

Ciocolato e microonde, matrimonio perfetto

Pubblicato: Martedì 6 Luglio 2010



Il modo migliore per sciogliere il cioccolato? Nel microonde. Parola di **Denis Buosi**, maestro cioccolataio più famosi di Varese. Nel suo **laboratorio di Vedano Olona** ha debuttato martedì sera con un corso aperto agli appassionati non-professionisti intitolato "**Ciocolato e microonde**". Secondo Buosi "il segreto del cioccolato sta nel procedimento per temperarlo, per portarlo allo stato liquido senza separare le diverse componenti". Una sfida sul filo di pochi gradi, 29-30, per il cioccolato al latte e quello bianco, 30 o poco più per il fondente. E qual è il modo migliore per portarlo a temperatura? I maitres chocolatier hanno scoperto il forno a microonde che assicura l'aumento progressivo della temperatura e il passaggio allo stato liquido in modo perfetto evitando che si formino cristalli quando il cioccolato si solidifica.

A fornire a Denis Buosi e ai suoi allievi i microonde è stata **Whirlpool che già in passato ha collaborato** con il maestro cioccolataio per un altro progetto tutto dedicato al cioccolato. In realtà il rapporto fra il microonde e l'oro nero della tavola vanta radici antiche, come ha raccontato lo stesso Pierre Ley, responsabile della comunicazione di Whirlpool. Proprio **a una barretta di cioccolato si deve la scoperta delle proprietà delle microonde** usate in cucina: fu infatti un tecnico impegnato nelle sperimentazioni su un apparato radar ad accorgersi dell'effetto che le onde avevano sulla dolce tavoletta che teneva in tasca.

Allora a tutti gli aspiranti gourmet non resterà che scoprire i segreti di Denis Buosi nelle lezioni che si terranno a Vedano Olona.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it