

I Krapfen (o Bomboloni fritti)

I Krapfen (o Bomboloni fritti) sono una vera delizia. E' un altro tipico dolce di pasta fritta che viene consumato specialmente nel periodo del Carnevale, ma è possibile ritrovarlo anche in altri periodi dell'anno. La loro pasta è soffice e profumata, il limone e la vaniglia sono i suoi aromi principali.

I Krapfen, come le Chiacchiere, risalgono ai tempi dell'Antica Roma, più precisamente alla tradizione della "frictilia", dolcetti a base di uova e farina e che venivano fritti nel grasso del maiale per festeggiare i Saturnali (festività che corrisponde al nostro Carnevale).

Nonostante siamo abituati ad identificarli con il nome straniero, e che alcuni di noi potrebbero continuare a pensare che sia un dolce italiano, in realtà fu inventato dagli austriaci, precisamente a Graz nel 1600.

Ma come è entrata questa specialità austriaca nel canone culinario italiano? La risposta è semplice. Gran parte del nord del paese – l'attuale Lombardia, Trentino-Alto Adige, Veneto e Friuli-Venezia-Giulia, un tempo era governato dall'impero austro-ungarico. Oggi, questi dolci fritti decadenti sono ancora conosciuti come krapfen in questa parte del paese. Per un breve periodo, verso la metà del 1700, il territorio asburgico raggiunse anche Napoli. Da allora anche le ciambelle ad anello chiamate "Graffe" sono diventate il dolce di Carnevale della città. Altrove in Italia, come in Toscana, si trovano ciambelle col buco quasi identiche, generalmente riempite con crema pasticcera, note come "Bomboloni". Infine c'è da ricordare che la farcitura tradizionale dei krapfen è quella alla marmellata.

Ecco di seguito alcune indicazioni importanti prima di

cimentarvi nella loro preparazione:

- utilizzare sempre limoni non trattati e quindi con la buccia edibile;
- per la frittura utilizzare sempre l'olio di arachidi che ha un punto di fumo molto alto, e che consente una cottura più leggera e non unta;
- utilizzare sempre un burro pannoso. Vi consiglio quello della Lurpak classico oppure quello bavarese.

Ingredienti per circa 13 Krapfen:

- 250 gr di farina 00
- 300 gr di farina Manitoba
- 50 gr di zucchero semolato
- 4 tuorli d'uovo
- 250 gr di latte intero (intiepidito)
- 80 gr di burro ammorbidito
- 25 gr di lievito di birra fresco (un cubetto)
- scorza grattugiata di mezzo limone biologico (o cmq non trattato)
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia (oppure potete utilizzare una bustina di vanillina)
- pizzico di sale
- zucchero q.b. per cospargere i krapfen
- olio di arachidi per la frittura

Per la farcitura con **crema pasticcera** potete seguire la mia ricetta cliccando [QUI](#).

In alternativa potete farcirli con della marmellata.

Preparazione:

Per prima cosa vi consiglio di mettere in un tritatutto le farine con la scorza del limone ed azionare la macchina alla massima velocità per 10 secondi. Questo vi consentirà di aromatizzare al meglio la pasta. Se sprovvisti di tritatutto potete saltare questo passaggio. Dopodiché mettetela da parte.

In un'altra ciotola grande versate il latte intiepidito, 10 gr di zucchero e il lievito sbriciolato. Mescolate per sciogliere bene il lievito.

Ora aggiungeteci i tuorli leggermente sbattuti, il restante zucchero (quindi 40 gr), il burro ammorbidito, la vaniglia e il sale. Mescolate il tutto con cura per amalgamare gli ingredienti. Consiglio eventualmente di utilizzare delle fruste elettriche a media velocità per pochi secondi.

A questo punto potete iniziare ad inserire la farina messe da parte, poco per volta ed iniziate ad impastare. Formate una palla bella liscia e mettetela in una ciotola, copritela con della pellicola trasparente e lasciatela lievitare per circa 2 ore e mezza.



Riprendete la pasta, rovesciatela sul piano da lavoro infarinato, dategli qualche piega dopodiché allungatela e dividetela in tanti pezzi da circa 75 gr l'uno. Facendoli roteare formate delle palline piuttosto regolari che disporrete, abbastanza distanziate l'una dall'altra, a far lievitare per altre 2.5 ore, coperte da un canovaccio pulito.



