

**Chocolate chip cookies. Le
mille sfumature di un
biscotto!**



Chocolate

chip cookies...alzi la mano chi non li ama.

Ah ecco, lo sapevo che non se ne sarebbe vista una sventolare!

Non so per voi, ma nel mare magnum dei biscotti, i chocolate chip cookies, insieme ai crinckles al cioccolato o al limone e ad i lemon meltaways, restano i miei “comfort cookies” preferiti quando il bisogno di coccole si fa sentire sopra le righe.

Ma avete mai pensato a quante variabili, anche minime, possono influenzare il risultato finale?

Una dose maggiore di zucchero rende i cookies più croccanti? Zucchero di canna o zucchero bianco?

Quanto influisce come si incorporano le gocce di cioccolato o la farina? Meglio uova intere, più tuorli o più albumi? Lievito chimico o bicarbonato? E il burro: meglio freddo, caldo o fuso?

Io che sono campionessa nel non seguire mai alla lettera una ricetta (manco le mie in caso di multi repliche!), in generale non mi sono mai fatta grossi problemi ad usare un tipo di farina piuttosto che un'altra, zucchero di canna al posto del semolato, tuorli o uova intere alternativamente ed ho avuto una gran bella sorpresa quando, tempo fa, mi sono imbattuta in quest'articolo. Sarà per deformazione chimica o forse solo per semplice, estrema curiosità ma dire che ne sono rimasta affascinata/estasiata è dire poco.

Per chi non avesse voglia di leggerlo in inglese, vi riporto un “breve” riassunto, che servirà anche a me come promemoria. Magari, col tempo, i miei gusti cambieranno e una rapida occhiata mi permetterà di aggiustare il tiro degli ingredienti per i cookies che meglio mi soddisferanno in quel momento. Cosa che potrete fare anche voi fino a trovare la vostra combinazione di ingredienti perfetta.

Il burro rende i cookies morbidi e conferisce loro un gusto migliore rispetto a grassi diversi come strutto o margarina. Maggiore è la percentuale di burro rispetto agli altri ingredienti, più morbidi risulteranno i cookies ma nello stesso tempo tenderanno ad allargarsi maggiormente in cottura. Un rapporto di 1 parte di farina – 1 parte di zucchero – 0.8 parti di burro è l'ideale per un cookie che si allarga moderatamente in cottura senza diventare “tortoso”.

Il modo in cui il burro viene incorporato si riflette sulla consistenza dei cookies. Se il burro viene lavorato a crema con lo zucchero, ingloba aria ed una parte dello zucchero si discioglie nella sua fase acquosa. Questo aiuta i cookies a lievitare in cottura e a rimanere più morbidi e leggeri, mentre se il burro viene fuso prima di essere unito a zucchero e uova, i cookies risulteranno più tozzi, compatti e “gommosi”.

Nel caso di burro fuso aggiunto al mix di uova e zucchero, il grado di raffreddamento può influenzare la quantità di aria trattenuta e, di conseguenza, il

risultato finale. Il burro caldo è molto fluido, scivola via facilmente e non intrappola bene le bolle, con la conseguenza di cookies dalla struttura compatta. Quanto più il burro raffredda, tanto più diventa viscoso e tanto meglio riesce ad intrappolare l'aria. Anche pochi gradi possono fare la differenza. Lasciando raffreddare il burro fin quasi a temperatura ambiente, questo diventa abbastanza solido da essere incorporato al composto di uova e zucchero senza sgonfiarlo, portando a dei cookies più morbidi e ariosi.

Le uova apportano una buona quantità di acqua e proteine (albumi), quest'ultime capaci di intrappolare e trattenere le bolle d'aria o di vapore acqueo, ma anche di grassi ben emulsionati (tuorli).

Fermo restando la quantità totale di uova aggiunta ad un impasto, alterando la proporzione tra albumi e tuorli è possibile ottenere una varietà di textures diverse. Una maggiore quantità di albumi produce una struttura più aperta e cookies più lievitati mentre l'uso di soli tuorli senza albumi porta a dei cookies con una texture simile ai brownies, densa e fondente.

