

Biscotti sandwich pistacchio e cioccolato

Ingrédients

- 230g di burro dolce Charentes-Poitou AOP
- 220g di zucchero muscovado o vergeoise
- 230g di zucchero semolato
- 2 uova grandi
- 2 cucchiaini di estratto di vaniglia
- 390g di farina T55
- 1 cucchiaino di lievito
- 1 pizzico di sale
- 300g di gocce di cioccolato fondente
- 150g di pistacchi interi
- 1 uovo
- 60g di zucchero
- 35g di maizena
- 125g di latte
- 120g di panna
- 25g di burro (1)
- 75g di pasta di pistacchio
- 100g di burro (2)

Préparation

1. Qualche settimana fa, il burro Charentes Poitou AOP mi ha contattato per creare una ricetta in occasione della festa del papà.
2. Ho quindi deciso di proporre una ricetta con aromi che piacciono molto al mio: dei biscotti sandwich al cioccolato fondente e al pistacchio.
3. È una ricetta piuttosto facile che richiede poco materiale, e che di sicuro riscuoterà un grande successo a tavola la domenica!
4. Per questi biscotti sandwich, ho quindi utilizzato il burro AOP Grand Fermage per ottenere dei biscotti ben croccanti e morbidi e una crema mousseline ben cremosa.
5. Mescolate il burro a pomata con gli zuccheri.
6. Aggiungete poi le uova e la vaniglia.
7. Incorporate la farina, il lievito e il sale, e mescolate fino a ottenere un impasto omogeneo.
8. Infine, incorporate le gocce di cioccolato e i pistacchi.
9. Formate delle palline di impasto, ponetele su una teglia coperta con carta forno e mettetele in congelatore per un minimo di 30 minuti (potete lasciarle lì per diverse ore o giorni).
10. Pre-riscaldate il forno a 175°C, disponete le palline di impasto per biscotti su una teglia coperta con carta forno, lasciando sufficiente spazio tra di esse (i biscotti si allargheranno durante la cottura).
11. Infornate i biscotti per 13 minuti di cottura.
12. All'uscita dal forno, lasciateli raffreddare sulla teglia.
13. Mescolate il latte e la panna in un pentolino, e portate il composto a ebollizione.
14. In parallelo, sbattete l'uovo con lo zucchero e la maizena.
15. Versate la metà del composto di latte/panna sopra mescolando bene, quindi riversate tutto nel pentolino.
16. Cuocete a fuoco medio mescolando costantemente, finché la crema non si addensa.
17. Fuori dal fuoco, aggiungete il burro (1) tagliato a pezzettini e la pasta di pistacchio.

18. Quando la crema è omogenea, copritela con pellicola a contatto e mettete in frigorifero fino a raffreddamento.
19. Quando è fredda, sbattete il burro (2) a pomata, quindi aggiungete poco a poco la crema di pistacchio.
20. Continuate a sbattere per diversi minuti, per ottenere una crema ben liscia e areata.
21. Mettete un cucchiaino di crema su metà dei biscotti, aggiungete alcune gocce di cioccolato o perle croccanti, quindi coprite con l'altra metà dei biscotti.
22. Se li preparate in anticipo, ricordatevi di togliere i vostri biscotti sandwich dal frigorifero 15 a 30 minuti prima di gustarli.
23. E buon appetito!