Mettete l'olio a riscaldare in una padella alta o tipo Wok e quando avrà raggiunto la temperatura di 170°C potete iniziare a cuocere i krapfen, consiglio due alla volta non di più.



Quando avranno preso un bel colore dorato estraeteli utilizzando una schiumarola e trasferiteli nello zucchero, cospargeteli uniformemente e poi adagiateli su una teglia rivestita con della carta assorbente.

Trasferite la crema pasticcera (o marmellata) in una sac a poche e farcite i krapfen ancora caldi forandoli lateralmente.



I Krapfen si conservano bene in frigorifero per alcuni giorni. Consiglio di toglierli dal frigorifero almeno 1 ora prima di servirli.

*Alla prossima,
Charles.*

Un dolce simbolo del legame tra Napoli e Parigi: il Babà (o Babbà)

Les Cannelés 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 cannelé 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 pasticcere 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 cannelés 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 cannelés 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 cannelés. 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 riscaldare 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

Visitando la magica Vienna alla scoperta della Sachertorte e dello Strudel

Era la prima volta che visitavo Vienna e devo dire che sono rimasto affascinato dall'atmosfera che si respira e dalla tanta bellezza che la sua storia, con la sua arte e la sua cultura, avvolge la capitale austriaca. Anche per quest'anno la nostra tappa invernale ci ha portato a scegliere una fredda capitale europea. Il suo patrimonio artistico e intellettuale si è formato grazie all'influenza di personalità come Mozart, Beethoven e Sigmund Freud, che vissero nella città. Vienna è conosciuta anche per i palazzi imperiali come Schönbrunn, la residenza estiva degli Asburgo. E che dire dell'area del MuseumsQuartier che ospita edifici storici e contemporanei

dove sono esposte opere di Egon Schiele, Gustav Klimt e tanti altri artisti.

Quest'anno volevo a tutti i costi assaporare la magia dei suoi mercatini di Natale, ben 4 differenti zone dove potersi immergere nella piena atmosfera natalizia, gustando i prodotti locali. Ma certamente, un appassionato di dolci come me, non poteva farsi mancare la degustazione di due dolci famosi in tutto il mondo e che sono: la Sachertorte e lo Strudel.

Lo Strudel



Se vi capita di venire a Vienna, una delle tappe obbligate per poter conoscere ed assaporare il vero Strudel è presso la caffetteria "Hofbackstube Schönbrunn", situata nell'omonimo complesso dove risiedette la Principessa Sissi.



Qui con cadenza oraria, dalle 11 in poi, è possibile assistere ad un vero e proprio “Strudelshow”, tenuto dal proprietario il quale vi mostrerà passo dopo passo tutte le fasi di preparazione e realizzazione di un vero strudel a regola d’arte.

Alla fine dello show è possibile porre domande e curiosità. Ciò che mi ha stupito più di tutto è la loro maneggevolezza con la pasta, tirata sottile ma talmente sottile che era possibile leggere attraverso. Inoltre l’elasticità della stessa, così malleabile con il minimo rischio di rottura. Per non parlare poi del ripieno e dell’utilizzo del Rhum all’80%. Insomma, fu per me un’evento unico ed emozionante che mi ha dato modo di capire ed approfondire la ricetta di questo meraviglioso dolce



Un pò di storia:

La parola Strudel è una parola germanica che significa "vortice".

Lo strudel di mele è senza dubbio la versione più popolare. Tuttavia ne esistono delle altre: alla frutta, lo strudel di formaggio, lo strudel di noci e quello di pane.