Lo zucchero non aggiunge solo dolcezza ma il tipo di zucchero che si utilizza e il modo in cui viene incorporato possono avere un profondo effetto sul risultato finale.

Lo zucchero bianco è saccarosio cristallizzato, un carboidrato complesso costituito da una molecola di fruttosio e una molecola di glucosio legate insieme. È leggermente igroscopico (trattiene l'umidità) e presenta un pH relativamente neutro.

Lo zucchero di canna è in gran parte saccarosio cristallizzato ma contiene anche una buona quantità di glucosio e fruttosio liberi ed ha un pH leggermente acido. Glucosio e fruttosio sono molto più igroscopici del saccarosio.

Cuocendo dei cookies fatti con il 100% di zucchero bianco o con solo zucchero di canna, si nota chiaramente una differenza di "espansione". Questo perché il bicarbonato di sodio nella mia ricetta è una base che necessita di reagire con qualche forma di acido per creare le bolle d'aria che fanno lievitare il biscotto. Lo zucchero di canna, leggermente acido, fa sì che i cookies lievettino di più durante la cottura e ne limita l'allargamento. Lo zucchero di canna rispetto allo zucchero bianco caramellizza anche più facilmente e determina un sapore più intenso. Al contrario lo zucchero bianco, avendo un pH neutro, non aggiunge alcun potere lievitante, portando ad un cookie che si allarga in cottura ma che risulta anche più croccante in quanto trattiene meno umidità.

Se quello che si vuole è ottenere dei cookies gommosi e dalla texture più uniforme in assoluto, basta sostituire lo zucchero bianco con sciroppo di mais, ancora più

igroscopico. Si otterranno biscotti piatti e larghi che rimangono morbidi e flessibili anche quando completamente freddi. Basta appena un 10% di sciroppo di mais per alterare completamente la consistenza finale. Inoltre, poiché lo sciroppo di mais è costituito da più da zuccheri semplici rispetto allo zucchero semolato, caramellizza più facilmente, determinando un colore più scuro.

Quale farina per i cookies?

La differenza principale tra le varietà di farina si riduce al contenuto proteico. Biscotti preparati con farina per torte saranno molto morbidi, quasi molli. Al contrario, biscotti fatti con solo farina per pane risulteranno ultra-gommosi.

Bilanciando bene il rapporto degli altri ingredienti, è possibile utilizzare la farina comune senza alcun problema, ma la quantità usata può alterare la texture dei cookies. Una piccola quantità di farina rispetto al burro (un rapporto 1:1 o meno) porterà a dei cookies simili a wafer che si allargano in cottura. Un extra di farina (un rapporto di 1,3:1 o superiore) darà cookies che in cottura si allargano a malapena, dal centro compatto e pastoso, anche a cottura completa.

Un buon equilibrio è un rapporto di 100 gr di farina : 80 gr di burro.

Fattore importante è incorporare la farina rapidamente, il tanto che basta a far stare insieme gli ingredienti, magari mescolando con un mixer, ed incorporare a metà le gocce di cioccolato in modo da non rischiare di sovra lavorare l'impasto. Questo perché a seguito di un impastamento prolungato, si creerebbe una rete di glutine più forte ed i cookies presenterebbero non solo una superficie liscie ed uniforme ma risulterebbero anche piuttosto duri.

Lievito o bicarbonato: this is the question!

Il bicarbonato di sodio puro è una polvere alcalina che, disciolta in un liquido e combinata con un acido, reagisce rapidamente decomponendosi in sodio, acqua e anidride carbonica.

Il lievito chimico d'altra parte, è bicarbonato di sodio mescolato appositamente con acidi in polvere. La maggior parte dei lieviti in polvere è a doppio effetto; ciò significa che contengono due diversi acidi in polvere, uno che reagisce immediatamente dopo la miscelazione con acqua, l'altro che reagisce solo dopo riscaldamento, dando a torte e biscotti una spinta in fase di cottura .

