

Biscotti al cioccolato a forma di ragnatela (Halloween)

Ingrédients

- 240g di burro nocciola
- 150g di zucchero muscovado o zucchero di canna
- 90g di zucchero semolato
- 100g di uovo (2 uova medie)
- 310g di farina
- 60g di cacao in polvere non zuccherato
- 20g di maizena
- 2g di lievito in polvere
- 2g di bicarbonato di sodio
- 2g di sale
- 300g di gocce di cioccolato (ho fatto un mix con gocce nere, al latte e bianche)
- 200g di zucchero semolato
- 40g di sciroppo di glucosio
- 60g di albumi
- 60g di acqua
- 2 cucchiaini di estratto di vaniglia o vaniglia in polvere

Préparation

1. Seconda ricetta prevista per Halloween quest'anno, dei biscotti molto golosi al cioccolato e marshmallow a forma di ragnatela.
2. Potete naturalmente preparare i biscotti in anticipo e conservarli nel congelatore, in questo modo non dovrete far altro che cuocerli e decorarli il giorno fatidico.
3. Ho ripreso le basi dei miei biscotti al cioccolato in stile Levain Bakery, molto semplici da fare e così buoni. Potete facilmente fare questa ricetta con i bambini se usate dei marshmallow già pronti.
4. Ingredienti :Ho utilizzato il cacao in polvere e le gocce di cioccolato di Valrhona : codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
5. La ricetta è idealmente da realizzare con un robot dotato di foglia (anche se naturalmente potete farla a mano se non siete attrezzati).
6. Ho scelto di realizzare un burro nocciola per aromatizzare i miei biscotti, ma se non avete tempo potete semplicemente usare del burro morbido classico.
7. Per fare come me, fate sciogliere circa 100g di burro a fuoco basso fino a ottenere un burro leggermente ambrato e ben profumato.
8. Prelevatene 50g e mettetelo in frigorifero affinché il burro nocciola ricristallizzi e raggiunga una consistenza morbida.
9. Poi, montate il burro (nocciola o meno) ammorbidito con gli zuccheri.
10. Quando il composto è omogeneo, aggiungete le uova e montate di nuovo.
11. A parte, mescolate le polveri : farina, cacao, maizena, lievito, bicarbonato e sale.
12. Versatele sul composto precedente e montate di nuovo.
13. Fermate di montare non appena le polveri sono incorporate.
14. Infine, aggiungete le vostre gocce di cioccolato.
15. Dividete il vostro impasto in 8 biscotti.
16. Formate delle palline, devono essere più alte che larghe per ottenere dei biscotti ben "pallosi".
17. Metterli nel congelatore per alcune ore o una notte.

18. Poi, disponeteli su una teglia da forno distanziandoli a sufficienza poiché si allargheranno durante la cottura.
19. Infornateli nel forno preriscaldato a 175°C per 17-20 minuti a seconda del vostro forno.
20. All'uscita dal forno, non muoveteli, si induriranno raffreddandosi.
21. Il marshmallow : Potete naturalmente usare dei marshmallow già pronti, in tal caso basta scioglierli per qualche secondo nel microonde o a bagnomaria.
22. Mettete la gelatina in una ciotola d'acqua fredda.
23. In un pentolino, versate l'acqua, lo zucchero e il glucosio e fate scaldare il composto.
24. Quando raggiunge i 115°C, iniziate a montare gli albumi a neve.
25. Quando lo sciroppo raggiunge i 130°C, versatelo sugli albumi montati montando a media velocità.
26. In parallelo, strizzate la gelatina e fatela sciogliere per qualche secondo nel microonde o a bagnomaria.
27. Versatela nella meringa, poi aggiungete la vaniglia.
28. Continuate a montare per qualche minuto, per far raffreddare il marshmallow.
29. Quando ha una consistenza "elastica", potete allungarla con le dita per fare l'effetto ragnatela e depositarla sui vostri biscotti raffreddati.
30. Se necessario, potete naturalmente preparare il marshmallow in anticipo e riscaldarlo per qualche secondo nel microonde per poterlo allungare di nuovo.
31. Avrete troppo marshmallow ma è difficile farne una quantità più piccola, potete versare il resto in uno stampo unto e poi tagliare dei quadrati di marshmallow (da ricoprire con un tant pour tant di zucchero a velo e maizena affinché non si attacchino).
32. Spolverate leggermente i biscotti con un po' di maizena o zucchero a velo affinché non si attacchino, poi gustatevi!