Come per molti altri piatti anche lo strudel è una fusione di diverse culture. La pasta usata è una sfoglia sottile che fu inventata molto probabilmente dai turchi, anche se i greci spesso la rivendicano. I nomadi turchi avevano l'ossessione di fare il pane a strati per emulare il buon pane lievitato di altri paesi. Il pane piatto e a strati veniva cotto su ciascun lato e poi imburrito ed aggiungevano la carne tritata e verdure. Già nell'XI secolo un dizionario dei dialetti turchi (Diwan Lughat al-Turk) parlava di un pane piegheggiato o piegato. Nel tempo gli Chef si diletтарono nel rendere la pasta sempre più sottile e a più strati. L'impasto filo così sottile come se fosse un tessuto fu probabilmente sviluppato dagli chef del Sultano Ottomano nel Palazzo Topkapi di Istanbul. L'idea della pasta sottile si dice che arrivò a Vienna attraverso la Turchia tra la fine del XV e il XVII secolo, molto probabilmente quando l'Austria fu attaccata dagli Ottomani. L'impasto turco e greco (Filo) è molto diverso dall'impasto viennese, poichè l'impasto dello strudel è davvero sottilissimo, e mentre per la pasta Filo o Phyllo si utilizza un tocco di aceto. Secondo i panettieri austriaci l'impasto dello strudel è reso così sottile e insaporito dal frumento duro che in Ungheria ha un alto contenuto di glutine. Questo tipo d'impasto fu molto versatile e poteva essere usato per preparare una cena economica e soddisfacente con verdure e scarti ed arrotolata come nello stile americano "jellyroll".

Di seguito vi riporto la ricetta della Apfelstrudel (strudel di mele) concessaci dallo Strudelshow di Schönbrunn per la preparazione della sola pasta. Per le altre preparazioni (tipo la granella al burro e il **ripieno**) potete consultare la mia

pagina dedicata cliccando [QUI](#).

Ricetta per la pasta dello Strudel:

- 250 gr di farina fine tipo 700 (di “tipo 1” nel caso nostro)
- 50 gr di uova
- 1 pizzico di sale
- 100 ml di acqua tiepida
- 20 gr di olio di semi di girasole

Preparazione:

Mescolare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta morbida e liscia che non si attacca alle mani e alla superficie di lavoro. Formare una palla, ungerla leggermente d'olio e lasciarla riposare per circa 30 minuti.

Di seguito potete vedere uno stralcio del video che ho girato durante lo Strudelshow. Per ulteriori informazioni sulla preparazione potete visitare anche la mia pagina dedicata cliccando [QUI](#).

La Sachertorte



Altro dolce divino, che dire!

Della Sacher avevo già speso alcune parole in passato ma questa visita a Vienna mi ha dato l'opportunità di approfondire meglio la sua storia ed alcune curiosità celate dietro questo dolce.



La Sachertorte all'Hotel Sacher di Vienna. The best one!

La prima volta che assaggiai una Sacher rimasi estasiato dalla combinazione della marmellata con una copertura al cioccolato divina che si scioglieva in bocca, uno sposalizio delicato e che sapeva di antico. Fu per me un rimbalzo nel tempo che fu.

Mi immaginai come doveva essere all'epoca, quali sensazioni gustative avessero percepito chi provò per primi questa torta. Cosa sentì il principe austriaco?! ahah

Un pò di storia:

Lo chef austriaco Franz Sacher inventò questo dolce nel 19° secolo, creando una ricetta semplice ma indulgente di una torta al cioccolato farcita con una sottile striscia di marmellata di albicocche che scorre nel mezzo.

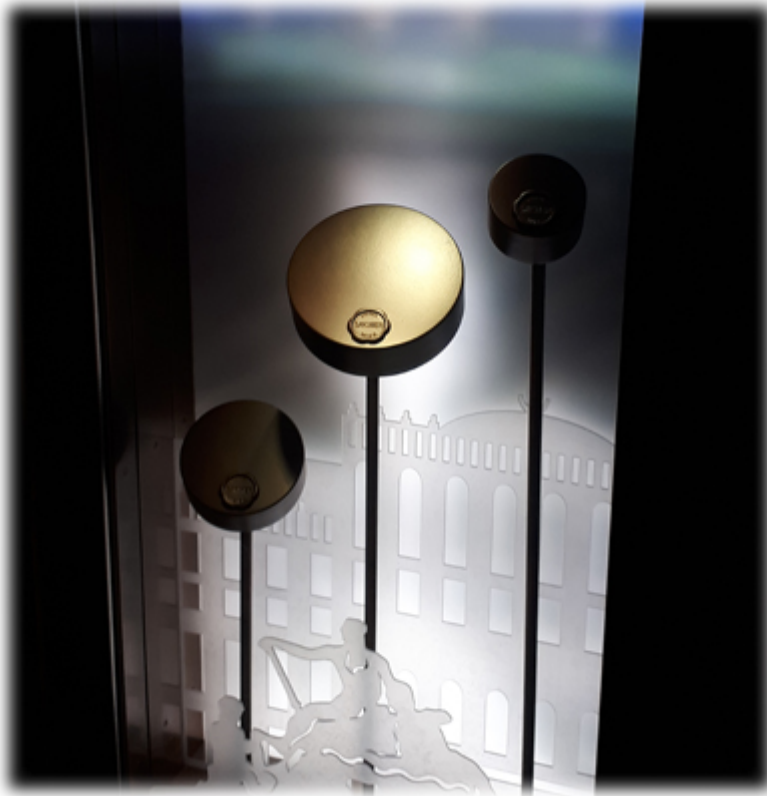
La Sachertorte si riconosce dalla sua lucentezza quasi a specchio, un disco pulito di cioccolato solido in cima. La torta si trova in tutta l'Austria, esposta orgogliosamente dietro i banconi di vetro delle pasticcerie. Una sachertorte è solo una vera sachertorte se accompagnata da una porzione di crema o chantilly, che ne aiuta a contrastare la sua consistenza un pò asciutta.

