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 "asciuttissimi" 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

Print Recipe

Biscotti al cacao nero

Ingredienti per circa 22 biscotti da 25 g ciascuno

Tempo di preparazione	30
Tempo di cottura	13 minuti
Tempo Passivo	60 minuti

Porzioni	8 persone

Ingredienti

- 230 g farina 00
- 20 g cacao nero intenso Van Houten
- 115 g burro
- 100 g zucchero tipo Zefiro
- 60 g latte condensato zuccherato
- 45 g uova intere
- ¾ cucchiaino fiori di cannella in polvere
- 1 limone bio piccolo, scorza grattugiata
- 4 g ammoniaca per dolci
- ¼ cucchiaino sale
- q.b. zucchero di canna Demerara per la superficie

Istruzioni

1. Mescola in una ciotolina l’uovo con il latte condensato.
2. In una terrina setaccia la farina con il cacao, i fiori di cannella e l’ammoniaca; tieni da parte.
3. Nella ciotola della planetaria, con la frusta K, lavora il burro morbido con lo zucchero, il sale e il mix uovo-latte condensato fino a ottenere una crema omogenea, senza montare.
4. Aggiungi la scorza grattugiata del limone, il mix di farina e cacao e lavora quel tanto che basta a formare un impasto omogeneo. La pasta sarà piuttosto morbida.

5. Avvolgi la pasta della pellicola, cercando di formare un disco appiattito, e riponila in frigo per 30-40 minuti, giusto il tempo necessario a rendere più agevole la formazione dei biscotti.
6. Forma con la pasta delle palline da 25 g ciascuna e trasferiscile man mano su una teglia foderata di carta forno, ben distanziate una dall’altra.
7. Con il palmo della mano appiattisci i biscotti allo spessore di circa 1 cm, cercando di mantenere la forma più tonda possibile, spolvera la superficie con poco zucchero di canna e riponi nuovamente la teglia in frigo per una mezz’ora. Nel frattempo accendi il forno in modalità ventilata a 170°C (o 180°C statico).
8. Cuoci i biscotti in forno ben caldo a 180°C per circa 13 minuti, ruotando la teglia a metà cottura; fai attenzione a non cuocerli troppo altrimenti diventeranno estremamente secchi raffreddando: l’interno deve restare piuttosto morbido.
9. Sforna e trasferisci i biscotti a raffreddare su una griglia.

Recipe Notes

I biscotti si conservano bene per qualche giorno, ben chiusi in un contenitore ermetico.

La ricetta è testata per il cacao NERO che, rispetto al classico cacao, è molto più "asciutto" e non esattamente intercambiabile. Assorbe una gran parte dell'umidità degli impasti e, se non ben gestito, rischia di trasformare torte e biscotti in "pezzi di cartone" o in poltiglia. Se non trovi il Vano Houten, puoi provare con il Perugina Extra Dark riducendo il burro a 110 g (il Van Houten è sgrassato).

Al momento non ho ancora testato la ricetta con il cacao classico ma mi riprometto di farlo quanto prima e aggiornare il post con le dosi ricalibrate degli altri ingredienti.



Piattino Maruska Fiengo Ceramics&Table

Un abbraccio, alla prossima…