

**Di biscotti al cacao nero e
acquisti compulsivi.**



I **biscotti al cacao**, che sia estate o inverno, caldo o freddo, non si rifiutano mai. O, almeno per me, sono una delle poche tentazioni dolci a cui difficilmente riesco a

dire di no.

Metti pure che, in un'ondata di acquisti compulsivi, ti trovi con una scorta da caserma di svariati tipi di cacao amaro.

Allora che fai...non sperimenti?

Fosse anche solo per la curiosità di scoprire se c'è (e qual è) la differenza tra l'uno e l'altro.

Già, perché si fa presto a dire "cacao" ma in realtà, un po' come accade per lo zucchero di canna o il sale, ce ne sono di diversi tipi, e la differenza non è solo nel colore, ma anche nel profumo, nell'aroma e...

E adesso posso affermare nelle condizioni d'uso, il che si traduce in:

un tipo di cacao non è esattamente intercambiabile con l'altro

come invece si potrebbe semplicisticamente pensare sulle prime.

Del Red Cameron ti avevo già parlato qui, con questi deliziosi frollini, rivisitazione dei chocolate chip cookie di M. Santin.

In quel caso, la sostituzione era stata "semplice e indolore" con il risultato di ottenere dei biscotti al cacao aromatici e profumatissimi.

Ma con l'Intense Deep Black...beh, le cose non sono filate da subito così lisce.

È un cacao nero come il carbone, ottenuto da una selezione di fave di cacao fortemente alcaline. Contiene una ridotta percentuale di burro di cacao e presenta un profumo intenso e un sapore particolarissimo che sulle prime non avrei mai e poi mai associato al cioccolato.

Ovvio che la tentazione di sperimentarne l'uso in un dolce non è tardata ad arrivare e i biscotti al cacao ne sono stati la primissima conseguenza.

Peccato che, partita con l'idea di biscotti croccanti e sgranocchiosi sulla base di una vecchia ricetta stra-collaudata, il risultato sia stato...ehm...si è capito no?!?!?!?

A nulla è servita l'aggiunto di una piccola quantità di burro in più per compensare la più bassa % di burro di cacao. Quelli che ho sfornato erano biscotti al cacao "asciutissimi" e secchi, duri come pietre, perfetti semmai da lanciare in testa a qualcuno all'occorrenza!

Ma testarda come un mulo, ho deciso di riprovarci, stavolta abbandonando l'idea del "croccante" e puntando piuttosto su "quel che viene viene purché sia commestibile e

soprattutto buono”!

Ho ricalibrato la ricetta aumentando ancora leggermente grassi e liquidi con l’aggiunta di uova, accorciato il tempo di riposo in frigo e calibrato meglio la cottura in forno. Il risultato?

Dei biscotti al cacao dalla sottile crosticina croccante, con un interno morbido e scioglievole in bocca e un intenso, intensissimo sapore di cioccolato.

Il colore, manco a dirlo, nero come la pece. Quasi un po’ inquietante se, come me, sei abituata al colore del cacao tradizionale. Ma poi basta pensare agli Oreo e tutto torna nella norma ☐

La soddisfazione più grande, oltre all’apprezzamento delle “cavie” di turno, ricevere lodi e complimenti, con tanto di richiesta ricetta, da chi neanche immaginavo li avesse assaggiati ☐

Ora, tutta la mia curiosità (nonché deformazione chimica) mi spingerebbe a testare il risultato con il cacao “comune” e...chissà dove mi porterà!

Io intanto ti lascio la ricetta di questi biscotti al cacao nero. Chissà mai che non ti venga voglia di sperimentare e scoprire le mille sfumature del cacao.



Piattino Maruska Fiengo Ceramics&Table

Biscotti al cacao nero

Ingredienti per circa 22 biscotti da 25 g ciascuno

Porzioni 8 PERSONE

Tempo di preparazione 30

Tempo di cottura 13 MINUTI

Tempo Passivo 60 MINUTI

Ingredienti

- 230 g farina 00
- 20 g cacao