La ricetta autentica è un segreto prezioso e custodito, sviluppata nel 1832 da Franz Sacher, che all'età di 16 anni, all'epoca della sua creazione, lavorava come apprendista alla corte del principe Metternich. Si dice che il talentuoso giovane chef tirò fuori dalla borsa la sua ricetta mentre era sotto pressione per creare un nuovo dolce per il principe e i suoi ospiti. La sachertorte nacque e divenne un successo immediato.

Più tardi, nel 1876, il figlio di Franz, Eduard Sacher, aprì una boutique d'hotel di lusso nel centro di Vienna ed era convinto che la torta creata dal suo amato padre avrebbe dovuto diventare il marchio di fabbrica dell'hotel, condividendo il nome di famiglia, per l'appunto "Hotel Sacher".

Esistono molte versioni contraffatte e nel XX secolo la torta è stata coinvolta addirittura in una complessa battaglia legale tra l'Hotel Sacher e la Demel Bakery, in disputa per chi fosse il vero detentore del timbro di "The Original

Sachertorte". Alla fine, dopo una lunga e faticosa guerra, il caso fu risolto fuori dalla corte, con l'Hotel Sacher che alla fine ne uscì vittorioso quando gli furono concessi i diritti legali di "The Original Sachertorte".









“Degustando l’originale Sachertorte all’Hotel Sacher di Vienna. I suoi interni meravigliosi”



Vorrei spendere alcune parole sulla storica pasticceria “**Demel**”, la quale rimane a mio avviso la migliore pasticceria di tutta Vienna. Ho avuto modo di poter degustare entrambe le Sacher, quella dell’Hotel Sacher e quella di Demel, e devo ammettere che in effetti la Sacher migliore, dal mio punto di vista (ma non solo) è quella dell’Hotel Sacher, per farcitura, consistenza e copertura. La Sacher di Demel rimane comunque un ottimo dolce ma non allo stesso livello dell’altra.

La differenza più grande che ho potuto notare è che nel caso di Demel la farcitura viene versata sopra la torta e quindi sotto la copertura di cioccolato, mentre nella sacher dell’Hotel Sacher è doppia e centrale. Anche la consistenza è differente! Se vi capita di venire a Vienna provatele entrambe per capirne qualcosa di più ☐



Nulla togliere comunque alla pasticceria Demel, che come dicevo prima rimane a mio avviso la migliore pasticceria di tutta Vienna. Le loro torte, i loro biscotti e i cioccolatini sono semplicemente “divini”. La mia preferita è stata la Annatorte:









■

Da Demel avrete l'opportunità di vedere dal vivo i pasticceri professionisti. Il laboratorio è diviso dalla clientela da delle lastre di vetro e al suo interno potrete ammirare l'operosità dei Maestri.

Concludo il mio articolo ricordandovi che il 5 Dicembre è il National Sachertorte Day in Austria, quindi se vi capita di visitare Vienna in questo periodo, assicuratevi di far visita all'Hotel Sacher per assaggiare una fetta di questo glorioso ed acclamato dolce.

"Il segreto: versare la glassa alla giusta temperatura con un movimento "swing" sulla torta."

