

Altre Mostruose Varianti per i Biscotti di Halloween

Anche per quest'anno e grazie all'aiuto di Luca abbiamo realizzato dei golosissimi e simpatici biscotti per la notte delle streghe. Con un'unico impasto ho ottenuto tre varianti che rappresentano le tre figure a mio parere fondamentali per Halloween, e che sono:

- Teschio: frolla con la scorza grattugiata di limone
- Zucca: frolla arancione con aroma vaniglia intensificato
- Fantasmino: frolla al cacao

Un unico impasto come dicevo, di circa 2 kg e che è stato poi diviso in tre parti per variante. Per la farcitura ho utilizzato la ganache al cioccolato bianco.

Ingredienti

Per la pasta frolla:

- 800 gr di farina 00
- 100 gr di farina di grano duro
- 100 gr di frumina
- 100 gr di fecola di patate
- 300 gr di zucchero a velo vanigliato
- 2 uova intere + 3 rossi d'uovo
- 500 gr di burro ammorbidito
- 2 cucchiaini di miele d'acacia
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- 8 gr di sale fino
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia in polvere

Per le varianti:

- 1 limone, la scorza grattugiata
- 1 cucchiaino di vaniglia
- Cacao amaro in polvere q.b.

- Colorante alimentare arancione in gel

Per la farcitura:

- 400 gr di cioccolato bianco (di buona qualità)
- 150 ml di panna da montare (liquida)
- Cioccolato fondente q.b. per incollare gli occhi di zucchero (li trovate in commercio già pronti oppure potete realizzarli voi utilizzando la ghiaccia reale)

Procedimento

In una ciotola la più grande che avete versateci le farine, la fecola e la frumina, lo zucchero, la vaniglia, il sale e il lievito. Mescolate bene.



Aggiungeteci le uova, i tuorli, i due cucchiaini di miele e il burro ammorbidito. Impastate il tutto avendo cura di ottenere una pasta omogenea.

Dividete la pasta frolla in tre parti.



Prendete la prima porzione di pasta, formate una fossa e

versateci la scorza grattugiata del limone. Impastate per incorporarla bene. Formate una palla ed avvolgetela nella pellicola trasparente.

Prendete la seconda porzione di pasta frolla ed aggiungeteci la vaniglia. Impastate. Ora aggiungete il colorante alimentare arancione ed impastate per distribuire al meglio il colore ed ottenere una pasta bella arancione (qui consiglio l'utilizzo dei guanti per via del colorante). Formate una palla ed avvolgetela nella pellicola trasparente.

Prendere l'ultima porzione di pasta frolla ed aggiungeteci al centro il cacao amaro in polvere. Impastate. Dovrete ottenere una pasta di un colore marrone scuro. Se necessario aggiungete altro cacao. Formate una palla ed avvolgetela nella pellicola trasparente.

Ponete tutti e tre i panetti di pasta frolla nel frigorifero e lasciateli riposare per tutta una notte.



Anche la ganache consiglio di prepararla la sera prima. In un pentolino con fondo alto versate la panna liquida e portate ad ebollizione a fuoco medio. Appena inizia a bollire toglietela dal fuoco e versatela ancora calda sul cioccolato bianco a pezzettini. Lasciate che il cioccolato si scioglia e poi girate con un cucchiaio per amalgamare il tutto. Lasciatela intiepidire e poi trasferitela in una sac a poche. Appena si è raffreddata o cmq è leggermente tiepida chiudete la sac a poche e conservate fino al giorno seguente. Non ponetela in frigorifero mi raccomando!

Il giorno seguente tirate fuori i panetti dal frigorifero. Stendete la pasta a 3-4mm e formate i vostri biscotti utilizzando gli stampini. Calcolate che vanno in coppia, fronte e retro, perché poi saranno uniti dalla farcitura. Iniziate con una variante alla volta.

I biscotti vanno cotti in forno statico e preriscaldato a 180°C per circa 15 minuti. Una volta belli dorati toglieteli dalla piastra e metteteli su di una gratella o piatto largo.



Una volta raffreddati potete unirli con la ganache al cioccolato bianco.





■
Per inserire gli occhielli di zucchero nei fantasmini utilizzate il cioccolato fondente fuso aiutandovi con la sac a poche.



I vostri biscotti di Halloween sono pronti per essere divorati.

Alla prossima mostruosa ricetta,
Charles.





[View this post on Instagram](#)



Halloween biscuits 2018 Edition #halloweenbiscuits #biscuits #halloween
#sweet #sweeties

*A post shared by Pasticciando con Charles (@pasticciando.it) on Oct 28, 2018
at 3:15pm PDT*