



laboratorioCingoliappunti

18febbraio2010

BISCOTTI Vs COOKIES

Dopo un'iniziale spiegazione su quanto sia importante per le paste a base di burro far sì che non si riscaldino durante la lavorazione, la classe si è divisa in due.

Un gruppo ha preparato la pasta frolla classica con me mentre il secondo gruppo ha preparato i cookies con Richi e Stefano (colui che ha fornito la ricetta).

Per la **pasta frolla** abbiamo impastato 500 g di farina con 250 g di burro, 250 g di zucchero e una presa abbondante di sale, in punta di polpastrello perché la pasta non si riscaldasse. Quando la pasta è diventata sabbiosa abbiamo unito 4 rossi d'uovo, la scorza grattugiata di mezzo limone e un cucchiaino d'acqua fredda. Appena amalgamati gli ingredienti abbiamo formato dei salami di pasta e avvolti nella pellicola li abbiamo messi in frigorifero a riposare (in abbattitore 15 minuti, in frigorifero almeno 30). Riposato l'impasto abbiamo tagliato i salami a fette di mezzo cm con dei coppapasta per dare delle forme particolari.

Riscaldato il forno a 180°C abbiamo cotto per 15 minuti su delle teglie rivestite di carta forno, appena dorati sui bordi li abbiamo sfornati e lasciati raffreddare.

Per i cookies abbiamo mescolato 225 g di farina con un pizzico di sale, 175 g di zucchero e una bustina di lievito.

Aggiunto 125 g di burro (appena ammorbidito al microonde) abbiamo amalgamato il tutto.

Quando l'impasto ha raggiunto una consistenza sabbiosa abbiamo aggiunto un uovo intero e abbiamo lavorato fino a quando tutti gli ingredienti erano ben amalgamati.

Abbiamo tritato grossolanamente 50 g di nocciole, 50 g di cioccolato bianco, 50 g di cioccolato al gianduia e li abbiamo incorporati all'impasto assieme a 125 g di gocce di cioccolato fondente.

Essendo l'impasto ancora troppo duro abbiamo aggiunto 1 cucchiaino di latte e impastato ancora.

Abbiamo preparato tante palline dall'impasto e le abbiamo disposte ben distanziate sulla teglia ricoperta da carta forno. Fatti riposare i biscotti in frigorifero per 20 minuti, li abbiamo infornati a 180°C per 10 minuti.

laboratorioCingoli

via Tucidide 56

20134 Milano

tel +39 02 70003837

mail contatti@laboratoriocingoli.it

www.laboratoriocingoli.it

in collaborazione con:


minotticucine

si ringrazia:

moneta
made in Italy

Abbiamo preparato anche dei double chocolate cookies unendo a fine lavorazione con il latte 4 cucchiari di cacao.

I biscotti di pasta frolla avevano un sapore molto delicato, un gusto fragrante, mentre i cookies un gusto più deciso, ricco ed erano nettamente più burrosi.

Vi ho infine spiegato come la pasta frolla potesse essere stesa appena fatto l'impasto per foderare uno stampo da crostate e fatta riposare direttamente nello stampo in frigorifero per un tempo inferiore essendo più sottile. Inoltre la pasta è molto più semplice da lavorare quando appena impastata che da fredda. La pasta può essere surgelata sia a panetto che da stesa.

Abbiamo preparato oltre 6 kg di biscotti, e non riuscendo a mangiarveli tutti ve li siete portati a casa.