DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Sablé al burro e caramello salato: friabili e golosi

DOSI PER: 20 pezzi DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 15 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: *+ 1 ORA DI RIPOSO*



Capita spesso di sognare un dolcetto da pasticceria, ma di temere frolle che si spezzano o ripieni impossibili da gestire in cottura. Il segreto per ovviare al problema è affidarsi alla tecnica della sabbiatura, lavorando la farina con il burro freddo di frigorifero. Questo metodo permette di ottenere dei meravigliosi **sablé al burro e caramello salato** , pasticcini friabilissimi capaci di accogliere un goloso cuore cremoso senza inumidirsi. Se si amano i sapori delicati e tradizionali, questa preparazione ricorda molto i classici biscottini al burro.

Durante il periodo festivo, si rivelano un'ottima idea regalo, da affiancare magari a dei biscotti di Natale facili o ai suggestivi biscotti di vetro, prendendo spunto dalla raccolta dedicata ai biscotti di Natale 40 ricette da infornare decorare e regalare per le feste. Per assecondare una voglia improvvisa con meno passaggi, si può optare per dei veloci biscotti ripieni di Nutella, oppure orientarsi sui cookies alle noci e cannella fit per restare in leggerezza. Con il delizioso contrasto dolce-salato di questi dischetti farciti, però, il trionfo a tavola è sempre garantito.

INGREDIENTI PER I BISCOTTI SABLÉ

FARINA 00 250 gr

BURRO FREDDO 150 gr

ZUCCHERO A VELO 100 gr

TUORLI D'UOVO 2

BACCELLO DI VANIGLIA 1

SALE 1 pizzico

PER IL CARAMELLO SALATO

ZUCCHERO SEMOLATO 150 gr

PANNA FRESCA LIQUIDA 80 ml

BURRO 50 gr

FIOR DI SALE o sale grosso tritato finemente - 3 gr

PREPARA I SABLÉ AL BURRO E CARAMELLO SALATO

1 Prepara la sabbiatura: Metti in una ciotola la farina e il burro freddo tagliato a cubetti. Lavora il composto con la punta delle dita (o in planetaria con la foglia) finché non ottieni un composto sbriciolato, simile alla sabbia.

Completa l'impasto: Aggiungi lo zucchero a velo, i semi di vaniglia, il pizzico di sale e infine i tuorli. Impasta rapidamente solo per compattare gli ingredienti, senza scaldare troppo il burro con le mani.

Fai riposare la frolla: Forma un panetto piatto, avvolgilo bene nella pellicola trasparente e mettilo in frigorifero a riposare per almeno un'ora.

2 Crea i biscotti: Riprendi l'impasto, stendilo con il mattarello su un piano leggermente infarinato fino a uno spessore di circa 4-5 mm. Ricava i tuoi sablé con il tagliabiscotti e posizionali su una teglia foderata di carta forno.

Cuoci i sablé: Inforna in forno statico preriscaldato a 180°C per circa 12-15 minuti, finché i bordi non saranno leggermente dorati. Sforna e lasciali raffreddare completamente su una gratella.

Fai fondere lo zucchero: Nel frattempo, prepara il caramello. Versa lo zucchero semolato nel pentolino dal fondo spesso e scaldalo a fiamma dolce. Lascialo sciogliere completamente senza mescolarlo con strumenti, ma roteando solo il pentolino.

3 Completa il caramello: Scalda a parte la panna liquida. Quando lo zucchero è diventato di un bel colore ambrato, togli il pentolino dal fuoco e versa la panna calda a filo, mescolando energicamente con la frusta (fai attenzione agli schizzi!).

Aggiungi burro e sale: Rimetti sul fuoco basso per 1 minuto per far addensare, poi spegni la fiamma. Aggiungi il burro a pezzetti e il fior di sale, mescolando finché non otterrai una crema liscia e vellutata. Lascia raffreddare.

Farcisci e gusta: Spalma una generosa quantità di caramello salato su metà dei sablé e chiudili con l'altra metà dei biscotti, premendo leggermente.

Idee alternative

Senza glutine: sostituisci la farina 00 con una miscela in parti uguali di farina di riso finissima e amido di mais, mantenendo inalterate le dosi di burro e zucchero.
Senza lattosio: utilizza una margarina vegetale di ottima qualità ben fredda per la sabbiatura e sostituisci burro e panna fresca con le rispettive alternative delattosate per realizzare il caramello.
Variante WOW: per un tocco ancora più elegante, dopo aver farcito i pasticcini, immergili per metà in cioccolato fondente fuso e lasciali cristallizzare su un foglio di carta forno prima di servirli.

Trucchi, consigli e riduzione dello spreco alimentare

Trucco per la riuscita sicura: usa burro tirato fuori dal frigorifero all'ultimo secondo. Lavorare il burro freddo impedisce all'impasto di surriscaldarsi e garantisce l'effetto "sabbiato", fondamentale per la friabilità del dolce.
Lo sfizio in più: aggiungi alla frolla la scorza grattugiata di un'arancia non trattata; l'aroma agrumato si sposa divinamente con le note tostate del caramello.
L'idea per i bambini: crea le forme usando tagliabiscotti di animali o stelline. Se il tocco del fior di sale risulta troppo particolare per i palati dei più piccoli, farciscine una parte con della semplice crema al cioccolato.
Idea antispreco: i ritagli di frolla avanzati non si buttano mai. Impastali di nuovo velocemente senza scaldarli troppo, stendili e ricava dei micro-biscottini irregolari perfetti da tuffare nel latte a colazione.

Conservazione

I dischi di frolla si mantengono friabili per 4-5 giorni se riposti all'interno di una classica scatola di latta, al riparo da fonti di calore e umidità. Il caramello salato avanzato si conserva invece in un vasetto di vetro chiuso ermeticamente, in frigorifero, per circa una settimana. Per gustare pasticcini perfetti, il consiglio è conservare frolla e farcitura separatamente e assemblare i biscotti solo un paio d'ore prima di servirli.