

Barrette al cioccolato con caramello e frutta secca

Ingrédients

- 465g di zucchero semolato
- 300g di panna liquida intera
- 135g di burro demi-sel + 1 pizzico di fleur de sel
- 150g di farina T55
- 50g di zucchero di canna / zucchero bruno
- 100g di burro demi-sel morbido
- 12g di latte
- 130g di farina T55
- 12g di cacao in polvere non zuccherato
- 50g di zucchero di canna / zucchero bruno
- 100g di burro demi-sel morbido
- 12g di latte

Préparation

1. Qualche giorno fa, ho visto passare un video sull'account Instagram @Parischezsharon che mostrava la preparazione di barrette al caramello, frutta secca & cioccolato presso il pasticcere Carl Marletti.
2. Senza pensarci due volte, mi sono lanciata nella realizzazione di barrette seguendo questo modello: un shortbread ben croccante, un caramello al burro salato, frutta secca e una copertura di cioccolato.
3. Ho declinato questa barretta in due modelli diversi: shortbread cacao + caramello + nocciole + cioccolato biskelia (un cioccolato al latte biscottato di Valrhona) e shortbread natura + caramello + pistacchi + ispirazione lampone, ma ovviamente potete farle secondo i vostri gusti, scegliendo la frutta secca e il cioccolato secondo la vostra ispirazione e ciò che avete a disposizione!
4. Ho preso la ricetta dello shortbread dal blog FashionCooking e, come al solito, ho utilizzato la ricetta del caramello al burro salato di Nicolas Paciello (la mia ricetta preferita, di gran lunga).
5. In base alla dimensione delle vostre barrette, potreste avere un po' di caramello in più, ma niente problema, si conserva molto bene in un contenitore ermetico in frigorifero per alcuni giorni/settimane.
6. Fate sciogliere gradualmente il caramello in una casseruola (iniziate con $\frac{3}{4}$ dello zucchero, quando è fuso, aggiungete un altro quarto e continuate fino a esaurimento dello zucchero).
7. A parte, scaldate la panna liquida.
8. Quando il caramello ha un bel colore ambrato, toglietelo dal fuoco e aggiungete POCO A POCO la panna (è importante, altrimenti rischiate di scottarvi) mescolando con una frusta.
9. Quando tutta la panna è incorporata, rimettete il caramello sul fuoco e aggiungete il burro salato.
10. Fate cuocere per 5-10 minuti a fuoco medio, mescolando regolarmente, finché il caramello si sarà leggermente addensato, in modo da poterlo utilizzare una volta raffreddato.
11. Per verificare che il caramello sia sufficientemente cotto, potete versarne alcune gocce su un cubetto di ghiaccio; si raffredderà rapidamente e potrete vedere la sua consistenza finale.
12. Se vedete che il caramello è troppo liquido, continuate la cottura fino ad ottenere la giusta consistenza.
13. Aggiungete il fleur de sel.
14. Versate in un recipiente e lasciate raffreddare completamente (potete metterlo in frigorifero o congelatore per accelerare l'indurimento, ma solo quando non è più bollente).
15. Mescolate il burro e lo zucchero fino ad ottenere un composto cremoso e omogeneo.
16. Aggiungete il latte, poi la farina (e il cacao per l'impasto al cioccolato) e mescolate rapidamente fino ad

ottenere un impasto omogeneo.

17. Stendete ciascuno dei due impasti tra due fogli di carta da forno a uno spessore di 2-3mm.
18. Cercate di stendere in forma rettangolare, immaginando in anticipo il taglio dei vostri biscotti (ad esempio, per fare delle barrette di 10-12cm di lunghezza, stendete l'impasto su 25cm di lunghezza per poterlo tagliare in due e poi ritagliare barrette di 3cm di larghezza).
19. Infornate a 180°C per circa 15 minuti, e pretagliate le vostre barrette appena sfornate.
20. Non spostateli, lasciateli indurire raffreddandosi, ma se cercate di tagliarli una volta freddi rischiano di rompersi.
21. Valrhona, o quello di vostra scelta (onestamente non ho pesato, ma vi consiglio di prevederne 350 a per stare tranquilli, soprattutto se immergete le barrette per ricoprirle).
22. Se versate il cioccolato sulle barrette messe su una griglia, potete prevederne un po' meno) QS d'ispirazione lampone di Valrhona (idem) Mettete il caramello in una sac à poche munita di un beccuccio liscio di 1 a 1,4cm di diametro.
23. Fate un cordone di caramello su ciascun biscotto shortbread.
24. Sul caramello fatto sul shortbread cacao, mettete delle nocciole intere premendole leggermente.
25. Su quello fatto sul shortbread natura, coprite il caramello con pistacchi interi.
26. Mettetele in frigorifero/congelatore in modo che il caramello sia ben duro al momento della copertura.
27. Preparate quindi il vostro cioccolato, meglio se riuscite a temperarlo.
28. Osservate la curva del temperaggio in base al cioccolato scelto e seguitela fino a raggiungere la giusta temperatura.
29. Altrimenti, fate sciogliere il cioccolato senza superare 37-38°C.
30. Tritate finemente il cioccolato rimanente e aggiungetelo nel cioccolato fuso.
31. Mescolate bene fino a quando tutto il cioccolato sarà fuso.
32. Questo modo di sciogliere il cioccolato senza aumentare la temperatura gli permetterà di ricristallizzare anche se non è stato temperato.
33. Potete procedere in due modi: Quello che ho scelto è l'immersione; immergete le shortbread ricoperte di caramello e frutta secca nel cioccolato, scuotete per sgocciolare e mettete su un foglio di carta da forno il tempo che si cristallizzi.
34. Seconda opzione, mettete le vostre barrette su una griglia e versateci sopra il cioccolato per coprirle (in questo caso, il sotto della barretta non sarà coperto, ecco perché ho preferito l'altra tecnica che permette di avere una barretta interamente coperta di cioccolato, che non farà briciole e si conserverà meglio).
35. Ovviamente, potete anche semplicemente far sciogliere il cioccolato e poi conservare le barrette in frigorifero, ma se potete temperarlo o almeno rispettare la temperatura e le tecniche date sopra, le barrette si conserveranno meglio e potrete tenerle più a lungo e a temperatura ambiente.
36. Ed ecco, una volta che il cioccolato si è cristallizzato, non vi resta che gustarle!