Muffins “diabolici” al cioccolato. E se fosse questione di pH!



Ve la ricordate la scoperta dell’acqua calda?

Bene, oggi è la volta del **pH**!!!

Del pcheeeeeeeee?

Sì del pH, dai che lo conoscete anche voi!

Sapone a pH neutro che rispetta la pelle…vi dice niente?

No no, un momento! Ora non pensate che ho cominciato ad usare il sapone in cucina al posto del latte (forse mi potrei attrezzare…scherzo!). E’ solo che la storiella dell’acqua bollente usate per i muffins al cioccolato mi ha fatto tornare in mente un libro delizioso “EINSTEIN al suo cuoco la raccontava così” in cui un capitolo era dedicato al cacao, al sistema di produzione e al metodo olandese.

Premetto che ve la tirerò un po’ per le lunghe, quindi se avete volgia di scoprire qualche curiosità in più sul cacao mettetevi comodi altrimenti saltate a piè pari e volate alla ricette che oggi promette di essere..**DIABOLICA**!!!

Nel 1828 l’olandese C.J.Von Houten mise a punto un sistema di produzione del cacao in cui sia i semi tostati che pasta vengono trattati con un composto alcalino che ne neutralizza l’acidità , conferendo loro un colore più intenso, bruno rossiccio, e un gusto più morbido. Questo spiega perchè nelle ricette è possibile trovare una distinzione tra tipi di cacao ottentuti con metodi diversi e anche l’uso di agenti lievitanti diversi.

Ad esempio possiamo utilizzare come agente lievitante il bicarbonato di sodio con un cacao acido (quello che troviamo comunemente al super e che di solito campeggia nella nostra dispensa, almeno nella mia!) ma **NON** con il cacao olandese, la cui acidità è già stata neutralizzata dal sistema di produzione e che pertanto non reagirà con il bicarbonato formando CO_2 (le cui bollicine sono responsabili della lievitazione).

Per il cacao olandese sarà necessario utilizzare la classica bustina di lievito chimico.

Tutto chiaro?

Ora, tornando alla scoperta dell'acqua calda, poteva non venirmi in mente di provare a sostituire il lievito chimico con il bicarbonato per vedere se i mitici muffins cioccolatosi assumevano un bel colore rossiccio?

E certo che no!

A tal proposito, sempre nel suddetto libro è riportata la ricetta dei "**dolcetti del diavolo**" così chiamati per il loro colore…diabolico, che si sviluppa quando il normale cacao in polvere viene "olandesizzato" dal bicarbonato di sodio.

E sentite un po'?

La ricetta è del tutto simile negli ingredienti e nelle proporzioni ai nostri muffins, fatta eccezione per il burro al posto dell'olio e ovviamente **BICARBONATO di SODIO** al posto del lievito in polvere.

Motivo in più per provare!

Allora venite con me a mettere le mani in pasta?

Presto che è tardi…



[ricetta tratta dal libro “EINSTEIN al suo cuoco la raccontava così“]

Muffins “diabolici” al cioccolato

Print
Prep time
15 mins
Cook time
18 mins
Total time
33 mins

Per 12-15 muffins
Author: Federica
Recipe type: Muffins
Serves: 12-15
Ingredienti

- – ingredienti secchi
- 300 gr di farina bianca
- 225 gr tazza di zucchero
- 100gr di burro morbido
- 50 gr di cacao amaro in polvere

- 1 cucchiaino di vaniglia liquida (io non l’ho messa)
- 1 cucchiaino di
- bicarbonato di sodio
- 1 cucchiaino di cannella in polvere (mia aggiunta)
- peperoncino in polvere q.b. (mia aggiunta)
- un pizzico di sale
- – ingredienti liquidi
- 250 gr di ACQUA BOLLENTE
- 2 uova grandi

Procedimento

1. Setacciare insieme la farina con il bicarbonato, la cannella, il peperoncino e il sale.
2. Mettere il cacao in una ciotola, aggiungere lentamente l’acqua bollente mescolando con un cucchiaio di legno e lasciar intiepidire.
3. In una seconda ciotola montare con le fruste elettriche il burro morbido e lo zucchero, fino ad ottenere una crema bianca e gonfia.
4. Unire le uova una alla volta, incorporandole perfettamente.
5. Aggiungere la miscela di acqua e cioccolato (ormai raffreddata) emulsionando bene il tutto.
6. A mano con una spatola aggiungere lentamente la farina, mescolando bene per non formare grumi, fino a che l’impasto risulterà omogeneo.
7. Distribuire il composto a cucchiaiate negli appositi pirottini, riempiendoli per circa ⅔ e cuocere in forno caldo a 180-190°C per circa 15-18 minuti (prova stecchino sempre valida!).
8. Lasciar raffreddare su una gratella e…gustare!



A dire la verità mi sarei aspettata un colore più deciso, però in effetti una tendenza al rossiccio si nota anche se in foto non rende molto bene (o meglio, sono io che non ci sono riuscita).
In ogni caso la curiosità l'ho soddisfatta e l'aggiunta del peperoncino ha superato decisamene la prova.
E a proprosito di peperoncino…se esagerate con le qt inutile ricorrere all'acqua per spegnere l'incendio! Meglio un pezzetto di pane nelle vesti di VV.FF. ^__^
E con questi dolcetti vi saluto augurandovi uno splendido week end.
Io stasera partirò per un fine settimana fra le colline dell'Umbria, perdonatemi quindi se sarò latitante qui e dai vostri blog.
Cecherò di rimediare subito al mio ritorno.
Un forte abbraccio e vi aspetto lunedì…sarà un **giorno particolare**!