

109-Ricciarelli

Ingredienti:

Zucchero semolato grammi 200, Zucchero a velo grammi 100, Farina di Mandorle grammi 300, Chiare d'uovo n. 2 (ne può bastare 1 se le uova sono grandi), Vaniglia un pizzico, Odore di buccia d'arancio, Cannella un pizzico, ostie grandi.

Non è necessario lievito . Eventualmente si utilizza cremor tartaro e bicarbonato 2:1 in peso, aggiunti alle chiare montate a neve i due componenti vano miscelati al momento dell'uso in piccola quantità (meno di mezzo cucchiaino).

Oppure seguire la ricetta tradizionale dell'Artusi ma la quantità di chiare è eccessiva: Zucchero bianco fine grammi 220, Mandorle dolci grammi 200, Mandorle amare grammi 20, Chiare d'uovo n. 2(ne può bastare 1 se le uova sono grandi), Odore di buccia d'arancio

Qualunque sia la ricetta utilizzata, unire sempre le chiare in successione fino a densità voluta dell'impasto per evitare che la loro quantità sia eccessiva.

Ingredienti obbligatori impiegati per la preparazione dei "Ricciarelli di Siena", riferiti ad 1 Kg di impasto, sono:

mandorle dolci: dal 35% al 50%, zucchero semolato: dal 35% al 47%, albume d'uovo di gallina: dal 6% al 12%(è ammesso l'impiego di albume d'uovo in polvere o pastorizzato), zucchero a velo: dal 5% al 8%, agenti lievitanti (sali d'ammonio e/o sali di sodio): q.b.

Ingredienti facoltativi

mandorle amare: fino ad un massimo del 6% sul totale dell'impasto, in parziale sostituzione delle mandorle dolci.

sciroppo di glucosio o zucchero invertito: fino ad un massimo del 10% sul totale dell'impasto, in parziale sostituzione dello zucchero semolato.

miele millefiori : in aggiunta agli altri dolcificanti, in quantità massima pari al 7% dell'impasto.

aromi: vaniglia in bacche o vanillina, oli essenziali di agrumi, aroma di mandorle, singolarmente o insieme, q.b.

scorza di buccia di arancia candita: in quantità massima pari al 5% dell'impasto.

ostie di amido: impiegate come base per il prodotto.

acido sorbico: in base alle normativa vigente.

Non sono ammessi altri Ingredienti, additivi, coloranti o conservanti.

Lavorazioni degli Ingredienti

Le mandorle dolci e amare, precedentemente private della buccia, vengono tritate finemente ed impastate assieme allo zucchero e all'albume. La scorza di buccia di arancia candita deve essere sminuzzata molto finemente.

Porzionatura: la porzionatura avviene meccanicamente o manualmente, per conferire al prodotto la caratteristica forma a losanga ovalizzata. I Ricciarelli vengono quindi abbondantemente spolverizzati con lo zucchero a velo e sottoposti al successivo trattamento termico.

E' facoltativamente ammesso l'impiego di ostie di amido sulle quali posizionare l'impasto prima della cottura. Tali ostie saranno, poi, mantenute sul prodotto fino all'immissione al consumo.

Cottura

La cottura avviene in forni preriscaldati alla temperatura compresa tra 150-200°C per 12-20 minuti. Al termine della cottura il prodotto viene lasciato raffreddare, quindi avviato al confezionamento

Sbucciate le mandorle, asciugatele bene al sole o al fuoco e pestatele finissime nel mortaio con due cucchiariate del detto zucchero, versato in diverse volte; poi uniteci il resto dello zucchero mescolando bene. Altrimenti utilizzate farina di mandorle. Montate le chiare in un vaso qualunque e versateci le mandorle così preparate e la buccia dell'arancio grattata (opzionale un pizzico di cannella). Mescolate di nuovo con un mestolo e poi porzionate l'impasto con un cucchiaino dando una forma a losanga e del peso di circa 30g l'uno. Foderate una teglia con carta da forno e mettete sopra i ricciarelli appoggiati o no su cialde (ostie).

Fate riposare i ricciarelli per una notte in luogo fresco e asciutto.

Cuoceteli a 140° in forno statico per circa 20' o fino a quando si formano le caratteristiche crepe in superficie onde restino teneri. Dopo cotti tagliate via la cialda che sopravanza agli orli di queste paste.

I ricciarelli non devono cuocere e seccarsi ma solo asciugarsi e dentro rimanere morbidi.