

Gli editoriali.

La ricetta dei marrons glacés

Leggi i passaggi della ricetta dei marrons glacés e prepara in casa questi tipici dolcetti autunnali!

Tempo preparazione: 120 minuti

Difficoltà: Difficile

30 marrons glacés

Ingredienti:

1 kg di marroni
1,5 kg di zucchero
1 bacca di vaniglia
100 gr di glucosio
Zucchero a velo qb



I **marrons glacés** sono dei **dolcetti tipici autunnali** preparati con i **marroni**, che vengono canditi e glassati. Le origini di questi deliziosi dolci sono incerte: la ricetta risale al XVI secolo circa ma esistono diverse teorie su chi l'abbia inventata. Secondo alcune, sarebbe una ricetta di origine **francese**; secondo altre, invece, a inventarla sarebbero stati gli **italiani**. In ogni caso, questi dolci sono tipici in entrambi i Paesi e, proprio in questo periodo, si possono facilmente trovare in pasticceria. In alternativa, è possibile cimentarsi con questa preparazione che è molto semplice, anche se all'inizio può risultare faticosa: in realtà, per capire come fare i marrons glacés servono solo un po' di tempo e di pazienza.

Per portare a termine la ricetta, infatti, sono necessari alcuni giorni, in quanto i marroni devono essere prima bolliti e pelati e poi canditi a più riprese. Scopriamo, quindi, quali sono gli ingredienti dei marrons glacés e come utilizzarli nella ricetta.

Procedimento

- 1 – Prendi i **marroni** e incidili a uno a uno lungo tutta la loro circonferenza, facendo attenzione a non affondare troppo la lama del coltello e quindi a non romperli.
- 2 - Metti a bagno i marroni in un recipiente con acqua fredda per almeno 4 ore per far sì che la loro pelle si ammorbida e possa essere poi rimossa più facilmente.
- 3 – Prendi una pentola capiente, riempi d'acqua e portala a ebollizione.
- 4 – Immergi nell'acqua bollente i marroni un po' alla volta e falli cuocere per circa tre minuti.
- 5 – Scola i marroni e attendi che si intiepidiscano, poi pelali.
- 6 – Metti i marroni così spellati in un cestello per la cottura a vapore e falli cuocere per circa 10 minuti.
- 7 – Nel frattempo, in un tegame abbastanza grande versa un litro d'acqua, i semi della **bacca di vaniglia**, il **glucosio** e un chilo di **zucchero** e fai bollire il tutto.
- 8 – Quando il composto nel tegame bollirà, immergi al suo interno il cestello con i marroni e falli bollire a fuoco basso per circa 5 minuti. Poi spegni il fornello e lasciali **in infusione per una giornata**.
- 9 – Il giorno dopo, scola i marroni estraendo il cestello dal tegame, poi fai bollire di nuovo lo sciroppo ottenuto e immergi i marroni di nuovo al suo interno, facendoli bollire a fuoco basso per 2 minuti. Poi spegni il fornello e lasciali in infusione per un'altra giornata.
- 10 – Ripeti la stessa operazione per altri due giorni, **aggiungendo acqua e zucchero** al composto qualora non bastasse più a ricoprire i marroni che dovranno risultare sempre **completamente immersi** nello sciroppo.
- 11 – L'ultimo giorno, scola i marroni dallo sciroppo in eccesso e poi adagiali su una teglia rivestita di carta forno dove andranno lasciati per farli raffreddare.
- 12 – Una volta freddi, i marroni potranno essere **glassati**: prepara la glassa con due cucchiaini di **zucchero a velo** mescolato a due cucchiaini dello **sciroppo** della canditura. Spennella poi il composto così ottenuto sui marroni, falli asciugare e poi mettili in forno preriscaldato a 200° per due minuti. Dopo averli fatti freddare completamente, potrai finalmente gustare i tuoi **marrons glacés**!

I trucchi per ottenere dei marrons glacés perfetti

Come abbiamo visto, il procedimento per preparare i marrons glacés non è molto difficile, ma solo molto lungo. Molte persone ripetono la procedura di canditura **fino a sette giorni**, ma quattro possono già essere sufficienti. L'importante è **utilizzare i marroni e non le castagne**, in quanto sono più grandi e reggono meglio la cottura, restando intatti. Per far sì che rimangano integri, è bene anche maneggiarli con delicatezza nelle varie fasi della preparazione.

La **glassatura finale** è un passaggio fondamentale, perché serve a rendere più lucidi e scenografici i dolcetti, oltre che ancora più buoni. Infine, è importante anche saper **servire i marron glacés**: per evitare che si attacchino tra di loro o che si rompano, è bene mettere **ciascun marrone in un pirottino**, per poi servirli su un vassoio. In alternativa, i marron glacés disposti nei pirottini possono essere anche messi all'interno di una **scatola** per essere **regalati**, considerando che, se tenuti in frigo, possono essere conservati **fino a due settimane**.