
Croccante alla cannella

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Un suggerimento semplice e divertente per realizzare dei dolcetti per il periodo natalizio, magari da regalare ad amici e parenti, è quello di confezionare dei croccanti ricoperti di cioccolato. La ricetta proposta è a base di mandorle, ma potrete utilizzare anche le arachidi, i semi di sesamo o le più tradizionali nocciole, tenendo presente che la proporzione tra gli ingredienti rimane la medesima. Una volta preparati e fatti asciugare si potranno confezionare con carte di vari colori, facendo attenzione ad utilizzare quelle specifiche per alimenti.

Ingredienti Per il croccante: 300 grammi di mandorle sgusciate, 240 grammi di zucchero semolato, 90 grammi di miele, 1 cucchiaino da caffè di cannella in polvere. Per la copertura: 350 grammi di cioccolato di copertura (molto ricco di burro - 31% minimo) o cioccolato fondente al 70% di cacao.

Preparazione Per il croccante: per eliminare la pellicina dalle mandorle, scottarle per pochi minuti in acqua bollente, quindi procedere con la spellatura. Quando saranno ben pulite, porle in una pirofila e farle tostare nel forno, precedentemente riscaldato alla temperatura di 200°C per 5-6 minuti. Passato questo tempo, toglierle dal forno e passarle al mixer per ridurle in piccolissimi pezzi. Nel frattempo porre in un pentolino lo zucchero e la cannella e passare sulla fiamma. Quando lo zucchero inizia a sciogliersi unire il miele a filo. Girare con un cucchiaio di legno per evitare che il composto si attacchi e si bruci. Quando lo zucchero e il miele si saranno sciolti ed avranno assunto un bel colore dorato, versare nella pentola le mandorle tritate e rimestare sempre con il cucchiaio di legno. Quando sarà tutto ben amalgamato, versare il composto su un foglio di carta da forno. Livellare il croccante posando un altro foglio di carta da forno e schiacciando con un batti carne fino a raggiungere lo spessore di circa mezzo centimetro. Tagliare il croccante quando è ancora caldo in pezzi rettangolari con i lati di 2 e 7 centimetri; potrete anche ricavare delle figure natalizie, utilizzando degli stampini, l'importante è intagliare il croccante quando è ancora tiepido, in questo modo, potrete correggere le figure con le mani.

Per la copertura: Per assicurare una copertura perfetta ai nostri torroncini ed un aspetto lucido e setoso, è necessario far temperare il cioccolato, cioè giocare con le temperature di fusione, sarà necessario, quindi, un termometro a sonda. Sciogliere a bagnomaria 250 grammi di cioccolato di copertura o fondente fino a far velare il cucchiaio, cioè fino al raggiungimento dei 40-50 °C. Togliendolo dal fuoco ed unirvi il cioccolato restante, questo servirà per abbassare la temperatura. Mescolare continuamente per far fondere bene il tutto. Quando il cioccolato inizierà a colare a filo dal cucchiaio allora significherà che avrà raggiunto la temperatura di 32°C (verificare con il termometro), cioè la temperatura ottimale per ricoprire i nostri croccanti. Con una pinza da cucina immergere i croccanti nel cioccolato ancora caldo e farli asciugare sempre su un foglio di carta da forno. Eventualmente si potrebbero realizzare dei croccanti ricoperti anche con il cioccolato bianco (per il temperaggio del cioccolato bianco, la temperatura deve essere di 2°C inferiore rispetto a quella del cioccolato fondente), oppure in parte bianchi ed in parte neri, o si potrebbero operare delle decorazioni con il cioccolato bianco sul croccante nero e viceversa.