiato sia ben amalgamato con la salsa al cioccolato e caramello. Si versi il composto in una teglia precedentemente foderata con la carta forno. Si appiattisca la superficie e dopo si trasferisca la torta nel frigorifero per circa un'ora. Sformare poi con tutta la carta da forno e decorare con un po' di cioccolato fuso freddo.

Come diventare professionisti dell'arte dolce

Le due ricette presentate prima sono pensate per situazioni di emergenza, ma a molti piacerebbe imparare a preparare ricette più complesse e raffinate; a questo proposito la scelta giusta è quella di frequentare un **[corso di pasticceria online](#)** grazie ai quali è davvero possibile diventare dei provetti pasticceri e imparare tutti i segreti dell'arte dolce.

Il corso di pasticceria vi insegnerà a conoscere e a capire tutti gli utilizzi che si possono fare delle materie prime che vengono impiegate in pasticceria; si imparerà inoltre a padroneggiare tutti i vari processi del mestiere quali impasto, lievitazione e miscelazione e molto altro ancora.

Alla fine sarete in grado di proporre ai vostri ospiti le più interessanti ricette dolci e potrete perfino rinnovarle e riproporle in una veste decisamente più personale.

Il corso, inoltre, può anche fornirvi, qualora lo desideriate, opportunità professionali di vario tipo, come per esempio in pasticcerie o industrie dolciarie, nei reparti pasticceria dei supermercati, nel reparto dolci di bar o cioccolaterie, come home pastry a domicilio ecc.