

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 equilibrio 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 vanigliato)
- 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.*