Biscotto all'amarena.

Biscotti famosissimi, nati in pasticceria per dare nuova vita a qualche dolce non freschissimo. La difficoltà è solo nella parte estetica: qualunque ingrediente metti nel ripieno sono sempre buoni.

Ingredienti per una quindicina di biscotti:

Pasta frolla:

- 400 g di farina 00
- 120 g di zucchero
- 170 g di burro
- 1 uovo intero
- 1 tuorlo
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- 1 pizzico di sale
- vaniglia, buccia di arancia grattugiata.

Ripieno:

- 400 g tra torta e biscotti secchi o solo biscotti
- 200 g di marmellata di amarene
- 100 g di amarene con un po' di sciroppo
- 50 g di granella di nocciole

Glassa:

- 20 g di albume
- 100 g di zucchero a velo
- 1 uovo per spennellare la pasta

E' possibile aumentare la granella a 100 g oppure diminuire la marmellata ed aumentare le amarene.

Possibili varianti: aggiunta di un paio di cucchiai di cacao amaro, modifiche delle proporzioni tra marmellata e amarene (diminuire la marmellata ed aumentare le amarene), utilizzo per la farcitura di merendine tipo plumcake o muffin anche al cacao, aumentare la granella di nocciole a 100 g o escluderla del tutto. E' possibile bagnare in alternativa allo sciroppo di amarene con cherry o altro liquore a scelta. Possibilità di spennellare il biscotto solo con una glassa di zucchero a velo ed acqua dieci minuti prima della fine della cottura.

Nota sulla pasta frolla: nelle mie prove ho usato una percentuale di burro diversa, iniziando con 130 g su 400 di farina. La pasta tende a spaccarsi mentre prepariamo il biscotto, perciò vi consiglio non meno di 150 g. Io, rispetto ai 200 g previsti dalla dose classica per la pastafrolla (metà del peso della farina), ho diminuito a 170 g.

Una pasta frolla più dura tiene meglio il biscotto in cottura, mantenendolo in piedi anche se facciamo una fetta più piccola. Non ho fatto il riposo in frigo del biscotto perché secondo me non apporta molti benefici.

Per ovviare all'inconveniente del biscotto che si "ammocca" in cottura (cioè diventa sbilenco), facciamo un biscotto non alto, schiacciandolo con il mattarello o con le mani dopo aver formato il rotolo, dandogli cioè una forma quasi rettangolare. Inoltre facciamo un base più larga, intorno ai 3/4 cm. Tenete conto che un biscotto all'amarena in pasticceria pesa intorno ai 100 g e anche più.

Per il ripieno nel darvi gli ingredienti li ho pesati, ma quando ho preparato questi biscotti con la ricetta (Biscotti all'amarena del riciclo. Videoricetta - Il Mondo di Antonietta Polcaro) di Caterina, ho fatto sempre tutto ad occhio, con gli "avanzi" secchi che avevo in dispensa, aggiungendo marmellata di amarene e granella di nocciole come ingredienti fissi. Importante che il ripieno non sia troppo morbido, per il resto va bene tutto.

Altra cosa importante è la cottura: la glassa bianca superficiale tende a scurirsi, perciò non inforniamo a metà forno. I biscotti non devono cuocere moltissimo e quando li sforniamo facciamoli raffreddare nella teglia, altrimenti si rompono.

Una volta raffreddati leggermente controllate la parte inferiore, se è colorita i biscotti sono cotti altrimenti li rimettete in forno ancora qualche minuto.

Le righe superiori andrebbero fatte con la marmellata di albicocche perché quella di ciliegie in cottura tende a scurirsi. Io non avevo il vasetto aperto, perciò ho usato quella di ciliege.

Procedimento per la pasta frolla:

in una ciotola o in planetaria, versiamo burro, zucchero e sale. Mescoliamo ed aggiungiamo le uova, poi farina e lievito. Compattiamo velocemente e mettiamo in frigo qualche ora. Io preferisco farla il giorno prima.

Per il ripieno: sbricioliamo torta e biscotti, aggiungiamo la marmellata e le amarene tagliate a pezzetti, la granella. Controlliamo la consistenza: se è troppo morbida aggiungiamo altri biscotti oppure un paio di cucchiai di cacao amaro, se è dura sciroppo di amarene o liquore. Formiamo due rotoli.

Tra due fogli di carta forno stendiamo la pasta frolla in un rettangolo alto poco più di mezzo centimetro, rifiniamo i bordi, spennelliamo con l'uovo sbattuto e mettiamo sopra il rotolo di ripieno. Aiutandoci con la carta forno chiudiamo il rotolo su stesso. Appena avrà fatto un giro completo, tagliamo la pasta frolla in eccesso. Schiacciamo leggermente il rotolo così ottenuto con il matterello o con le mani.

Procediamo così sino ad esaurimento degli ingredienti.

Prepariamo la glassa montando l'albume a temperatura ambiente con lo zucchero a velo sino ad avere una consistenza soda e lucida.

Pennelliamo di nuovo il rotolo con l'uovo sbattuto ed aiutandoci con una spatola o con un cucchiaio stendiamo la glassa sui biscotti. Con la marmellata versata in un piccolo cono di carta forno disegniamo tre strisce verticali. Tagliamo i biscotti e mettiamoli sulla placca del forno rivestita di carta forno.

Inforniamo in forno preriscaldato a 170° ventilato oppure 180° statico per 20/30 minuti.

Conserviamoli in una scatola di latta.