

IL PASTICCERE INSEGNA



... IL PASTICCERE SONO IO...

" il pasticcere sono io " è ciò che chi ama la cucina vorrebbe poter dire almeno una volta . Spesso basta un dolce un po' speciale a trasformare un semplice spuntino, il compleanno di una persona cara, il tè del pomeriggio con le amiche, in un grande evento e allora qui di seguito le ricette di alcuni dolci facilmente realizzabili in casa ma di sicuro effetto .



MONTEBIANCO AI CANDITI

Ingredienti per 6 :1 kg di castagne o marroni

Latte

150 gr di zucchero

Una bustina di vaniglina

250 cl di panna fresca

50 gr di zucchero a velo

Marron glacè e violette candite per guarnire

Lavate le castagne, incidetele nella parte piatta con un coltello e scottatele in acqua bollente per 10 minuti, poi prima che si raffreddino sbucciatele togliendo anche la pellicina interna; a questo punto mettetele in una casseruola, copritele con due dita di latte e cuocetele per circa 30 minuti ,se il latte si asciuga aggiungerne un po' mantenendo il fuoco basso. Unite lo zucchero, la vaniglina e continuate la cottura per altri 5 minuti mescolando . Passate le

castagne al passaverdura; quando il composto si sarà raffreddato, mettetelo nello schiacciapate e fatelo cadere in un piatto da portata formando una montagna. Montate la panna con lo zucchero a velo e distribuitela sulla cima del dolce che decorerete con le violette candite e qualche marron glacé . Tenetelo in frigo fino al momento di servire

Questa ricetta la dedico al nostro presidente Dott. Giuseppe Abbati, che pur essendo un salutista convinto, non disdegna ,con misura, i piaceri della buona tavola e ama particolarmente questo dolce.



crema gelata con arance candite

CREMA GELATA CON ARANCE CANDITE

Questo semifreddo ,di sicuro effetto e di indiscutibile bontà, è un dolce per stupire un po' i vostri ospiti, inoltre sebbene si conservi in freezer, va consumato un po' morbido e dunque non conosce stagioni

Ingredienti : 6 -7 arance possibilmente non trattate

500gr zucchero

Savoardi

Per la crema :

750 latte

200 zucchero

75 farina

6 uova

Liquore all'arancia

Lavare bene le arance

Mettere a bollire i 500 gr di zucchero con 750 dl d'acqua ,intanto tagliare a fette regolari le arance

Tuffarle nello sciroppo bollente e lasciare cuocere almeno per due ore e comunque finchè lo sciroppo non si sia quasi del tutto consumato ,lasciare a raffreddare un po' . Preparare la crema pasticcera con torli zucchero e farina e latte caldo, nel modo classico poi metterla a raffreddare .Intanto montare a neve fermissima gli albumi come per fare la meringa e aggiungerla delicatamente alla crema mescolando dall'alto verso il basso . Foderare uno stampo con carta forno ,coprire con le fettine d'arancia candite accavallandole un po' in modo da coprire tutto il fondo, aggiungere alla crema il liquore all'arancia q.b. e le arance che si sono rotte durante la cottura ,magari tagliuzzandole in modo irregolare, versare la crema nello stampo; completare con i savoiardi bagnati con il liquore all'arancia ,mettere in freezer .Al momento di servire capovolgere su un piatto e attendere che si sia un po' ammorbidito



CROSTATA MERINGATA AL LIMONE

Ingredienti : un disco di pasta brisè fresca (a meno che non vogliate farla)

3 uova intere

130 gr di zucchero

1 dl di succo di limone

70 gr di burro

Un cucchiaino raso di maizena

Burro e farina per lo stampo

Meringa : 2 albumi

2 cucchiaini di zucchero ,2-3 gocce di limone

Foderate con la pasta brisè uno stampo imburrato e infarinato, bucherellate con una forchetta e infornate a 170°-180° per 20-25 minuti. Intanto che

attendete che si raffreddi, sbattete con le fruste le uova, lo zucchero e la maizena, quindi unite il burro fuso e aumentando la velocità il succo del

limone. Ponete sul fuoco basso e cuocete la crema mescolando ,fate

*raffreddare. A parte preparate la meringa con gli albumi (**mi raccomando che siano a temperatura ambiente**), lo zucchero e le gocce del limone.*

Versate la crema sulla pasta cotta, e sopra questa la meringa: passate la crostata sotto al grill del forno pochi minuti, finchè sarà un po' dorata, a questo punto servite.....

