

Cupcake al cioccolato

Ecco un cupcake per gli amanti indiscussi del cioccolato. Contengono cacao e cioccolato nell'impasto, ed anche una piccola dose di cioccolato fuso nella crema al burro: un trionfo del cioccolato.

Questa è una ricetta molto facile, perchè i tortini non contengono burro, che non va quindi montato in planetaria, e si possono quindi realizzare tutti a mano, in un attimo.

Per montare la crema al burro vi servirà una planetaria: se non la possedete potete utilizzare le fruste elettriche, ma servirà più tempo per raggiungere lo stesso risultato; direi di aumentare i tempi di circa il doppio.



Ingredienti per 24 cupcake (tra parentesi le dosi per 12 pezzi):

- 350 gr di farina 00 (175gr)
- 370 gr di zucchero semolato (185gr)
- 60 gr di cacao amaro (30gr)
- 1 cucchiaino di bicarbonato di sodio (1/2 cucchiaino)
- 1/2 cucchiaino di sale fino (1/4 di cucchiaino)
- 150 gr di cioccolato fondente (75 gr)
- 250 gr caffè (125 gr) – non fatelo molto forte, altrimenti meglio magari diluirlo con un poco di acqua, per es 200gr caffè/50 gr acqua.
- 220 gr di olio di semi (110gr)

- 250 gr latticello (se non lo trovate in commercio, potete sostituirlo con 50% latte e 50% yogurt bianco)
- 3 uova grandi (1,5 – **vedi note**)

Per la crema al burro e cioccolato:

- 300 gr burro a temperatura ambiente (150gr)
- 540 gr zucchero a velo (270gr)
- 4 cucchiaini di latte (2 cucchiaini)
- 180 gr di cioccolato fondente (90 gr)

Preparare i tortini:

Pesare tutti gli ingredienti e preparare una caraffa (per versare nei pirottini senza sporcare) e la teglia apposta, allineando i pirottini di carta nei fori.

Preriscaldare il forno (statico) a 160°C.

Versare tutti gli ingredienti secchi in una ciotola, setacciando bene con un colino tutto insieme): la farina, lo zucchero, il cacao, il bicarbonato ed il sale.

Tritare il cioccolato fondente con un coltello evitando che rimangano pezzi troppo grossi. Unire ai secchi.

In una seconda ciotola, versare tutti i liquidi: il caffè (intiepidito), l'olio di semi, il latticello e le uova.

Con una frusta a mano mescolare i liquidi per uniformarli bene, poi versarli in una volta sola nella ciotola insieme agli ingredienti secchi. Mescolare, sempre con la frusta, quel tanto che basta ad amalgamare bene il tutto. Eventualmente, passare sui bordi e sul fondo della ciotola con una spatola per controllare che non rimangano residui di farina non amalgamati.

Trasferire il composto in una caraffa oppure utilizzare direttamente una ciotola capiente munita di beccuccio, riempire i pirottini per circa 2/3~3/4 (non crescono comunque troppo perchè l'impasto contiene soltanto un poco di

bicarbonato) ed infornare.

Sfornare subito al termine della cottura e, appena leggermente intiepiditi, rimuovere dalla teglia e fare raffreddare completamente su una gratella.

NOTA: Con la stessa dose si può ottenere un'unica torta di diametro 22-24 cm; in questo caso aggiungere a piacere 1/2 cucchiaino di lievito all'impasto, e dopo circa 30 minuti di cottura fare la prova stecchino per vedere che sia ben cotta anche all'interno.

Preparare la crema al burro:

Controllare che il burro sia alla giusta temperatura (**vedi note**). Setacciare bene lo zucchero a velo in una ciotola.

Sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria (o nel microonde: velocità massima e colpi da 10 secondi, sempre mescolando, finché la maggior parte non è sciolto, 40 secondi dovrebbero bastare).

Preparare la planetaria con il la foglia (potete in alternativa usare le fruste elettriche, ma potrebbe volerci un po' di tempo in più...): versare il burro a pezzi e montare a velocità medio alta (io con il KitchenAid uso 6 su 10) per 3 minuti. A fine tempo, con una spatola riunire il burro sul fondo pulendo bene le pareti. Aggiungere la metà dello zucchero, riavviare piano, e non appena sarà leggermente incorporato, aumentare di nuovo la velocità e montare per altri 3 minuti. Unire il restante zucchero e ripetere: montare per altri 3 minuti.

Controllare che nel frattempo il cioccolato sia passato a temperatura gestibile: deve essere ancora fluido ma non più caldo al tatto; se avete un termometro, assicuratevi che sia circa a 30°.

Unire il cioccolato alla crema al burro, riavviare la planetaria e montare a velocità alta (8 su 10) per 2 minuti.

Al termine, uniformare con una spatola e trasferire in un sac-à-poche con la bocchetta preferita, per glassare: nella foto ho usato una bocchetta liscia diametro 20mm e, tenendo il sac-à-poche perpendicolare al cupcake, appoggiare e schiacciare, risalendo piano piano fino a formare una cupola.

Mi raccomando: aspettate sempre che i cupcake siano completamente freddi prima di glassare.

Per la conservazione, vedi note.

NOTE:

Le uova: Con la dose si ottengono 24 cupcake, per farne 12 bisogna solo avere l'accortezza di usare 3 uova e toglierne "un poco", oppure usare 1 uovo grande e 1 piccolo o medio.

Temperatura del burro: mi raccomando, quando usate il burro nei dolci (soprattutto negli impasti e nelle creme montate), questo deve essere SEMPRE a temperatura ambiente (tranne che nella pasta frolla e poche altre preparazioni, dove il burro freddo è espressamente richiesto): l'ideale è lasciarlo sul banco della cucina dalla sera prima: deve essere schiacciabile con le dita senza opporre troppa resistenza, ma mostrare una superficie ancora opaca come quando è freddo e non depositare troppo unto sulle dita. Se fosse troppo morbido, perchè magari è estate, passarlo in frigorifero per una decina di minuti finché non si compatta.

Se usate il microonde, fate tanta attenzione, riscaldando a massima potenza per 10 secondi per volta; 30 secondi dovrebbero essere sufficienti, partendo da freddo di frigorifero).

Conservazione e congelamento: sono l'ideale se gustati a temperatura ambiente; dato che la crema al burro non contiene uova, possono stare anche fuori frigo tranquillamente fino al giorno dopo (meglio sotto una cupola, ma va bene anche scoperti) senza risentirne. Se pianificate di tenerli per 3-4 giorni, meglio tenerli in frigorifero; abbiate però cura di

togliarli dal frigo almeno 1 ora prima di mangiarli, per dare modo alla crema di tornare morbida.

I tortini possono essere tranquillamente congelati: avvolgerli da freddi in pellicola ben stretti e congelare. Il giorno prima di consumare trasferire in frigorifero ed il giorno dopo togliere dal frigo 1 ora prima di mangiarli.

Anche la crema si può congelare: versatela in un contenitore ermetico e congelate. Quando la volete utilizzare, lasciatela scongelare a temperatura ambiente finché non sarà morbida mescolandola con un cucchiaino. A piacere potete montarla nuovamente in planetaria per circa 1 minuto a velocità alta e tornerà come appena fatta.