Un dolce piemontese: La Torta Langanese (o delle Langhe)

Chiffon Cake al Caffé e Cioccolato Fondente al 50%

In questo articolo vi parlerò della Chiffon cake o anche conosciuta con il nome di “torta fluffosa”.

Il nome “chiffon” fu attribuito a questo tipo di torta proprio per evidenziare la sua estrema sofficità e morbidezza, quasi come se fosse una nuvola per sinestesia. Ma da dove deriva il nome “chiffon”? Chiffon è un particolare tessuto; il termine deriva da *chiffe*, che in francese significa letteralmente “cencio”, straccio e deriva dal fatto che la stoffa è un filato armatura tela o a torsione crêpe, un materiale resistente ma molto trasparente dalla superficie leggermente increspata. Negli anni venti questo tessuto, nella sua versione in seta prima e in sintetico dopo, diventò molto di moda negli Stati Uniti, tanto che poi, anni dopo, darà il nome alla torta.

Un pò di storia:

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.

Le proporzioni e le dosi:

La prima volta che realizzai una chiffon cake c'era il problema della proporzione. Cioè, in base alla dimensione del mio stampo quali dosi avrei dovuto usare?

Prima di occuparci dei diversi "dosaggi x proporzione" ecco alcuni dei miei consigli per una buona riuscita del dolce:

- le uova: consiglio di utilizzarle a temperatura ambiente (quindi non fredde da frigorifero)
- lo zucchero: consiglio 1/3 di zucchero a velo vanigliato e 2/3 di quello extra-fine (tipo quello Zefilo della Eridania)
- l'agente lievitante: consiglio il cremor tartaro e il bicarbonato di sodio; in alternativa la classica bustina di lievito per dolci (per chi non è intollerante)
- la farina: consiglio 2/3 di farina 00 e 1/3 di fecola di patate (amido)
- se al cacao: sostituire una parte di farina con il cacao o in alternativa aggiungere più liquido all'impasto magari aumentando la dose dell'olio o altro ingrediente liquido se previsto.
- l'olio: di semi di girasole
- se agli agrumi: sostituire tutta la dose dell'acqua con il succo.
- se al caffè: sostituire tutta la dose dell'acqua con il caffè (meglio se fatto con la moka)

Le dosi variano in base alla dimensione del vostro stampo per chiffon cake o angel cake.

Per uno **stampo di diametro 22 cm**:

- 5 uova
- 125 gr di zucchero extra-fine
- 125 gr di zucchero a velo vaniglinato
- 150 gr di farina 00
- 100 gr di fecola di patate
- 165 ml di acqua (oppure di caffè o di succo)
- 105 ml di olio di girasole
- 1 cucchiaino abbondante di lievito per dolci
- 8 gr di cremor tartaro

Per uno **stampo di diametro 24-26 cm**:

- 7 uova
- 200 gr di zucchero extra-fine
- 150 gr di zucchero a velo vaniglinato
- 225 gr di farina 00
- 125 gr di fecola di patate
- 230 ml di acqua (oppure di caffè o di succo)
- 140 ml di olio di girasole
- mezza bustina di lievito per dolci
- 8 gr di cremor tartaro

Per uno **stampo di diametro 28 cm**:

- 9 uova
- 250 gr di zucchero extra-fine
- 200 gr di zucchero a velo vaniglinato
- 300 gr di farina 00
- 150 gr di fecola di patate
- 300 ml di acqua (oppure di caffè o di succo)
- 185 ml di olio di girasole
- 16 gr di lievito per dolci (1 bustina)
- 8 gr di cremor tartaro (1 bustina)

E dopo questa lunga introduzione e le indicazioni fornite per

una perfetta preparazione possiamo tornare alla mia ricetta per la chiffon cake al caffè con copertura al cioccolato fondente 50% cacao. Un dolce dal gusto delicato di cappuccino che abbinato al cioccolato fondente lo rende strepitosamente buonooo :-). Per la mia ricetta ho utilizzato lo stampo da 28 cm di diametro. Se possedete uno stampo di dimensione inferiore fate riferimento al calcolo delle dosi sopra elencate. Iniziamo.

