

La Chiffon Cake (le fluffose)

Se mai esisteva una torta da abbinare alla ricchezza e alla scoperta hollywoodiana di Lana Turner come attrice, quella era proprio la chiffon cake, una torta leggera con una delicata mollica che assomiglia fisicamente alla Angel cake, ma con un sapore molto più ricco.

Ma ancor prima di diventare una torta famosa e promossa come il “primo nuovo dolce in 100 anni” in occasione della sua grande uscita al pubblico nel 1948, la storia della chiffon cake stava per essere scritta anni prima.

Tutto iniziò con **Harry Baker**, che andò a Hollywood nel 1923, dopo che aveva abbandonato la sua città natale per via della sua omosessualità e con la speranza di un nuovo inizio. Harry trovò lavoro come venditore di assicurazioni e come addetto alla ristorazione; fu durante questo periodo che iniziò a sperimentare ricette di torte. Descrivere Harry Baker come un “appassionato” è un eufemismo – questa torta fu la sua ossessione. In seguito rivelò di aver provato oltre 400 ricette, cercando quello che sperava sarebbe stata una versione più umida e più sostanziosa della Angel cake. Sarà stata fortuna o un tocco magistrale nella ricetta?

Nel 1927 ciò che alla fine fece funzionare la ricetta fu una cosa piuttosto semplice: egli usò l’olio vegetale (a volte indicato come “olio per l’insalata”) invece del solito burro. Il dolce impiegava i bianchi dell’uovo per gonfiarsi e la torta risultava estremamente leggera, grazie proprio alla bassa presenza dei grassi, come per la Angel cake ma con un sapore molto più ricco. Più tardi, avrebbe detto a un giornalista della *Minneapolis Tribune* che l’aggiunta dell’olio vegetale fu “un sesto senso, un qualcosa di cosmico”.

Harry presentò con la sua torta al ristorante chiamato *Brown Derby* (famoso come il luogo in cui fu inventata l’insalata di Cobb) e acconsentirono a venderla: fu il primo (e per un certo periodo) l’unico dolce che offrirono.

Quando il Brown Derby restaurant divenne famoso, incominciò

una propria produzione e le richieste iniziarono ad affluire anche da noti artisti, come per esempio Barbara Stanwyck. Poi negli anni '30 il ristorante dovette respingere gli ordini (saggiamente Baker voleva mantenere segreti i suoi metodi e ingredienti e fu questo il mistero che lo rese molto ricercato dall'élite.) Rimase un solo uomo che poteva produrre quella torta su commissione. E fu così che Baker arrivò a produrre 42 torte in 18 ore, fruttando l'equivalente di quasi \$ 1.000 del denaro di oggi.

Molte erano le persone (specialmente i copycats) che volevano conoscere la ricetta della sua chiffon cake. Per due decenni Harry Baker la mantenne segreta. Alla fine, nel 1947, entrò in contatto con la *General Mills*, un gigante nella produzione alimentare, con l'intento di vendere la sua ricetta. Perfino la stessa General Mills aveva tentato invano di capire la ricetta. Il prezzo d'acquisto della stessa non fu mai rivelato al pubblico fino all'anno dopo, esordendo con un grande articolo pubblicato sulla rivista "Better Homes and Gardens", definendola "La prima nuova torta in 100 anni". La prima ricetta pubblicata fu quella della "Orange Chiffon Cake".

Che dire. La chiffon cake fu una vera scoperta e non ci volle molto prima che diventasse un dolce acclamato dal resto del mondo. Per la mia prima ricetta di questo strepitoso dolce ho pensato di realizzare la versione al caffè con copertura di cioccolato fondente al 50%. La ricetta richiede pochi ingredienti base ed è tutto sommato molto semplice, bisogna solo stare molto attenti alla montatura degli albumi e al loro mescolamento insieme al resto del composto. Per realizzarla avrete bisogno di uno stampo apposito. In commercio si trova facilmente e di diverse dimensioni:



Questo stampo specifico consente una migliore conduzione/distribuzione del calore. E' uno stampo che NON deve essere unto ne infarinato e, quando la torta è cotta, andrà capovolto per consentire la spinta del vapore verso l'alto favorendo lo staccamento del dolce dallo stampo. Per questo è dotato di piedini che ne consentono la stabilità e il passaggio dell'aria.

Tornando alla torta, generalmente, come per il pan di spagna, non è necessario l'uso del lievito chimico (anche se alcune ricette lo riportano) in quanto già gli albumi montati a NEVE BEN FERMA, inglobando molta aria, favoriscono il suo sviluppo verso l'alto. Piuttosto l'uso del cremor tartaro è raccomandato in quanto, oltre a favorire stabilità agli albumi agisce per l'appunto come agente lievitante e dona un gusto ed una leggerezza diversa al dolce, perfino più digeribile per il nostro stomaco. In questi casi non utilizzerei il sale per dare più sapore. Ricordo che il cremor tartaro chimicamente è un sale acido (acido tartarico) ed è naturale rispetto al classico lievito in bustina per dolci che generalmente contiene stabilizzanti come tipo l'E470a. Per chi ne fosse intollerante consiglio di sostituire la classica bustina di lievito per dolci con metà di cremor tartaro e metà di bicarbonato di sodio. C'è da notare difatti che quando si è all'estero non troverete mai le bustine della PaneAngeli o Bertolini ma piuttosto confezioni di bicarbonato di sodio e cremor tartaro da dosare all'occorrenza e con l'aggiunta degli aromi (vaniglia, ecc.) poiché non ne contengono.