Un consiglio : il limone acido, entrando nella crema potrebbe farla impazzire, niente paura aggiungetelo a filo aumentando la velocità delle fruste elettriche, e cuocetela a fuoco basso mescolando sempre.



BABA'

Il babà pur essendo entrato nella tradizione napoletana, ha origini polacche, la storia è abbastanza lunga, vi dirò solo che il re Stanislao Leszczinski (1704-1735) era un amante dei dolci, soprattutto quando lavorava, ma a corte i suoi pasticceri di fantasia ne avevano pochina, sicchè ogni due giorni gli preparavano il classico Kugelhupf (farina, burro, zucchero, uova, uva sultanina con l'aggiunta del lievito di birra per renderlo più morbido).....ma al palato risultava sempre asciutto privo di personalità. Spesso il re cercava di bagnarlo con del vino Madera senza grossi risultati.....Stanislao per riscaldarsi durante i lunghi e rigidi inverni polacchi, aveva cominciato a consumare una acquavite derivata dalla canna da zucchero e importata dalle Antille, il rhum : per farla breve un giorno all'arrivo del Kugelhupf il re lo scagliò

con rabbia lontano, il dolce terminò il suo volo sulla bottiglia di rhum, questa si rovesciò su di esso e.....metamorfofi, la pasta dell'insipido dolce lorenese, assunse un colore caldo e ambrato e un profumo che nel silenzio quasi religioso andò ad inebriare gli astanti! Il re era un amante delle fiabe delle Mille e una notte ,così gli dette il nome del protagonista Alì Babà :il dolce approdò presto a Parigi alla pasticceria Sthorer e di qui furono gli chef che andavano a lavorare presso le aristocratiche famiglie napoletane, a portarlo a Napoli, dove gli fu data la classica forma di fungo.

Ancora una curiosità , "o babà po' ghi annanz'ò rre ",il babà può andare davanti al re, ma il babà davanti al re non è mai andato..... c'è nato !!!

Veniamo alla nostra ricetta,io ve ne do due, la prima è per coloro che un po' inesperte vogliono cimentarsi ,la seconda è quella "classica", quella che faccio io intendo con un discreto gradimento dei miei ospiti

Il primo ,lo chiamiamo babà ma ribadisco è solo una versione facilitata

Ingredienti: 2 uova

4 cucchiari di farina

4 cucchiari di zucchero

Un pizzico di sale

½ bustina di lievito per dolci

Scioppo :250 cl d'acqua ,100 gr di zucchero, un bicchiere di rhum

Impastate bene e a lungo con le fruste elettriche tutti gli ingredienti : imburrate e infarinate uno stampo con il buco al centro ,versatevi il composto e infornate a 160° per 30 minuti circa . Mettete a raffreddare, intanto preparate lo scioppo con acqua e zucchero, togliete dal fuoco e unite il rhum. Sformate il dolce e bucherellatelo con uno stuzzicadenti, poi bagnatelo piano, piano con lo scioppo. Servitelo con panna, o crema



Il secondo ,il classico : O' BABÀ'

Ingredienti : 150 gr di farina manitoba

Un cubetto di lievito di birra

Un bicchiere di latte

40 gr di burro fuso

1 cucchiaino di zucchero

2 uova intere ,1 tuorlo

Un pizzico di sale ,limone grattugiato

*Scioppo :1/2 litro d'acqua
250 gr di zucchero
100cl di rhum*

Nel latte tiepido sciogliete il lievito di birra e lo zucchero, unite questo liquido a 30 gr di farina che avrete precedentemente posto in una ciotola, formando una specie di pastella: lasciate lievitare in un posto tiepido, coprendo, per circa ¾ d'ora. A questo punto, con le fruste elettriche da pasta, o se l'avete con l'impastatrice elettrica, lavorate le uova, la restante farina, il panetto lievitato, lo zucchero e il sale, fino ad ottenere una pasta liscissima (occorreranno almeno 20-25 minuti), solo ora potete unire il burro morbidissimo e mescolare ancora per 7-8 minuti. Imburrate e infarinate uno stampo da babà (deve avere i bordi molto alti) e riempitelo per ¾ con il composto. Lasciate lievitare ancora per circa due ore al riparo da correnti d'aria e infornate a 180° per circa 30 minuti in forno già caldo.

Preparate lo scioppo con acqua, zucchero e liquore e quando avrete sfornato il dolce e questo si sarà un po' raffreddato, dopo averlo bucherellato un po' bagnatelo lentamente con lo scioppo. Servitelo con crema chantilly, o panna, o frutta.....o magari.....con tutti e tre

