I Mostruosi Ragni (coi Ferrero Rocher)

Ecco la novità di quest'anno per festeggiare Halloween: i Ragnetti coi Ferrero Rocher. Biscotti davvero semplici da realizzare e che stupiranno i bambini.

Ingredienti:

- 400 gr di farina 00
- 100 gr di farina di nocciole (meglio se grezza)
- 200 gr di burro ammorbidito
- 170 gr di zucchero a velo
- 20 gr di miele d'acacia
- 1 uovo intero + 4 rossi d'uovo
- 3 gr di sale fino
- 1 cucchiaino di aroma estratto veniglia
- 1 cucchiaino di lievito per dolci

Per i ragnetti:

- Ferrero Rocher q.b. (con queste dosi ho ottenuto circa 26 ragnetti)
- cioccolato fondente (circa 100-150 gr) q.b.
- occhietti di zucchero (oppure potete farli voi utilizzando della pasta di zucchero bianca e nera)

Preparazione:

In una ciotola capiente lavorare il burro con lo zucchero fino a schiarirlo. Aggiungeteci l'uovo ed amalgamarlo con cura. Poi aggiungere i rossi dell'uovo ed amalgamate. Inserite la vaniglia, il miele e il sale per ultimo. Mescolare con cura.

A parte mescolare la farina con quella di nocciole e il lievito setacciato. Versare il tutto sul composto di prima ed impastare inizialmente aiutandovi con un cucchiaio per poi continuare con le mani. Non lavorate troppo a lungo la frolla

perchè rischiate di surriscaldarla troppo.

Formare una palla e lasciatela riposare per circa mezz’ora in frigorifero.

Riprendete la pasta e formate delle palline che andrete a forare al centro. Distribuirle su di una teglia rivestita con carta forno e cuocete in forno statico preriscaldato a 180° C per circa 20 minuti. Controllate sempre la cottura perchè varia da forno a forno.

Lasciateli raffreddare.

Nel frattempo sciogliete il cioccolato fondente a bagnomaria o nel microonde.

Pucciate da un solo lato i Ferrero Rocher e posateli al centro dei biscotti. Ultimata questa fase versate il restante cioccolato fuso in una sac à poche e con beccuccio tondo piccolo e formare le zampe dei ragni. Con la stessa cioccolata fusa incollare gli occhietti.

Lasciate indurire il cioccolato e servite.

The Brain Cake (This is Halloween…)

Per quest'anno ho pensato di stupire gli amici a cena con una torta davvero scenica e disgustosa Ahahah!. L'idea era di impressionarli con qualcosa di teatrale. Così ho realizzato una "brain cake – torta cervello". Una velvet (non red) con una semplice farcitura di chantilly e sciroppo di amarena, ricoperta con crema di burro e decorata con la pasta di zucchero e marmellata… e ci si sente subito zombie!!!

Per realizzarla vi occorrerà uno stampo tondo semisferico, della pasta di zucchero color carne (al rosa aggiungete del giallo), e della marmellata di lamponi senza semi (nel mio caso ho dovuto utilizzare quella di mirtilli dato che ne ero sprovvisto).

Ingredienti per la Velvet:

- 310 gr di farina 00
- 14 gr di cacao amaro in polvere
- 1 bustina di lievito per dolci (oppure 6 gr di baking soda)
- 5 gr di sale fino
- 110 gr di burro ammorbidito

- 300 gr di zucchero semolato (bianco)
- 2 uova intere (a temperatura ambiente)
- 200 gr di olio di girasole
- 5 ml di aceto di mele
- 10 gr di aroma estratto vaniglia
- 210 gr di latticello a temperatura ambiente (vedere sotto come prepararlo)

Per la farcitura:

- crema chantilly q.b.
- sciroppo di amarene

Per la bagna:

- bagna al latte e vaniglia (vedere la pagina dedicata alle bagne QUI)

Per la decorazione:

- pasta di zucchero color carne (per realizzarlo vi basta partire da una pasta rosa alla quale aggiungerete del giallo q.b.)
- crema al burro (vedere QUI per sapere come realizzarla)
- marmellata di lamponi senza semi oppure di mirtilli (che è più scura però)

Preparazione

Iniziate preparando il latticello. Per farlo velocemente in casa vi bastano:
– 150 gr di yogurt magro al naturale
– 90 ml di latte intero
– 1 cucchiaio di succo di limone filtrato
Versate in una ciotola il latte e lo yogurt e mescolateli bene. Poi si aggiunge il cucchiaio di succo di limone fresco (filtrato al passino). Mescolate e lasciate riposare per circa mezz’ora. Noterete che si inizia ad addensare ma pur restando liquido. Coprite con una pellicola e mettere da parte. Ricordo che deve restare a temperatura ambiente!

