

Le bagne

Trattiamo ora un argomento molto importante soprattutto per quanto riguarda il pan di spagna.

Le bagne non sono altro che soluzioni zuccherate adoperate per farcire e rendere ancor più gustose le nostre creazioni.

La soluzione base della bagna è composta da (dosi per bagnare una torta del diametro 24-26 cm):

- 250 ml di acqua
- 100 grammi di zucchero semolato

Il procedimento principale per preparare una bagna è quello di far bollire la soluzione in modo da sciogliere bene lo zucchero e, nel caso di bagne alcoliche, di far evaporare parzialmente il livello alcolico contenuto nei liquori e mantenendone l'aroma stesso.

Tipologie di bagna:

1. Analcoliche

- **Alla vaniglia:** si aggiunge alla soluzione di base qualche stecca di vaniglia, oppure estratto, o la classica vanillina.
- **All'arancia, al limone, al mandarino:** si aggiunge alla soluzione di base scorze di arancia / o limone / o mandarino.
- **Alla cannella:** si aggiunge polvere di cannella alla soluzione di base.
- **Al latte e miele:** 200 ml di latte con un cucchiaino di miele.
- **Al caffè o al orzo:** sostituendo l'acqua della soluzione base con del caffè forte o dell'orzo.

2. Analcoliche alla frutta

- **All'arancia, alla fragola, al mandarino, alle mele:**

sostituendo l'acqua della soluzione base con il succo di frutta scelto.

- **Alla pesca o all'ananas:** utilizzando solamente lo sciroppo della frutta sciroppata.
- **Alla pesca e alla vaniglia:** si aggiunge la vaniglia allo sciroppo della pesca.
- **Alla pesca e noce moscata:** si aggiunge la noce moscata allo sciroppo della pesca. Ottima per le torte al cioccolato bianco. Una delle mie preferite.

3. Alcoliche

Per le bagne alcoliche è necessario aggiungere alla soluzione base **1 bicchierino di liquore (circa 50 ml)** che può essere messo a bollire insieme agli altri ingredienti. In tal modo la forza alcolica del liquore evaporerà parzialmente mantenendo la delicatezza dell'aroma.

Se si desidera una bagna più forte si può prima preparare lo sciroppo (soluzione di base) e poi aggiungerci il liquore.

Per le bagne alcoliche al caffè o all'orzo: si sostituisce l'acqua della soluzione base con del caffè o l'orzo e si aggiunge un liquore a scelta.

Per le bagne alcoliche alla frutta: si sostituisce l'acqua della soluzione base con il succo di frutta (arancia, fragola, mele, ananas, ecc...) e si aggiunge spumante o vino moscato oppure Martini Bianco, o lo Strega, o il Maraschino.

Alcuni dei miei liquori preferiti:

il Rhum

E' un acquavite ottenuta dalla distillazione della melassa della canna da zucchero.

E' indicato per le torte al cioccolato, alle castagne, per il babà, la cassata siciliana, per gli strufoli, le zeppole, per le creme alla nocciola, cioccolato, nutella, al tiramisù, al caffè.

il Marsala

E' un vino liquoroso prodotto ottenuto da uve bianche e rosse, prodotto in Sicilia.

E' Indicato per la pasticceria siciliana, la crema allo zabaione, nella torta di zucca, in quella di pere e cioccolato, nelle ganache al cioccolato bianco/fondente. Si abbina bene nel cioccolato fondente al 70% di cacao.

il liquore Strega

E' un liquore a base di circa 70 erbe, prodotto nel 1860 dalla Strega Alberti di Benevento ed è composto da circa 70 erbe.

Ottimo per bagnare la torta mimosa. Indicato per torte al cioccolato, alla mandorla, per le creme al pistacchio, zuppa inglese, per la crema chantilly, al limone o limoncello.

il Maraschino

E' un liquore d'origine dalmata, dolce e incolore a base di un tipo particolare di ciliegia (le marasche: varietà di amarene).

Ottimo per la preparazioni di dolci alla frutta, creme alla frutta, crema pasticcera, crema chantilly, crema diplomatica.

il Grand Marnier (che adoro per la sua delicatezza)

E' un liquore francese, un liquore triple sec, composto da vari cognac e aromatizzato all'arancia.

Ottimo per la rustica al cioccolato, per la crema al limone, crema o marmellata di arance, crema o marmellata di cachi.

il San Marzano Borsci (L'Elisir)

E' un liquore al caffè e alle erbe.

Ottimo per il tiramisù. Il TOP del tiramisù direi. Sfortunatamente poco reperibile in giro ma su internet è possibile acquistarlo da privati o da negozianti che magari hanno ancora qualche scorta nelle loro cantine ☐

alla prossima,

Charles.