Baby cake al cocco glassate – Candidamente golose



Baby cake: un nome che ho trovato simpatico da subito, appena adocchiata la sezione in uno dei miei “testi sacri”.

Molto più accattivante del solito “mini”, forse per l’associazione automatica con “bambino” e quella sensazione di innocenza, tenerezza e ingenuità che l’accompagna.

Le baby cake più famose e facili da realizzare sono i cupcake, con le loro innumerevoli varietà di topping, dai più semplici ai più scenografici. Ma stavolta, pur partendo da una ricetta base di cupcake, ho voluto giocare con la forma piuttosto che con la decorazione.

Eccole qui le mie baby cake al cocco glassate: sofficissime tortine con solo albumi, candide e profumate, rese più golose da una colata di glassa al cioccolato.

Per realizzarle ho approfittato dell’elegante stampo Charlotte Silikomart, perfetto per riprodurre quello che avevo in mente.

Semplici da fare, richiedono solo un po’ di tempo in più per la perfetta riuscita: un riposo di 20 minuti prima della cottura che garantirà una superficie (o base, nel mio caso) perfettamente liscia e solo appena arrotondata.

Allora, le prepariamo insieme?

Print Recipe

Baby cake al cocco glassate

Tempo di preparazione	20 minuti
Tempo di cottura	25 minuti
Tempo Passivo	3 ore

Porzioni	8 persone

Ingredienti

per le baby cake

- 135 g zucchero semolato tipo Zefiro
- 115 g farina per dolci

- 110 g latte di cocco
- 75 g burro
- 65 g albumi
- 30 g cocco essiccato grattugiato
- 1 limone bio
- 6 g lievito per dolci
- 2 g sale

per la glassa

- 85 g cioccolato fondente 60% di cacao
- 55 g burro
- 1/2 cucchiaio sciroppo di glucosio
- pizzico sale (optional)

Tempo di preparazione	20 minuti
Tempo di cottura	25 minuti
Tempo Passivo	3 ore
Porzioni	8 persone

Ingredienti
per le baby cake
• 135 g zucchero semolato tipo Zefiro
• 115 g farina per dolci
• 110 g latte di cocco
• 75 g burro
• 65 g albumi
• 30 g cocco essiccato grattugiato
• 1 limone bio
• 6 g lievito per dolci
• 2 g sale
per la glassa
• 85 g cioccolato fondente 60% di cacao
• 55 g burro
• 1/2 cucchiaio sciroppo di glucosio
• pizzico sale (optional)

Istruzioni

Prepara le baby cake.

1. n una ciotola sbatti gli albumi con 25 g di latte di cocco e la scorza grattugiata del limone; tieni da parte.
2. Nella ciotola della planetaria riunisci farina, zucchero, cocco grattugiato, lievito, sale, burro a cubetti e lavora con la frusta K, a velocità medio-bassa, fino a ottenere una composto simile al pangrattato.
3. Aggiungi il resto del latte di cocco lavorando sempre a bassa velocità e, quando gli ingredienti secchi saranno ben inumiditi, passa a velocità media e sbatti per 1 minuto e mezzo, ripulendo le pareti della ciotola all'occorrenza.
4. Aggiungi il composto di albumi in 2 volte successive e lavora a velocità media per 30 secondi dopo ogni aggiunta.
5. Suddividi uniformemente l'impasto nello stampo e lascia riposare per una ventina di minuti a temperatura ambiente.
6. Nel frattempo scalda il forno a 175°C in modalità statica. Cuoci le baby cake per circa 20-25 minuti, o fino a l'interno risulta asciutto alla prova stecchino.
7. Sforna e lascia raffreddare le baby cake nello stampo poi sformale e sistemale su una griglia, appoggiata su un foglio di carta forno, prima di rivestirle con la glassa.

Prepara la glassa.

1. In una ciotola adatta al microonde (o resistente al calore) riunisci il cioccolato spezzettato, il burro a pezzetti e lo sciroppo di glucosio.
2. Fai fondere in microonde a media potenza per 1-2 minuti, mescolando di tanto in tanto con delicatezza per non incorporare aria. In alternativa fai sciogliere a bagnomaria, prestando attenzione che il cioccolato non venga in contatto con l'acqua. Una volta fuso il cioccolato, aggiungi a piacere un pizzico di sale.
3. Lascia intiepidire la glassa a 32°C quindi versala sulle baby cake ormai fredde facendola scendere al centro e lasciando che coli naturalmente lungo i bordi.
4. Lascia rassodare la glassa a temperatura ambiente per un'oretta prima di servire le baby cake.

Recipe Notes

Ricetta adattata da "Rose's Eavenly Cakes" di Rose Levy Beranbaum e realizzata con

lo stampo Charlotte Silikomart.

Se non utilizzi uno stampo in silicone, ricordati di inserire gli appositi pirottini di carta in uno stampo da muffin prima di riempirlo con l'impasto.

Le baby cake sono migliori consumate il giorno stesso della preparazione. Puoi conservarle per un paio di giorni, a temperatura ambiente, ben chiuse in un sacchetto di plastica per alimenti.

La glassa si conserva, coperta e in frigo, fino a 2 settimane. Puoi anche congelarla fino a 6 mesi in un contenitore ermetico. Al momento dell'uso ti basterà ammorbidirla in un bagnomaria o in microonde.



Un abbraccio e buon fine settimana. Alla prossima…

Ricetta realizzata in collaborazione con

