

Mini cakes o muffins light al caffè e ovomaltina. Tang Zhong...che?



Tannnnn...Zhonnnn!

Tannnnn...Zhonnnn!

Tannnnn...Zhonnnn!

Ehm, non sono impazzita. Non del tutto almeno!

E nemmeno in crisi mistica.

Ma questa "strana" parola mi riecheggia nella testa da un po'.

Tang Zhong...lo conoscete?

Il Tang Zhong (o water roux) non è altro che un pre-impasto altamente idratato ottenuto mescolando 1 parte di farina con 5 parti di acqua e scaldato successivamente a 65°C. A questa temperatura l'amido gelatinizza e si ottiene un composto denso e traslucido che di fatto funziona come una specie di emulsionante, conferendo elasticità e leggerezza ai lievitati, ed evitandone il veloce

raffermamento.

La prima volta l'ho sentito nominare da [lei](#) un bel po' di tempo fa. Stampato il post veloce come un fulmine, tra una trippola e una trappola la ricetta è rimasta ancora nella lista dei "TO DO". Anzi, a dirla tutta, era proprio passata nel dimenticatoio se da un po' di tempo a questa parte non avessi cominciato a rivederla circolare su vari blog. E con la sua ricomparsa, è tornata a bussare anche la voglia di sperimentare la "miracolosa crema".

E poi è arrivata [lei](#), con i suoi [mini cakes](#) e i suoi [mini muffins](#) a rincarare la dose.

L'idea di poter usare il Tang Zhong non solo per un lievitato ma anche per un più semplice prodotto da forno mi ha colpita e affondata.

E visto che un "esperimento muffins" era già nel mio programma per il week end, che fosse esperimento fino in fondo!

Niente calcoli e ribilanciamenti, solo una piccolissima aggiunta di 50 gr di Tang Zhong e...un bell'incrocio di dita!

Volete sapere com'è andata a finire?

Sono caduta sul morbido...morbido e sofficioso.

Goloso e anche "light".

Meglio di così!



Mini cakes/muffins light al caffè e ovomaltina

| | |
|-----------------------|-------------|
| Tempo di preparazione | 35 minuti |
| Tempo di cottura | 30 minuti |
| Tempo passivo | 30 minuti |
| Porzioni | 6-8 persone |

Ingredienti per 12 muffins oppure 8 mini cakes

per il Tang Zhong o milk roux

- 10 gr di farina 00
- 50 gr di latte parzialmente scremato

per l'impasto

- 175 gr di farina 00
- 50 gr di amido di mais
- 50 gr di Ovomaltina
- 50 gr di Tang Zhong
- 2 uova
- 50 gr di olio di semi di girasole
- 50 gr di zucchero
- 6 gr di Stevia Misura di D&C

- 180 gr di latticello
- 25 gr di latte
- 1 cucchiaino colmo di caffè solubile
- 40 gr di cioccolato fondente tritato (io Chocolight puro fondente 75% Venchi)
- 12 gr di lievito per dolci
- un pizzico di sale

Procedimento

1. Preparare il **Tang Zhong**: in un pentolino mescolare i 10 gr di farina con un cucchiaino di latte alla volta in modo da formare una specie di crema senza grumi sempre più fluida e mescolare bene. Porre il pentolino su fuoco molto basso e portate il tutto a 65°C (in mancanza del termometro vi accorgete che il Tang Zhong è pronto quando, mescolando con il cucchiaino di legno, si riuscirà a vedere il fondo del pentolino: il composto addenserà divenendo gelatinoso e traslucido).
2. Togliere subito dal fuoco e lasciar raffreddare mescolando abbastanza spesso per evitare la formazione della pellicola superficiale.
3. Sciogliere il caffè solubile in una tazzina con il latte ben caldo e lasciarlo raffreddare.
4. In una ciotola setacciare insieme le farine con il lievito e il sale, aggiungere lo zucchero, la Stevia, l'Ovomaltina, il cioccolato fondente tritato in maniera grossolana e mescolare bene.
5. In una seconda ciotola sbattere le uova con la forchetta, aggiungere l'olio, il latticello a temperatura ambiente, il Tang Zhong, il caffè ed amalgamare bene il tutto.
6. Versare il composto liquido di uova nella ciotola con i solidi e mescolare rapidamente con un cucchiaino senza lavorare troppo l'impasto.
7. Suddividere l'impasto negli stampini da mini cakes o da muffins riempiendoli per $\frac{3}{4}$ e infornare a 200°C per i primi 10 minuti, quindi abbassare la temperatura a 180°C e proseguire la cottura per altri 15-20 minuti verificando sempre con la prova stecchino.
8. Sfornare e lasciar raffreddare completamente su una griglia.

Note

La Stevia può essere sostituita con 60 gr di zucchero.



Per qualche curiosità in più sul Tang Zhong, sbirciate [qui](#).
Un abbraccio e buona settimana. Alla prossima...