



Biscotti al cioccolato con crema ganache

29 Marzo 2020



1 TEGLIA DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
30 MIN



TEMPO DI COTTURA
10 MIN



CALORIE
750K

NOTE
1 ORA DI RIPOSO

INGREDIENTI

PER L'IMPASTO

280 g di Farina 0

150 g di Burro

30 g di Cacao amaro in polvere

100 g di Zucchero semolato

30 g di Zucchero a velo

1 Uovo

Sale

PER LA GANACHE

100 g di Cioccolato bianco

100 ml di Panna fresca

1 noce di Burro

PER LA DECORAZIONE

100 g di Cioccolato fondente al 70%

40 g di Cacao amaro in polvere

20 ml di Latte intero

Preparazione

- Preparate l'impasto per i biscotti. Togliete il burro dal frigo e tagliatelo a pezzetti, così si ammorbidirà più velocemente.
- Con le fruste elettriche lavorate il burro con i due tipi di zucchero e un pizzico di sale, fino a ottenere un composto morbido; quindi incorporate l'uovo, sempre frullando.
- Unite la farina setacciata insieme al cacao, iniziate a mescolare e poi versate il composto sul piano da lavoro infarinato. Lavoratelo quel tanto che basta per amalgamare gli ingredienti, poi formate una palla e schiacciatela, ricopritela con la pellicola alimentare e trasferitela in frigo per un'ora.
- Preparate la ganache. Scaldate a bagnomaria la panna, il burro e il cioccolato bianco tritato; mescolate finché si saranno sciolti gli ingredienti, poi spegnete subito, mescolate e fate raffreddare. Trasferite il pentolino in una ciotola con acqua gelata (fate attenzione che non ne entri nel composto) e montate con le fruste elettriche; appena la ganache si sarà solidificata, fermatevi subito, altrimenti correte il rischio che si separi la parte solida dal siero. Conservatela in un posto fresco ma non in frigo, perché indurirebbe.
- Stendete la pasta a uno spessore di 1/2 cm scarso, ritagliate i biscotti con un tagliapasta smerlato, sulla metà di essi praticate al centro un foro tondo e cuoceteli in forno caldo a 180°C, per 10 minuti circa. Sforateli, fateli intiepidire e toglieteli delicatamente con una spatola piatta; appoggiateli su un piano finché si saranno raffreddati.
- Preparate la decorazione. Fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente tritato con il latte. Quando i biscotti sono freddi, immergete la parte superiore di quelli con il foro nel cioccolato e metteteli ad asciugare su carta da forno. Spalmate la ganache di cioccolato bianco sugli altri biscotti, copriteli con quelli forati e spolverizzate con cacao setacciato.

Rossana Secchi

I consigli di Rossana

- Quando formate i buchi nei biscottini, vi ritroverete con parecchi dischetti di pasta frolla al cioccolato: non rimpastateli, perché il burro si scalderebbe e otterreste dei biscottini molto più croccanti e oleosi. Quando i biscotti della ricetta sono pronti, cuocete i dischetti a parte, facendo attenzione alla cottura perché, essendo più piccoli, ci vorrà un po' meno tempo. Se vi fosse avanzato un po' delle due creme, potrete decorarli, ma saranno buoni anche da soli.