



CHEMIN DE FER

BISCOTTI FARCITI
UN CUORE DI DOLCEZZA

12

INGREDIENTI

Per la sablée mandorle e cacao

220 g burro
125 g zucchero a velo
58 g mandorle in polvere
88 g uova intere
450 g farina 180W
50 g cacao amaro in polvere
2 g sale

Per la pasta di mandorle

500 g marzapane al 50% di mandorle
65 g arancia candita in purea
45 g albumi

Per la finitura

500 g confettura di lamponi
75 g zucchero semolato



PROCEDIMENTO

Per la preparazione della sablée alle mandorle e cacao

Inserire in planetaria munita di foglia il burro morbido, lo zucchero a velo, il sale e la farina di mandorle. Lavorare brevemente fino a ottenere una crema compatta, senza montare. Aggiungere l'uovo intero e proseguire la lavorazione fino a incorporarlo completamente. Unire infine la farina setacciata insieme al cacao e lavorare il minimo indispensabile per ottenere una massa liscia e omogenea. Non appena l'impasto risulta coerente, stenderlo direttamente con sfogliatrice allo spessore di 2 mm. Con un coltello o una rotella, ricavare delle strisce rettangolari lunghe quanto la teglia (circa 40 cm) e larghe 4 cm. Disporle su teglie rivestite con tappetino microforato e cuocere in forno ventilato a 160°C, valvola aperta, per circa 15-18 minuti, fino a completa asciugatura e leggera doratura. Raffreddare completamente a temperatura ambiente.

Per la preparazione della massa al marzapane

Lavorare in planetaria con foglia il marzapane insieme all'albume e alla purea di arancia candita, fino a ottenere una massa densa, liscia e strutturata, ideale per la decorazione. Trasferire in una sac à poche con bocchetta rigata n. 7 o 8.

Per la formatura e l'asciugatura

Una volta che i rettangoli di sablée sono completamente raffreddati, formare due cordonature di marzapane lungo i lati lunghi di ciascuna striscia, lasciando libero il centro. Spolverare immediatamente con zucchero semolato a cristallo grande per far aderire. Lasciare asciugare a temperatura ambiente per tutta la notte, in modo che il marzapane possa cristallizzare correttamente.

Per la caramellizzazione e la farcitura

Profumare l'impasto con la scorza di limone grattugiata finemente, evitando la parte bianca amara. Aggiungere l'uvetta ben scolata e strizzata e i pinoli precedentemente tostiti, che intensificano il gusto e migliorano la texture.

Per il taglio finale

Una volta che la confettura si sarà raffreddata e stabilizzata, tagliare ogni striscia in trancetti regolari di circa 3 cm di lunghezza, così da ottenere dei biscotti rettangolari eleganti, con il bordo rigato caramellato e il cuore rosso vivo di confettura.



TIPO DI FORNO

ventilato



TEMPERATURA

160°C + 240°C (per
caramellizzazione)


TEMPO DI COTTURA

15-18 minuti
+ 2-3 minuti


VALVOLA

aperta



RAFFREDDAMENTO

a temperatura
ambiente


SHELF LIFE

3 mesi