

FROLLINI AL CAFFÈ

INGREDIENTI

1000 g farina 180W
130 g fecola di patate
460 g burro
270 g uova intere
400 g zucchero vagliato medio
34 g lievito chimico
45 g caffè solubile
14 g anice in semi
6 g sale

Per la finitura

1000 g zucchero fondente
14 g caffè solubile
3 g olio essenziale di anice
6 g colorante bruno cioccolato

PROCEDIMENTO

Per la preparazione dell'impasto

In planetaria con la foglia, lavorare il burro morbido insieme allo zucchero vagliato medio, al caffè solubile e alle uova intere. Lavorare a velocità media fino a ottenere un composto liscio e cremoso, senza incorporare aria eccessiva per preservare la struttura in cottura.

Per l'aggiunta delle polveri

Setacciare insieme la farina 180W, la fecola di patate, il lievito chimico e il sale, unire i semi di anice e incorporare al composto in un'unica soluzione. Lavorare il minimo indispensabile per ottenere una massa compatta e omogenea, evitando una lavorazione prolungata che comprometterebbe la friabilità.

Per la formatura

Prelevare porzioni di circa 10 g ciascuna e formare a mano delle palline regolari. Disporle ordinatamente su teglie microforate rivestite con tappetino in silicone. Con un piccolo coppapasta, imprimere delicatamente una leggera pressione al centro per creare un incavo regolare e centrale.

Per la cottura

Cuocere in forno ventilato preriscaldato a 160°C, valvola aperta, per circa 15 minuti. I biscotti devono risultare asciutti in superficie ma ancora morbidi internamente. Raffreddare completamente su una griglia.

Per la glassa fondente aromatizzata

Scaldare lo zucchero fondente a circa 55°C, mescolando costantemente. Aggiungere il caffè solubile, l'olio essenziale di anice e il colorante bruno cioccolato. Amalgamare fino a ottenere una glassa liscia, lucida e omogenea.

Per la finitura

Intingere la base piatta di ogni biscotto nella glassa ancora calda, evitando di immergere la parte decorata. Adagiare i biscotti su un tappetino decorato con rilievi a forma di chicchi di caffè, in modo che la glassa prenda l'impronta e cristallizzi con una decorazione elegante. Lasciare asciugare completamente prima di confezionare o conservare.



TIPO DI FORNO

ventilato



TEMPERATURA

160°C



TEMPO DI COTTURA

15 minuti



VALVOLA

aperta



RAFFREDDAMENTO

su griglia a temperatura ambiente



SHELF LIFE

4 mesi in contenitori ermetici



BISCOTTI
PER IL FINE PASTO
DA DEGUSTAZIONE

3