

Cappelli delle streghe

Categoria: Feste e ricorrenze - Ricette di Halloween



Informazioni Generali

Preparazione: 60 min	Cottura: 20 min	Dosi per: 6 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Bassa	

Nota Aggiuntiva: Dosi per 6 biscotti + il tempo di raffreddamento



I cappelli delle streghe sono dei dolcetti al cioccolato veramente deliziosi, pensati per la festa di Halloween e ideali per stupire e rallegrare i vostri bambini.

Per realizzarli bisogna preparare dei biscotti di pasta frolla al cacao di dimensioni diverse, che serviranno per formare la falda del cappello e la base dove poggia la crema ganache, che costituirà la parte del cappello a forma di cono.

I cappelli delle streghe sono dei biscotti davvero golosi: piaceranno soprattutto agli amanti del cioccolato!

Ingredienti per i biscotti

» Burro 75 gr	» Uova 2 tuorli
» Cacao in polvere 15 gr	» Zucchero a velo 65 gr
» Farina 00 150 gr	

per il ripieno

» Burro 20 gr	» Panna fresca 200 ml
» Cioccolato fondente 250 gr	

per la ricopertura

» Cioccolato fondente 500 gr

...per decorare

» Liquirizia 4 rotelle e 3 caramelle di liquirizia ripiene
--

Preparazione



Per preparare i cappelli della strega iniziate dalla pasta frolla al cacao, seguendo le indicazioni che trovate qui. Mettete in un mixer la farina setacciata, il cacao, lo zucchero a velo ed infine il burro freddo tagliato a cubetti (1). Frullate tutto fino ad ottenere un composto sabbioso e farinoso, poi trasferitelo su una spianatoia, unite i 3 tuorli ed impastate energicamente con le mani (2) fino ad ottenere un impasto compatto ed elastico che avvolgerete nella pellicola (3) e lascerete riposare in frigorifero per mezz'ora.



Nel frattempo preparate la crema ganache al cioccolato: mettete la panna fresca in un capiente pentolino sul fuoco (4), unite il burro (5), e quando sarà ben calda, toglitela dal fuoco e aggiungete il cioccolato fondente grattugiato (6). Mescolate molto bene fino a che il cioccolato sarà ben sciolto e amalgamato.



Togliete il pentolino dal fuoco e ponetelo a bagno nell'acqua ghiacciata (potete aiutarvi a mantenerla tale ponendovi dentro dei cubetti di ghiaccio) per abbassare subito la temperatura e terminare la cottura (7). Con uno sbattitore elettrico montate la crema ben ferma, della consistenza di una mousse (8-9) e poi ponetela nel frigorifero perché si rassodi.



Stendete la pasta frolla al cacao con un matterello (10) ad un'altezza di circa $\frac{1}{2}$ cm, dal quale ricaverete 6 dischi del diametro di circa 3,5 cm (11) e 6 dischi del diametro di 8 cm (12).



Disponete i dischi ottenuti su di una leccarda rivestita con carta forno (13) e infornate per circa 15 minuti in forno preriscaldato a 180° . A cottura avvenuta estraete i biscotti e fateli raffreddare su una gratella (14). Togliete la crema ganache dal frigorifero e trasferitela in una sac-à-poche col beccuccio a stella; prendete i biscotti più piccoli uno per volta e ponete sopra di essi la crema ganache, facendola aderire bene alla superficie, per poi farla fuoriuscire dalla tasca in modo tale da formare un cono (15). Teneteli in frigorifero per almeno un'ora affinché la ganache sia ben fredda e dura.



Trascorso questo tempo, mettete a sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente (16) e quando sarà ben sciolto tuffatevi i biscotti ricoperti di ganache, in modo che siano ricoperti interamente (17). Poneteli su una gratella e fateli sgocciolare; immergete poi i biscotti più grandi, anche questi dovranno essere ricoperti interamente (18).



Spostatate i biscotti più grandi sulla gratella e adagiate su ognuno di esso, al centro, un biscotto più piccolo: l'operazione dovrà essere fatta non appena avrete immerso il biscotto più grande nel cioccolato fondente, in modo che raffreddandosi saldi i due biscotti insieme (19-20). I vostri cappelli della strega sono quasi pronti, passiamo alla decorazione: ricavate 6 stringhe di liquirizia dalle rotelline, lunghe 3-4 cm (21).



Ricavate 6 tondini dalle caramelle di liquirizia ripiene (22). Guarnite i cappelli ben freddi con le stringhe di liquirizia, che farete passare intorno al cono (24) e attaccate con un po' di marmellata una caramellina al centro della stringa (24) e tenete i cappelli delle streghe in frigorifero prima di servirli.

Conservazione

Conservate i cappelli delle streghe in frigorifero per tre- quattro giorni.

Consiglio

La ganache deve essere ben fredda prima di tuffare i coni nel cioccolato. Se volete, potete lasciarla raffreddare in frigo anche per un notte.

