

Bicerin

di Marianna Pascarella (09-Jan-2017)

Difficoltà	Porzioni	Preparazione	Riposo	Cottura	Vegetariana
Bassa	6 persone	10 minuti	-	-	Si



Ingredienti (per 6 persone)

200 ml di **caffè**
2 cucchiaini di **zucchero**
200 gr di **cioccolato fondente**
50 ml di **panna fresca**
50 ml di **latte**

Per il Topping:

100 ml di **panna fresca**
1 cucchiaino di **sciroppo di zucchero**

Il **bicerin** (letteralmente "*bicchierino*") o **bavarèisa** torinese è una bibita calda di origine piemontese, preparata con caffè, cioccolato e panna semi montata. Pochi e semplici ingredienti che rendono questa bibita un vero e proprio rituale, un must al quale non ci si può sottrarre in una gita turistica o una passeggiata tra le vie della bellissima città di Torino.

Il bicerin nasce nel '700 con il nome di "bavarèisa" (con il quale è spesso conosciuto ancora oggi), servito nei caffè torinesi come colazione per i signori dell'epoca che si incontravano per uno scambio di pensieri, insieme a quelli che venivano chiamati i "bagnati", dei dolcetti artigianali, dei esistono ben 14 varietà. Il bicerin nasce con tre differenti varianti: *pur e fiòr* (l'equivalente dell'odierno cappuccino), *pur e barba* (caffè e cioccolato), *un pòch ëd tut* (un po' di tutto) preparato con tutti e tre gli ingredienti miscelati. L'ultima versione è quella che nel tempo è stata più apprezzata ed è quella conosciuta e diffusa ancora oggi, probabilmente quella che ispirò uno dei suoi massimi ispiratori *Ernest Hemingway*, il quale lo classificò come "*una tra le 100 cose del mondo da salvare*".

Il bicerin è una bevanda calda perfetta per essere servita e gustata nelle fredde mattine d'inverno, quando il cielo grigio e le fredde temperature lasciano spazio all'incantevole connubio di caffè caldo e cioccolato fondente, due sapori che si fondono armoniosamente, uniti da quel delicato tocco di crema di latte. Se avete la possibilità di scoprire il fascino del capoluogo Piemontese non vi sarà difficile scoprire **dove bere il migliore bicerin a Torino**, chiunque saprà infatti consigliarvi il locale storico che ne conserva gelosamente la ricetta originale, la caffetteria situata di fronte al *Santuario della Consolata*. Se però volete provare a fare in casa il bicerin sappiate che è qualcosa di davvero semplice, che facilmente potrete ottenere con un gusto delicato e avvolgente che vi conquisterà.

Leggi anche come fare la [Cioccolata calda](#)

Preparazione

1. Per preparare il **bicerin** iniziate a preparare un ottimo caffè con una moka o una napoletana, zuccheratelo e tenetelo in caldo.
2. Mentre preparate il caffè mettete la panna fresca in una terrina, aggiungete lo sciroppo di zucchero e lavorate a mano con una frusta, per incorporare aria ed ottenere una crema semi montata, morbida e vellutata (non dura come la panna montata).
3. Tritate finemente il cioccolato fondente e fondetelo al microonde o a bagnomaria, aggiungete il latte a filo e la panna fresca, mescolando con cura dopo ogni aggiunta.
4. Ora che tutti gli ingredienti sono pronti potrete passare alla "composizione" del bicerin: mettete nei bicchierini per metà della loro capienza con la crema al cioccolato. Aggiungete il caffè e mescolate bene. In ultimo aggiungete un po' di panna semi montata per completare i bicchierini.
5. Il vostro bicerin è pronto per essere servito, gustatelo caldissimo!

Note dell'Autore

Il bicerin deve essere servito caldissimo. Se avete la necessità di conservarlo riscaldate al momento la crema al cioccolato e preparate un caffè bollente appena prima di servirlo.

Categorie

[Ricette Dolci](#) [Dolci al Cioccolato](#) [Dolci al Cucchiaino](#) [Liquori & Cocktail](#) [In Cucina con Marianna](#) [Ricette Vegetariane](#) [Dolci senza cottura](#) [Dolci senza burro](#) [Dolci senza glutine](#) [Dolci senza uova](#) [Dolci senza glutine](#) [Ricette San Valentino](#) [Ricette per Feste](#)