Mini cakes o muffins light al caffè e ovomaltina. Tang Zho…che?



Tannnnn…Zhonnnn!

Tannnnn…Zhonnnn!

Tannnnn…Zhonnnn!

Ehm, non sono impazzita. Non del tutto almeno!

E nemmeno in crisi mistica.

Ma questa "strana" parola mi riecheggia nella testa da un po'.

Tang Zhong…lo conoscete?

Il Tang Zhong (o water roux) non è altro che un pre-impasto altamente idratato ottenuto mescolando 1 parte di farina con 5 parti di acqua e scaldato successivamente a 65°C. A questa temperatura l'amido gelatinizza e si ottiene un composto denso e traslucido che di fatto funziona come una specie di emulsionante, conferendo elasticità e leggerezza ai lievitati, ed evitandone il veloce

raffermamento.
La prima volta l'ho sentito nominare da lei un bel po' di tempo fa. Stampato il post veloce come un fulmine, tra una trippola e una trappola la ricetta è rimasta ancora nella lista dei "**TO DO**". Anzi, a dirla tutta, era proprio passata nel dimenticatoio se da un po' di tempo a questa parte non avessi cominciato a rivederla circolare su vari blog. E con la sua ricomparsa, è tornata a bussare anche la voglia di sperimentare la "miracolosa cremina".
E poi è arrivata lei, con i suoi mini cakes e i suoi mini muffins a rincarare la dose.
L'idea di poter usare il Tang Zhong non solo per un lievitato ma anche per un più semplice prodotto da forno mi ha colpita e affondata.
E visto che un "esperimento muffins" era già nel mio programma per il week end, che fosse esperimento fino in fondo!
Niente calcoli e ribilanciamenti, solo una piccolissima aggiunta di 50 gr di Tang Zhong e…un bell'incrocio di dita!
Volete sapere com'è andata a finire?
Sono caduta sul morbido…morbido e sofficioso.
Goloso e anche "light".
Meglio di così!



Mini cakes/muffins light al caffè e ovomaltina

Tempo di preparazione 35 minuti

Tempo di cottura 30 minuti

Tempo passivo 30 minuti

Porzioni 6-8 persone

Ingredienti per 12 muffins oppure 8 mini cakes

per il Tang Zhong o milk roux

- 10 gr di farina 00
- 50 gr di latte parzialmente scremato

per l'impasto

- 175 gr di farina 00
- 50 gr di amido di mais
- 50 gr di Ovomaltina
- 50 gr di Tang Zhong
- 2 uova
- 50 gr di olio di semi di girasole
- 50 gr di zucchero
- 6 gr di Stevia Misura di D&C

- 180 gr di latticello
- 25 gr di latte
- 1 cucchiaio colmo di caffè solubile
- 40 gr di cioccolato fondente tritato (io Chocolight puro fondente 75% Venchi)
- 12 gr di lievito per dolci
- un pizzico di sale

Procedimento

1. Preparare il ***Tang Zhong***: in un pentolino mescolare i 10 gr di farina con un cucchiaio di latte alla volta in modo da formare una specie di crema senza grumi sempre più fluida e mescolare bene. Porre il pentolino su fuoco molto basso e portate il tutto a 65°C (in mancanza del termometro vi accorgerete che il Tang Zhong è pronto quando, mescolando con il cucchiaio di legno, si riuscirà a vedere il fondo del pentolino: il composto addenserà divenendo gelatinoso e traslucido).
2. Togliere subito dal fuoco e lasciar raffreddare mescolando abbastanza spesso per evitare a formazione della pellicola superficiale.
3. Sciogliere il caffè solubile in una tazzina con il latte ben caldo e lasciarlo raffreddare.
4. In una ciotola setacciare insieme le farine con il lievito e il sale, aggiungere lo zucchero, la Stevia, l'Ovomaltina, il cioccolato fondente tritato in maniera grossolana e mescolare bene.
5. In una seconda ciotola sbattere le uova con la forchetta, aggiungere l'olio, il latticello a temperatura ambiente, il Tang Zhong, il caffè ed amalgamare bene il tutto.
6. Versare il composto liquido di uova nella ciotola con i solidi e mescolare rapidamente con un cucchiaio senza lavorare troppo l'impasto.
7. Suddividere l'impasto negli stampini da mini cakes o da muffins riempiendoli per ¾ e infornare a 200°C per i primi 10 minuti, quindi abbassare la temperatura a 180°C e proseguire la cottura per altri 15-20 minuti verificando sempre con la prova stecchino.
8. Sfornare e lasciar raffreddare completamente su una griglia.

Note

La Stevia può essere sostituita con 60 gr di zucchero.



Per qualche curiosità in più sul Tang Zhong, sbirciate qui.

Un abbraccio e buona settimana. Alla prossima…