

Biscotti ripieni di cioccolato

Ingrédients

- 120g di burro
- 240g di farina T55
- 95g di zucchero a velo
- 1 pizzico di sale
- 35g di polvere di nocciola
- 1 uovo grande (55 a 60g senza guscio)
- 45g di panna liquida intera
- 55g di pralina
- 55g di cioccolato al latte al 40%
- 10g di miele
- 15g di burro
- 70g di cioccolato fondente
- 85g di panna liquida
- 5g di miele

Préparation

1. Oggi vi propongo una ricetta perfetta per la merenda di grandi e piccini: biscotti di pasta frolla alla nocciola farciti con una ganache al cioccolato.
2. Ne ho fatti due versioni, la prima con cioccolato fondente, la seconda con una ganache di cioccolato al latte e pralina di nocciola.
3. Se volete fare una sola versione, basterà raddoppiare le quantità della ganache che preferite, e potete ovviamente sostituire la polvere di nocciola con la polvere di frutta secca a vostra scelta. La ricetta è molto semplice e i biscotti si conservano bene per diversi giorni in una scatola ermetica!
4. Materiale: Mattarello Teglia Sac à poche Beccuccio 12mm Tagliapasta ondulato 6cm Ingredienti: Ho utilizzato i cioccolati Jivara e Caraïbes di Valrhona: codice promo ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
5. T55 di zucchero a velo 1 pizzico di sale di polvere di nocciola 1 uovo grande (55 a senza guscio) Mescolate il burro, la farina, lo zucchero a velo, il sale e la polvere di nocciola fino ad ottenere una sorta di sabbia/crumble.
6. Incorporate poi l'uovo e mescolate fino ad ottenere una pasta omogenea.
7. Avvolgete la pasta nella pellicola e mettete in frigorifero per almeno 2 ore.
8. Stendete la pasta a uno spessore di 2-3 mm, poi ritagliate dei cerchi di 6 cm con un tagliapasta ondulato.
9. Preriscaldate il forno a 170°C.
10. Cuocete i biscotti per 15 minuti, devono essere dorati una volta usciti dal forno.
11. Ganache al cioccolato al latte e nocciola: di panna liquida intera di pralina di cioccolato al latte al 40% di miele di burro Scaldare la panna con il miele.
12. Fate sciogliere il cioccolato e mescolatelo con la pralina.
13. Versate la panna calda in tre volte sul cioccolato mescolando bene per ottenere una ganache liscia.
14. Aggiungete poi il burro e mescolate bene, se necessario potete utilizzare un mixer a immersione per avere una ganache omogenea e lucente.
15. Lasciate raffreddare a temperatura ambiente.
16. Ganache al cioccolato fondente: di cioccolato fondente di panna liquida di miele Scaldare la panna con il miele.

17. Fate sciogliere il cioccolato.
18. Versate la panna calda in tre volte sul cioccolato mescolando bene per ottenere una ganache liscia.
19. Se necessario potete utilizzare un mixer a immersione per avere una ganache omogenea e lucente.
20. Lasciate raffreddare a temperatura ambiente.
21. Assemblaggio: Una volta che i biscotti di pasta frolla sono freddi, mettete le ganache raffreddate in un sac à poche e farcite i biscotti.
22. E infine, buon appetito!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com