Preparate la Velvet. In una ciotola capiente mescolare setacciati la farina, il cacao, il lievito o baking soda e il sale per ultimo. Mettere da parte.

Ora in un’altra ciotola iniziate a lavorare con le fruste elettriche il burro ammorbidito con lo zucchero. Aggiungeteci l’aroma vaniglia e un uovo alla volta continuando a lavorare con le fruste per incorporarle bene. Versate l’olio e lavorate, l’aceto e lavorate ed infine il latticello poco per volta. Continuate a lavorare il tutto fino a rendere omogeneo il composto.

-
-

Sul composto ottenuto versate a pioggia e poco per volta gli

ingredienti secchi e continuate a lavorare con le fruste elettriche a bassa velocità.

Imburrate ed infarinate lo stampo. Versateci il composto e livellate.

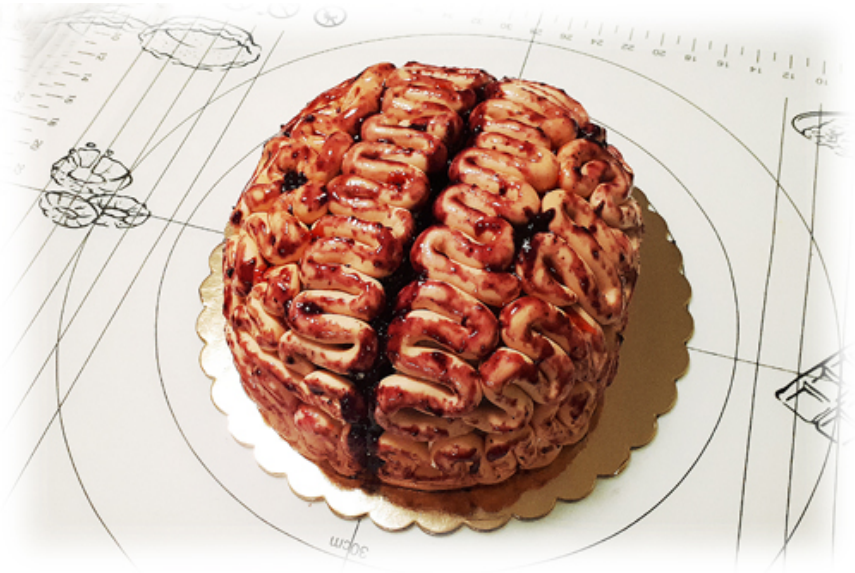
Cuocete la Velvet in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 1 ora. Fate sempre la prova dello stecchino. Se esce asciutto allora è pronta, se invece notate che il vostro forno tende a bruciarne la superficie metteteci sopra una carta di alluminio in modo da continuare la cottura evitando che si bruci troppo.

Una volta raffreddata sfornatela ed iniziate la formazione del cervello. Essenzialmente non c'è molto da fare se non tagliare via un pezzetto di entrambi i lati ed incidere la parte centrale per separare gli emisferi.

Tagliate la torta in due parti. Bagnate con la bagna e farcite con la crema chantilly. Richiudete la torta, bagnatela con la bagna tutt'intorno e ricopritela con la crema al burro. Mettere la torta in frigorifero a riposare per circa 20 minuti.

Trascorsi i 20 minuti riprendete la torta. Formate delle strisce arrotolate di pasta di zucchero ed iniziate a formare il cervello. Non importa come distribuite la pasta ma l’importante è darne un senso specialmente per la parte superiore del cervello. Ricordate quindi di lasciare distanziata la parte centrale.

