

Realizzare biscotti decorati

Chiunque si diletta di cucina sa fare i biscotti. Esistono mille ricette, ma personalmente preferisco sempre e comunque quelli realizzati con normalissima pasta frolla. Sono croccanti, facili da realizzare e si conservano a lungo. Vediamo come impastare, cuocere e decorare i biscotti in modo semplice e preciso.

- **Alcuni consigli per biscotti perfetti**
- **Ricetta della Pasta Frolla**
- **Decorare i biscotti con la Glassa**
- **Decorare i biscotti con la Pasta di Zucchero**

Alcuni consigli per biscotti perfetti

Ci sono poche regole per ottenere biscotti perfetti, buoni da mangiare ma soprattutto puliti e precisi se li dobbiamo poi decorare, vediamo alcune:

– un riposino è d'obbligo

La pasta frolla deve sempre riposare in frigorifero almeno mezz'ora dopo l'impasto, sia per dare il tempo al burro di raffreddarsi, ma soprattutto per fare in modo che gli ingredienti si amalgamino perfettamente.

– stessa altezza per tutti

E' fondamentale, quando si stende la pasta frolla per i biscotti, fare in modo che la sfoglia sia il più uniforme possibile. Altrimenti otterrete alcuni biscotti troppo spessi (che non si secceranno a dovere) e altri troppo sottili (che tenderanno a bruciare). Un trucco molto semplice consiste nel munirvi di due listelli di legno (tipo righelli) spessi circa 5-6mm e lunghi 40/50cm. Posizionateli ai lati del piano di lavoro e stendete la pasta facendo scorrere il mattarello su

queste due “guide”: in questo modo lo spessore risulta uniforme in ogni punto, indipendentemente dalla pressione esercitata.

– taglia-biscotti di prima qualità

E' fondamentale scegliere dei taglia-biscotti di buona qualità, io preferisco quelli in plastica perché si possono facilmente lavare in lavastoviglie, non si deformano (quelli in lamiera invece si schiacciano abbastanza facilmente) e non si macchiano.



Se non dovete poi successivamente decorare il biscotto, l'ideale sono gli **stampini a espulsione**, che servono anche per tagliare la pasta di zucchero. Oltre a tagliare la sagoma del biscotto, permettono di decorarne la superficie con una leggera pressione dello stantuffo. Quindi prima tagliate il biscotto impugnando il taglia-biscotto dalla base, poi premete lo stantuffo per imprimere il decoro, sollevate il biscotto e “sparatelo” sulla lastra del forno aiutandovi nuovamente con lo stantuffo. Otterrete un risultato professionale.

– prima in freezer poi in forno

Dopo aver steso e tagliato i biscotti, e averli disposti ordinatamente sulla carta forno, passateli in freezer per circa mezz'ora: in questo modo otterrete biscotti perfetti che non perderanno la forma durante la cottura.

– decorate sempre a freddo

Non abbiate fretta se dovete decorare i biscotti. Attendete che siano perfettamente freddi; magari passateli in frigorifero una ventina di minuti. Se utilizzate glassa o pasta di zucchero eviterete che queste si surriscaldino perdendo la forma.

Ricetta della PASTA FROLLA

La mia ricetta della pasta frolla, adatta sia per le crostate

che per i biscotti, la trovate qui.

Decorare i biscotti con la glassa

Preparate una Glassa Reale molto densa seguendo la ricetta che trovate qui, colorandola come più vi piace.

Tenete a parte circa 1/4 della glassa (servirà per decorare i bordi) e versate il resto in una ciotolina; aggiungete un po' per volta qualche cucchiaino di acqua calda fino ad ottenere una consistenza più fluida. Avrete ottenuto la consistenza giusta quando, versando una cucchiainata di glassa su un piattino, nel giro di 10 secondi la glassa si sarà sparsa e livellata perfettamente senza alcun avvallamento.

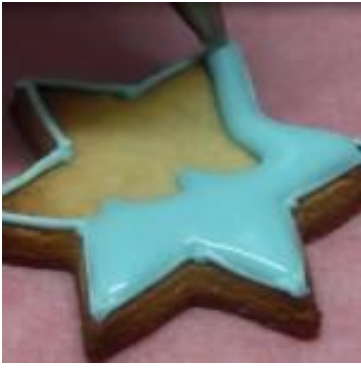
Questa glassa fluida servirà per "riempire" il biscotto. Questa tecnica si chiama run-out.

Versate entrambi gli impasti in due sac-à-poche distinti e procedete così:

1. Con il biscotto appoggiato ad un piano, tracciate il contorno del biscotto con la glassa densa, poi attendete almeno 30 minuti finché non si sarà seccata.



2. Riempite tutta la superficie del biscotto con la glassa più fluida, lasciando che si spanda e si livelli da sola.



3. Fare asciugare completamente



Decorare i biscotti con la pasta di zucchero

1. Prelevate un po' di pasta di zucchero, iniziate a lavorarla con le mani dopodiché coloratela a piacere aggiungendo piccole porzioni di colorante con la punta di uno stuzzicadenti fino ad ottenere il colore desiderato. In alternativa, acquistate la pasta del colore preferito.

2. Stendetela con un mattarello per pasta di zucchero (sono quelli fatti di plastica) allo spessore di 1-2 mm, per ottenere un lavoro perfetto utilizzate gli spessori che normalmente vengono venduti insieme ai mattarelli.

3. Utilizzando lo stesso stampino usato per i biscotti ritagliate le sagome. Se utilizzate gli stampini ad espulsione, potrete anche imprimere un decoro sulla superficie della pasta di zucchero.

4. Spennellate il biscotto con pochissima confettura oppure con



l'apposita colla commestibile, e appoggiate la pasta di zucchero stendendola bene con le dita.

5. A piacere e seguendo la vostra fantasia, decorate la superficie della pasta di zucchero, per esempio come nella **fotografia** qui a lato.