

# Honeycomb

Honeycomb è il termine inglese che identifica il **favo delle api**. E in effetti questo dolce ha molte somiglianze con un favo, sia nel colore che nella struttura piena di "buchi". Per la verità non è un vero e proprio dolce da forno, piuttosto una sorta di croccante, friabile e leggero, da gustare da solo, oppure da usare a pezzi dentro ad altre preparazioni (per esempio mousse, creme o decorazioni). E' ottimo anche sopra o dentro al gelato (magari fatto in casa!).



Si conserva per 7-10 giorni in un recipiente ben chiuso come una scatola di latta. E' velocissimo da fare, e anche divertente, perchè per via di una reazione chimica che avviene tra il bicarbonato e gli altri ingredienti, il composto si gonfia all'istante espandendosi **come una schiuma**. Vediamo come si realizza:

Ingredienti per una teglia di circa 20x30:

- 400 gr zucchero bianco
- 50 ml acqua
- 50 ml **golden syrup** (per sostituirlo, leggete il mio articolo sugli sciroppi).
- 1 cucchiaino colmo di bicarbonato di sodio
- poco burro per ungere la teglia, oppure un tagliere di marmo ampio, ben oliato.

Innanzitutto, è fondamentale utilizzare una casseruola piuttosto capiente, perchè una volta versato il bicarbonato, la massa aumenterà moltissimo di volume, arrivando circa a quadruplicare.

Imburrare una teglia di circa 20×30. In alternativa, se si ha a disposizione un piano di marmo su cui lavorare, oliarlo a dovere; ci si potrà versare direttamente l'honeycomb, che inizierà a rapprendersi quasi subito (come una polenta). Versare nella casseruola lo zucchero, l'acqua e il golden syrup e porre sul fuoco a fiamma molto bassa, mescolando finchè tutto lo zucchero non si è ben disciolto.



Alzare un poco la fiamma e, senza mescolare, fare cuocere per circa 6-7 minuti finchè il composto non scurisce diventando color caramello (se si attacca un po' alle pareti, ruotare il pentolino in tondo leggermente ma senza mescolare, altrimenti si formeranno dei grumi fastidiosi). Se si ha a disposizione un termometro per alimenti, la temperatura corretta è di 150°.



A questo punto spegnere il fuoco, versare nel liquido il bicarbonato, e mescolare velocemente con una frusta o un cucchiaio per evitare che rimangano grumi all'interno. Il composto comincerà subito a formare delle bolle, gonfiandosi tantissimo, come una schiuma.

Appena smette di crescere, versare sul piano unto o nella teglia, senza toccare o pareggiare, per evitare che il composto si sgonfi.



Lasciare raffreddare completamente.



Una volta freddo, si può servire semplicemente spezzettato in un piccolo vassoio, oppure conservarlo in una scatola di latta ed utilizzarlo in altro modo (vedi sopra).

Se lo si lascia all'aria aperta tende a sciogliere e diventa poco piacevole da mangiare, fare quindi attenzione che la scatola sia ben chiusa.

Si può in alternativa tritare grossolanamente con il robot da cucina e utilizzarlo a granelli come decorazione per le vostre torte o i vostri cupcake.