Ingredienti:

- 9 uova (non fredde)
- 250 gr di zucchero extra-fine
- 200 gr di zucchero a velo vanigliato
- 300 gr di farina 00
- 150 gr di fecola di patate
- 300 ml di caffè (da moka)
- 185 ml di olio di girasole
- 16 gr di lievito per dolci (1 bustina)
- 8 gr di cremor tartaro (1 bustina)

Per la copertura:

- 180 gr di cioccolato fondente al 50% cacao
- 150 gr di panna da montare (liquida)
- mezzo cucchiaino di caffè solubile in polvere

Per la decorazione (opzionale):

- zucchero glitterato color oro e bianco

Preparazione:

La modalità di preparazione della Chiffon cake è davvero semplice. Per prima cosa dividete i tuorli dagli albumi.

In una ciotola abbastanza capiente mescolate la farina con gli zuccheri, la fecola e il lievito.



Versateci il caffè che avrete già pronto e mescolate con la frusta per amalgamare bene il tutto. Aggiungete l'olio e mescolate. Aggiungete i tuorli uno alla volta ed incorporarli bene. Dovrete ottenere un composto omogeneo e senza grumi.



Nel frattempo preriscaldate il forno statico a 160° C.

In una planetaria con gancio frusta versate gli albumi ed azionate la macchina per montare a velocità media per 30 secondi. Trascorsi i 30 secondi abbassate la velocità ed aggiungete il cremor tartaro, e riportate a velocità massima per ottenere una montatura a "neve ferma". Fate la prova capovolgendo la ciotola della planetaria. Se l'albume montato rimane fermo e immobile senza cadere vuole dire che la montatura a neve ferma è stata raggiunta. In caso contrario riprendete la montatura.

Incorporate l'albume montato a neve ferma al composto ed utilizzando una spatola con movimento dal basso verso l'alto per evitare di smontarli troppo. Ricordate che questa fase è fondamentale per la riuscita della vostra chiffon cake.



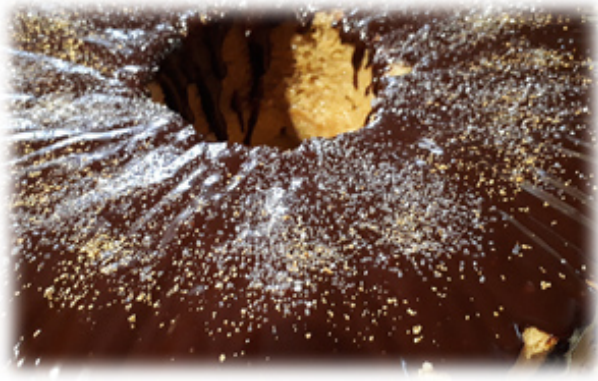
Versate il composto nello stampo apposito (mi raccomando senza ungerlo ne infarinarlo) ed infornate in forno statico e preriscaldato a 160° C per circa 50 minuti o cmq fino a quando non sarà cotto dentro (prova dello stecchino). Ricordate di posizionare la torta nella parte bassa del forno. Se durante gli ultimi minuti di cottura notate che la superficie della torta tende a bruciarsi potete posizionare un foglio di alluminio. Ad ogni modo non aprite assolutamente il forno durante i primi 35 minuti di cottura.

Una volta cotta, togliete lo stampo dal forno e lasciatelo raffreddare capovolto per almeno 2-3 ore, meglio se tutta notte. Vedrete che la torta inizierà a staccarsi da sola. Se poi qualche parte dovesse rimanere attaccata allo stampo potete aiutarvi con un coltello liscio.



Ora preparate la copertura al cioccolato fondente: spezzettate il cioccolato in piccole parti e mettetelo in una ciotola di plastica con il mezzo cucchiaino di caffè solubile. Portate ad ebollizione la panna a fuoco medio-basso e continuando a girare. Non appena inizia a bollire toglietela subito dal fuoco

e versatela sul cioccolato a pezzetti. Lasciate agire la panna calda sul cioccolato fondendolo per mezzo minuto e poi girate con un cucchiaino fino ad amalgamarlo bene ed ottenere così una ganaché lucida ed omogenea. Versate la ganaché ancora tiepida sulla superficie della torta facendola colare lungo tutto il bordo. Per ultimare distribuite dello zucchero glitterato di colore oro e argento (o bianco). Lasciate raffreddare la ganaché per almeno 1-2 ore.



La vostra Chiffon Cake è pronta per essere divorataaa! ☐
Profumata e buonissima!

Charles