

Diamanti speziati al datterino giallo

Ricetta della scuola di cucina Zen And Cook - Genova

Ingredienti per la Frolla:

- 250 gr Farina debole 160W
- 200 gr Burro
- 50 gr Maltitolo
- 75 gr Parmigiano reggiano grattugiato (o Grana padano)
- 5 gr Sale fino
- 65gr di estratto di datterino giallo
- 7,5 gr Tandoori masala in polvere
- 1,5 gr Cumino in polvere
- 1 gr Pepe nero macinato

Ingredienti per la Finitura:

- Qb Semi di sesamo
- Qb Semi di papavero
- Qb Paprika dolce in polvere
- Qb Uovo sbattuto
- Qb Sale fino
- Qb Pepe macinato



Procedimento:

In planetaria con foglia impastare il burro tagliato a cubetti a 10°C con la farina e il sale fino a formare un effetto tipo sabbia del mare bagnata. A questo punto unire il maltitolo, il Parmigiano, il tandoori masala col cumino ed il pepe e miscelare qualche secondo. Unire infine l'estratto di datterino e lavorare (pochissimo) fino a formare un composto omogeneo. Mettere la pasta frolla tra due fogli di carta da forno, appiattirla con le mani e inserirla in freezer o in abbattitore a indurire (15 minuti). Prelevare la frolla, spezzarla, plastificarla in macchina o a mano, e creare dei panetti da 200-220 grammi. Aiutandosi con un pochino di spolvero di farina, formare dei filoncini lunghi circa 40 cm, quindi disporli in una teglia e far raffreddare in freezer o abbattitore per altri 10-15 minuti. Prelevare i filoncini, spennellarli leggermente con estratto di datterino e panarli: alcuni nei semi di sesamo, altri nella paprika dolce, altri ancora nei semi di papavero. Riporli in teglia e rimettere ad indurire in freezer o abbattitore per 10-15 minuti. Prelevare i filoncini, tagliare le fette ad uno spessore di circa 1 cm e posizionarli sulle teglie in modo regolare, quindi salare e pepare la superficie dei biscottini. Cuocere in forno a 170°C per 12-13 minuti, quindi aprire il forno, far uscire l'eccesso di calore e umidità per qualche secondo, richiudere il forno e cuocere per altri 15-20 minuti a 120°C. Una volta cotti far raffreddare e servire come aperitivo o fare dei pacchettini che si conserveranno a temperatura ambiente e lontano dall'umidità. NB: è possibile sostituire il Parmigiano con Pecorino e le spezie con curry o altre spezie a piacere.