Variando le proporzioni tra lievito chimico e bicarbonato, si può passare da un risultato "tortoso" (solo lievito chimico) con cookies dall'aspetto uniforme e brillante, più lievitati, fragili e friabili, a cookies più screpolati, ruvidi e dalla texture meno ariosa e più compatta (solo bicarbonato).

Che dire del cioccolato? Meglio le gocce o la tavoletta a pezzettoni?

Le gocce di cioccolato producono cookies più regolari, con piccole "sacche"

scioglievoli di cioccolato.

I pezzi di cioccolato provocano invece un certo grado di stratificazione nella pasta, portando a cookies più “sfogliati” con sezioni più grandi di cioccolato fuso. Il cioccolato tritato inoltre produce un maggior contrasto: i piccoli frammenti e le scaglie si disperdono in tutto l’impasto, disgregandone la texture e conferendo un bel sapore cioccolatoso mentre i pezzi di grandi dimensioni fondono in grandi “tasche” cremose. L’unico modo per ottenere questo effetto è tagliare intere barrette di cioccolato con un coltello.

Se poi il cioccolato viene incorporato ad una pasta lasciata riposare in un luogo caldo fino a quando non supera i 35°C, le scaglie più piccole finiranno per “sciogliersi” durante la lavorazione (il cioccolato correttamente temperato fonde intorno ai 35°C) creando una sorta di effetto vortice ed un risultato marmorizzato. La temperatura può influenzare non solo l’incorporazione del cioccolato ma anche la cottura dei cookies.

Ad una temperatura più bassa i cookies hanno maggiore possibilità di allargarsi e cuociono in maniera più uniforme, con minor contrasto tra i bordi ed il centro. Quando la temperatura del forno diventa abbastanza bassa (circa 135°C e anche meno), si perde completamente ogni contrasto. Cookies cotti a temperature più elevate invece si allargano meno, restando più alti e compatti. Anche una differenza di appena 10°C può fare una grande differenza in questo senso.

Oltre alla temperatura del forno, anche la temperatura iniziale dell’impasto influisce sul risultato finale.

I cookies che passano direttamente dal frigorifero al forno rimarranno un po’ più compatti e si allargheranno meno, mentre se il passaggio nel forno avviene da temperatura ambiente i cookies si allargheranno di più.

Regolando la temperatura iniziale dell’impasto e quella di cottura, è possibile creare una grande varietà di textures e contrasti.

Riposiamoci un attimo. O meglio, lasciamo riposare la pasta.

Pasticceri ed esperti di cookie sono tutti d’accordo: se c’è una sola cosa che può far migliorare il sapore dei cookies è lasciare che la pasta riposi una notte in frigorifero.

Durante il riposo, amidi e proteine subiscono un parziale processo di scomposizione e questo produrrà, in cottura, dei cookies più dorati e dal gusto migliore.

Il vantaggio di capire come gli ingredienti di una ricetta interagiscono tra loro è che se il mio concetto di “miglior” cookie al cioccolato non è in linea con il vostro, sarete in grado di modificare la mia ricetta per allinearla ai vostri gusti. Preferite dei cookies più gommosi? Sostituite una parte di normale farina 00 con

farina per pane.

Volete cookies più lievitati e “tortosi”? Aggiungete un pizzico di lievito in polvere o sostituite il tuorlo di una delle uova con un albume in più.

Vi piace il cioccolato in tasche distinte? Basta usare le gocce al posto del cioccolato tritato a coltello.

Volete che i vostri cookies siano più flessibili e gommosi?

Sostituite un po' di zucchero con dello sciroppo di mais.

Ed ora, dopo tutta questa pappardella, ce lo mangiamo insieme un bel cookie gigante ricco di tanti golosi pezzettoni di cioccolato?

Io direi che ce ne stanno anche due, e voi?