Versate la marmellata in una ciotola e con un pennello sporcate la torta. In alcuni punti potete intensificare l’effetto coagulazione versando quantità maggiore di marmellata. *Insomma… sbizzarritevi!*



La torta è così ultimata e potete riporla in frigorifero fino ad un ora prima di servirla.

Ricordo che questa torta va mangiata a mani nude, proprio come se foste degli zombie. *Ua ah ah ah ah!*

Biscotti Scheletro al Cacao (Halloween Tale)

Mmmmmhh questi sono i miei preferiti. Golosi e profumati biscotti di frolla al cacao e decorati con la ghiaccia reale. Questi biscotti scheletrici sono davvero scenografici e soprattutto hanno un equilibro di sapore incredibile, dolci al punto giusto. Ricordo che quando si utilizza il cacao negli impasti esso tende ad assorbire molto liquido e pertanto bisogna calibrare gli altri ingredienti. La frolla al cacao che vi sto per proporre è davvero semplice da realizzare ma necessita di un riposo di almeno 10 ore, e pertanto consiglio di prepararla la sera prima.

Per la decorazione armatevi di tanta pazienza e dedizione.

Pochi elementi, nel mio caso solo omino e gatto, per salvaguardare l'identità e l'estetica. A volte pochi elementi decorati e ripetitivi possono risultare la soluzione migliore dal punto di vista artistico. Come tutorial potete guardare il video-clip qui pubblicato che vi illustra come realizzare lo scheletro dell'omino. Ricordo che per realizzarlo avrete bisogno di una sac à poche con beccuccio tondo piccolo (n° 1)

Ingredienti:

Per la pasta frolla al cacao:

- 450 gr di burro ammorbidito
- 300 gr di zucchero a velo (non vaniglinato)
- 7 gr di vaniglia in polvere
- 140 gr di uova intere
- 3 gr di sale
- 750 gr di farina 00
- 75 gr di cacao amaro in polvere
- 4 gr di lievito in polvere

Per la ghiaccia reale:

- 200 gr di zucchero a velo
- 40 gr di albume
- 10 gr di succo di limone

Preparazione:

In una planetaria con gancio a foglia lavorate il burro fino a renderlo cremoso (in alternativa potete utilizzare le fruste elettriche). Aggiungeteci lo zucchero e l'aroma vaniglia e continuate a lavorarlo fino a spumare ma non dovrete montarlo. Aggiungete ora le uova e poi il cacao e continuate a lavorare il tutto. Versateci il sale e continuate.

In una ciotola a parte mescolate la farina con il lievito e versatela nel composto di burro e uova poco per volta facendo andare la planetaria a velocità bassa fino a completo assorbimento. Trasferite la pasta frolla al cacao in una

ciotola e copritela con della pellicola trasparente. Ponetela in frigorifero a riposare per circa 10-12 ore.

Trascorso il tempo del riposo riprendete la frolla, ammorbiditela leggermente con le mani, infarinate il piano di lavoro e stendetela con il mattarello fino allo spessore di 5 mm.

Con gli stampini formate i vostri biscotti (omino e gatto nel mio caso). Adagiateli sulla teglia rivestita da carta forno e cuocete in forno statico e già a temperatura di 180° C per circa 15 minuti.

Lasciateli raffreddare completamente prima di iniziare la decorazione (non ci vorrà molto).

Per preparare la ghiaccia reale: sbattete leggermente l'albume (ma non troppo) con il limone ed infine aggiungeteci lo zucchero a velo. Mescolate inizialmente e poi passate alle fruste elettriche per altri 2 minuti fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.
Trasferite la ghiaccia reale in una sac à poche con beccuccio tondo piccolo ed iniziate la decorazione dei biscotti.

Di seguito trovate il videoclip dove illustro come disegnare lo scheletro sull'omino:

Alla prossima mostruosa ricetta,
Charles.

Le Dita della Strega

Eccovi un'altra mostruosa e macabra idea per Halloween. Perchè non servire delle orrende dita di Strega mozzate? Vi basta dell'ottima pasta frolla, un pochino di marmellata e delle mandorle spellate. Questa idea non solo risulterà buonissima ma soprattutto avrà un grande effetto scenico, impressionando coloro che azzarderanno gustarle. *Ua a a a a ahhh!*

Ingredienti:

- 400 gr di farina 00
- 200 gr di burro
- 200 gr di zucchero a velo
- 2 uova intere
- scorza di mezzo limone grattugiata
- 1 cucchiaino di miele di acacia

- 3 gr di sale
- 1 cucchiaino di aroma vaniglia
- marmellata di lamponi o fragole q.b.
- mandorle già spellate q.b.

