

Les Canelés Bordelais

Oggi vi voglio proporre questa strepitosa ricetta di un dolce tipico della città di Bordeaux in Francia. La prima volta che provai questo piccolo gioiello culinario rimasi affascinato ma soprattutto incuriosito di sapere che cosa realmente fosse e come veniva realizzato.

Il canelé de Bordeaux è un pasticcino da forno (piccola tortina) racchiuso da un sottile guscio caramellato. Fu inventato da un'anonimo cuoco bordolese, la cui innovazione fu poi perfezionata nel corso degli anni.

Scuro a prima vista, agrodolce al primo morso, il suo croccante guscio ottenuto dalla cottura di zucchero e burro è un complemento eccezionale e che ne risalta il suo interno morbido, dolce e aromatizzato dalla vaniglia e dal Rhum.

E riguardo la loro storia, le loro origini?

Uno dei racconti più antichi si riferisce a un convento di Bordeaux dove, prima della Rivoluzione francese, le monache preparavano delle torte (chiamate canalette) fatte coi tuorli d'uovo donati da viticoltori locali, i quali usavano solo gli albumi per chiarificare i loro vini. Qualsiasi documento a comprova di ciò andò però perso nella turbolenta rivoluzione, relegando così la storia del convento ad una leggenda.

Ma un'altra storia sembra ancora meglio: gli abitanti di Bordeaux, che vivevano lungo le banchine, raccoglievano la farina a basso contenuto proteico che veniva versata/lasciata cadere nelle aree di carico, e quindi la usavano per fare dei dolci per i bambini poveri. I piccoli stampi di canelé, scanalati e fatti di rame o ottone, venivano poi immersi e cotti nelle braci.

Presto, le piccole tortine, descritte da uno storico culinario locale come "una colonna dorica senza base", iniziarono a

spuntare in tutte le dimensioni e in tutti gli aromi. Nel 1985, sbalordito da questa ondata di popolarità in tutta la Francia, 88 pasticceri di Bordeaux formarono una confraternita, o fratellanza, per proteggere l'integrità dei loro canelé ed organizzarono un "colpo di stato linguistico" rimuovendo una delle "n" dalla vecchia ortografia (cannelé) per differenziarsi, con il loro metodo segreto di preparazione, dalle versioni bastardate. Oggi, il canelé de Bordeaux è la tortina ufficiale della città, mentre il bordel canelé è un nome generico usato a Parigi, New York, Osaka, Los Angeles, ecc.

Nel corso del tempo apparvero anche versioni con il cioccolato e l'arancia ma non fu vista come una cosa positiva proprio perché i pasticceri di Bordeaux volevano tutelare e proteggere la versione tradizionale evitando che si potesse confondere con altre preparazioni.

Si dice che la ricetta ufficiale sia stata scritta e segregata nel caveau di un noto pasticciere di Bordeaux, Daniel Antoine. Tutti gli 88 pasticceri giurarono di proteggere i suoi segreti. Questo è noto: la ricetta generale prevede che una pastella fredda venga versata in uno stampo di rame scanalato, rivestito di stagno, messo a temperature molto basse per poi passarlo in un forno molto caldo e con una cottura lunga. Dopo la cottura, i canelés vengono sbattuti con decisione su una griglia per farli cadere mentre sono ancora caldi, quindi lasciati raffreddare mentre il loro esterno si indurisce. Dopo cinque o sei ore iniziano a diventare spugnosi. Esistono dei trucchi per rianimarli, che vanno dal rimetterli in forno caldo per alcuni minuti, a farli infiammare con del Rhum di qualità per far scoppiare i gusci. Gli stampi speciali sono quelli in rame. Nel mio caso ho utilizzato uno stampo in silicone flex per 77 mini canelés acquistato in un supermercato in Francia, anche se non è la stessa cosa ma ottenendo un risultato altrettanto buono e che qui vi ripropongo.

Ora, nel mio caso come dicevo prima ho utilizzato uno stampo in silicon flex per realizzare 77 mini cannéles. Le dosi che vi indico sono sufficienti per lo stampo ma ovviamente potete realizzarli più grandi utilizzando stampi di dimensioni maggiori.

Ingredienti:

- 650 ml di latte intero
- 2 uova intere + 2 rossi d'uovo
- 125 gr di farina 00
- 240 gr di zucchero bianco
- 10 gr di zucchero vanigliato (nel mio caso ho utilizzato una bustina *Bio Bourbon Vanille Zucker* della *Natur aktiv*)
- 65 gr di burro
- 30 gr di un buon Rhum
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia (oppure un stecca da incidere ed estrarne i semi)

Preparazione:

In una ciotola capiente mescolate la farina con lo zucchero bianco e quello vanigliato.



Ora aggiungete le due uova intere e i due tuorli e mescolate fino ad amalgamarli per bene.



In una padella riscaldate il latte con il burro e l'estratto di vaniglia. Mescolare bene e appena inizia a bollire togliere dal fuoco. Lasciate intiepidire e poi versatelo sul composto. Mescolate con cura ed evitando di lasciare grumi. Il composto risulterà liquido ma non spaventatevi, ciò è normale. Mettetelo da parte ad intiepidirsi ancor di più (circa una mezz'ora).



Ora aggiungete il Rhum e mescolate con cura. Il liquore è fondamentale perchè farà fermentare il composto e durante la cottura si creerà la giusta alveolatura tipica di questo strepitoso dolce. Io personalmente ho preferito utilizzare un Rhum che ho comprato in uno dei miei viaggi a Vienna, e che è ottimo per realizzare lo strudel.



Coprite con una pellicola e mettete il composto in frigorifero a riposare per almeno 12 ore (meglio se 24 ore).

Trascorso il tempo del riposo, spennellate con del burro fuso lo stampo per cannelés.



Mettetelo in frigorifero per almeno 20 minuti in maniera tale che il burro si solidifichi. Ora potete versarci il composto cercando di stare sotto di almeno 3 mm.



Cuocete i cannelés in forno statico e preriscaldato a 200° C

per circa 50 minuti. Dovranno risultare belli marroncini. Una volta cotti, sformarli ancora caldi ed adagiarli su un piano o teglia.

Dopo i primi 10 minuti di cottura

Dopo 20 minuti di cottura

Dopo 35 minuti di cottura

Appena sformati risulteranno croccanti fuori ma umidi dentro, come per l'impasto delle crêpes. Potete gustarli subito caldi oppure lasciarli raffreddare per avere un esterno più morbido dopo 5-6 ore.



La prossima ricetta che proverò sarà per realizzare le conosciutissime "Madeleines".

Charles