[Print Recipe](#)

Chocolate-chip cookies

Ingredienti per circa 20-25 cookies

Tempo di preparazione	30 minuti
-----------------------	-----------

Tempo di cottura	15 minuti
------------------	-----------

Tempo Passivo	12 ore
---------------	--------

Porzioni	6 persone
----------	----------------------

Ingredienti

- 140 g farina 00
- 10 g cacao amaro in polvere
- 70 g zucchero semolato
- 70 g zucchero di canna
- 110 g burro
- 1 uovo grande, freddo di frigo
- 1 cucchiaino estratto di [vaniglia](#)
- 1 cucchiaino cannella in polvere
- $\frac{1}{2}$ cucchiaino bicarbonato di sodio
- $\frac{1}{2}$ cucchiaino sale
- 100 g cioccolato fondente a pezzetti
- q.b. peperoncino in polvere (facoltativo ma consigliato)

Tempo di preparazione		30 minuti
Tempo di cottura		15 minuti
Tempo Passivo		12 ore
Porzioni	6	persone
Ingredienti • 140 g farina 00 • 10 g cacao amaro in polvere • 70 g zucchero semolato • 70 g zucchero di canna • 110 g burro • 1 uovo grande, freddo di frigo • 1 cucchiaino estratto di vaniglia • 1 cucchiaino cannella in polvere • $\frac{1}{2}$ cucchiaino bicarbonato di sodio • $\frac{1}{2}$ cucchiaino sale • 100 g cioccolato fondente a pezzetti • q.b. peperoncino in polvere (facoltativo ma consigliato)		
Istruzioni 1. Setacciare la farina con il cacao, la cannella, eventualmente il peperoncino, il sale e il bicarbonato. Tenere da parte. 2. In una ciotola lavorare il burro morbido con i due tipi di zucchero fino ad avere una crema omogenea, ma senza montare troppo. 3. Aggiungere la vaniglia, l'uovo freddo di frigo e lasciar assorbire. 4. Unire in un solo colpo il mix di farina e farla incorporare lavorando il minimo indispensabile. 5. Da ultimo aggiungere il cioccolato a pezzetti o, se preferite, pari quantità di gocce di cioccolato. 6. Coprire con pellicola e porre in frigo per una notte. 7. Trascorso il riposo, formare con la pasta delle palline da 20-25 gr		

1. Setacciare la farina con il cacao, la cannella, eventualmente il peperoncino, il sale e il bicarbonato. Tenere da parte.
2. In una ciotola lavorare il burro morbido con i due tipi di zucchero fino ad avere una crema omogenea, ma senza montare troppo.
3. Aggiungere la vaniglia, l'uovo freddo di frigo e lasciar assorbire.
4. Unire in un solo colpo il mix di farina e farla incorporare lavorando il minimo indispensabile.
5. Da ultimo aggiungere il cioccolato a pezzetti o, se preferite, pari quantità di gocce di cioccolato.
6. Coprire con pellicola e porre in frigo per una notte.
7. Trascorso il riposo, formare con la pasta delle palline da 20-25 gr

ciascuna, disponendole man mano su una placca rivestita di carta forno.

8. Mantenere i biscotti molto ben distanziati e NON appiattirli.
9. Far riposare nuovamente in frigo per una mezz'ora o poco più.
10. Cuocere in forno caldo a 170°C per circa 13-15 minuti: non importa se all'uscita dal forno i biscotti sembreranno ancora troppo morbidi.
11. Sfornare, aspettare un paio di minuti, quindi trasferire delicatamente i cookies su una griglia per farli raffreddare completamente.

Recipe Notes

I cookies si conservano per 3-4 giorni ben chiusi in un contenitore ermetico.

[Qui](#) la teoria.



Aggiornamento del 5 ottobre 2015. Leggendo accuratamente questo splendido libro, ho scoperto che il burro europeo contiene più materia grassa rispetto a quello

americano (82-87% contro un 80%), cosa che può provocare un maggior allargamento dei cookies in cottura.

Usando burro europeo e riscontrando tale inconveniente, l'autrice suggerisce di ridurre la quantità di burro prevista dalla ricetta di un 5-10%, una quantità minima che però può fare la differenza.

Inutile dire che questa scoperta mi ha enormemente incuriosita e verificherò quanto prima i risultati.

Un abbraccio a tutti e buona merenda. Alla prossima...