Procedimento:

Lavorate il burro con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso ma non montato. Aggiungeteci il miele e il sale e continuate a lavorarlo a velocità bassa. Aggiungeteci le uova intere, la scorza del limone e l'aroma vaniglia. Ora aggiungeteci la farina poco per volta e continuate a lavorarla fino al suo completo assorbimento.

Trasferite la pasta frolla in una ciotola e coprite con della pellicola trasparente. Ponetela in frigorifero a riposare per circa 2 ore.

Riprendete la pasta frolla e formate delle strisce lunghe che poi andrete a tagliare in maniera casuale. Dovete fare in modo di avere lunghezze di dita diverse. Adagiate le strisce di pasta sulla teglia del forno rivestita da carta forno e appiatite leggermente un'estremità delle dita. Prendete la marmellata e spalmatela delicatamente sulla parte appiattita. Inseriteci le mandorle (le unghie) premendo leggermente. Con un coltello o altro formate dei piccoli taglietti (le pieghe).

Infornate le dita in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 15 minuti. Controllate la cottura. Sfornateli e lasciateli raffreddare completamente.

Happy Halloween
Charles

Biscotti di Halloween (nuova ricetta)

Ed eccoci di nuovo ad un'altro mostruoso Halloween all'insegna del terrore.
In passato ho già realizzato dei biscotti di Halloween con diverse formine e decorandoli poi con il cioccolato bianco colorato. Quest'anno ho voluto riproporli ma con l'utilizzo di una nuova ricetta per la pasta frolla, che a mio avviso risulta molto più buona!!!

Ingredienti:

Per la pasta frolla:

- 375 gr di burro

- 300 gr di zucchero extra-fine (ma non a velo)
- 35 gr di miele di acacia (mi raccomando solo se di acacia)
- scorza di limone grattugiata
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 180 gr di uova intere
- 3 gr di sale
- 750 gr di farina 00
- 7 gr di lievito in polvere
- colorante alimentare arancione q.b.

Per decorare:

- cioccolato fondente q.b.

Procedimento:

Per prima cosa inserite nella planetaria con il gancio "foglia" il burro e lo zucchero (in alternativa utilizzate le fruste elettriche) e fate lavorare a velocità bassa fino a renderlo spumoso ma non montato. Aggiungeteci ora il miele e il sale e continuate a lavorarlo.
Ora aggiungete le uova intere e aumentate di poco la velocità della planetaria. Aggiungeteci l'aroma vaniglia e la scorza del limone grattugiata.

Inserite il colorante alimentare quanto basta per ottenere un bel colore arancione acceso mentre state lavorando la pasta a velocità bassa.

In una ciotola mescolate la farina con il lievito. Incorporate a cucchiaiate e poco per volta la farina al composto e continuate a lavorare l'impasto fino al suo completo assorbimento.

Trasferite la pasta frolla che risulterà molto morbida (non preoccupatevi, dovrà riposare) in una ciotola abbastanza capiente e copritela con la pellicola trasparente.

Ponetela in frigorifero e lasciatela riposare per circa 10 ore. Il riposo è fondamentale per riuscire poi ad utilizzarla. Pertanto consiglio vivamente di prepararla la sera prima!

Trascorso il tempo del riposo riprendete la pasta frolla e stendetela con il mattarello fino a 5 mm di spessore. Con gli stampini formate i vostri mostruosi biscotti.

Infornateli in forno statito e preriscaldato a 180° C per circa 20 minuti. Appena risultano asciutti vanno subito tolti dal forno. Raffreddandosi tenderanno ad indurirsi.

Per la decorazione potete far sciogliere a bagnomaria del cioccolato fondente a pezzettini e con la sac a poche iniziare a sbizzarrirsi.

Biscotti pronti!!!!
*Happy Halloween little monsters *

Charles