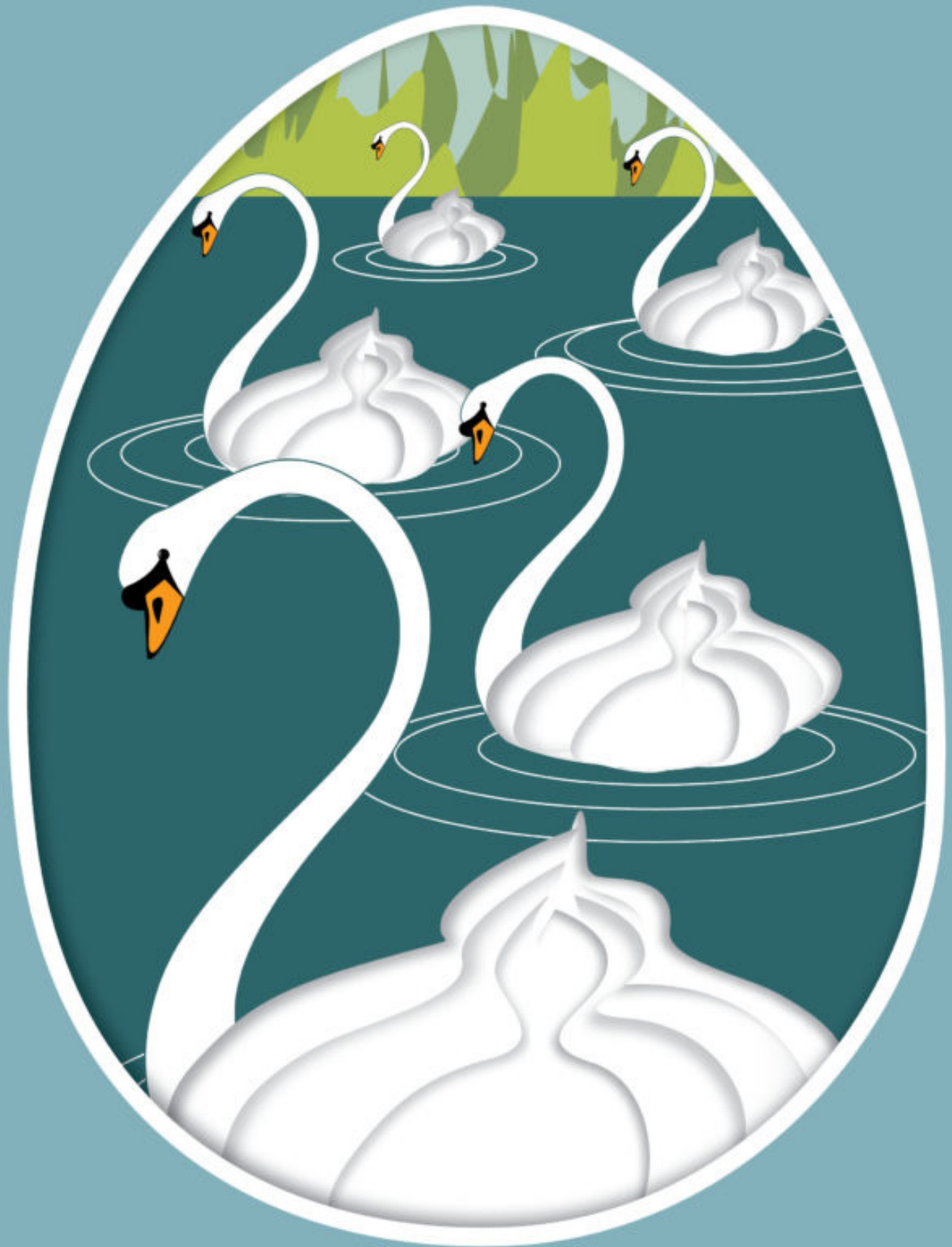


...chiari, freschi
e dolci albumi...



Credits:

Editor: Ilaria - Soffici

Grafica: Mai - Il colore della curcuma

Super editor: Giulia - Alterkitchen

La mente: Alessandra Van Pelt - An Old Fashioned Lady

Impaginazione: Dani - Acqua e Menta

Chiari, freschi e dolci albumi

Ben ritrovati, dopo le vacanze di Natale si riparte alla grande, ma con leggerezza. Il tema del mese sarà avvolto in una nuvola di dolci alla meringa.

Come inizio d' anno siamo più buone e per questa volta niente collegamenti, temi, chef... solo degli splendidi e soffici dolci, dove tutto quello che c'è da fare (o quasi) è

e “se la vita ti da limoni tu...”

Forza, vi aspettiamo numerosi come sempre!

MTC n. 62 – IL TEMA DEL MESE – CHIARI, FRESCHI E DOLCI ALBUMI

Lemon meringue pie – Susanna Canetti (Afrodita's Kitchen)

Meringata (Antonella Eberlin – Cucino io)

Pavlova – Tamara Giorgetti (Un pezzo della mia maremma)

Baked Alaska (Anna e Sebastiana Ferro – Pasticciando insieme)

Cocunut macaron (Eleonora Colagrosso – Burro e miele)

Brutti ma buoni (Fabiola Palazzolo – Olio e aceto)

Chocolate meringue cake (Francesca Geloso – 121 gradi)

Finnish meringue biscuits (Perla D'Arsella)

Blitz torte (Manuela Valentini – Profumi e colori)

Macaron di Nancy (Teresa – Mappete che buono)



Lemon Meringue Pie

Susanna Canetti – Afrodita's kitchen

Negli anni Settanta e Ottanta, ai tempi del Dolce Forno, prima che a portare i bimbi in cucina ci pensasse Junior Masterchef, fu Nonna Papera ad ispirare intere generazioni con il suo magnifico Manuale. Ancora oggi Nonna Papera ci riporta alla mente immagini bucoliche, nella sua allegra casa di campagna, con quelle meravigliose torte fumanti appoggiate sul davanzale della finestra. La torta simbolo del suo ricettario è sicuramente l'American Apple pie, ma vi compariva anche un altro dolce che è diventato emblema della gastronomia a stelle e strisce: la Lemon Meringue Pie.

Sembra che le origini più remote di questa torta siano da rintracciarsi in Inghilterra, ma nella realtà dei fatti è Oltreoceano che ha trovato la sua più alta diffusione ed espressione. Si tratta di una crostata con una base di pasta frolla friabile e burrosa, farcita con una crema vellutata e sontuosa al limone, e decorata con un abbondante e soffici ciuffetti di meringa leggermente dorati in forno. E' inutile dire quanto sia deliziosa, con quel perfetto contrasto tra l'acidità della crema e la dolcezza della meringa.

Il lemon curd, genericamente detto fruit curd, è una crema di origine anglosassone, a base appunto di limoni, oppure di arance, mandarini, lime, mango, more o lamponi. Gli ingredienti possono variare, ma di base sono uova (interi o solo tuorli), zucchero, succo di frutta, scorze grattugiate e a volte anche burro. Per addensare la crema può essere presente una minima dose di gelatina alimentare, o di amidi. In Inghilterra, tra il XIX e il XX secolo, il lemon curd fatto in casa era per tradizione servito con pane o scones all'ora del tè pomeridiano, oppure utilizzato come ripieno per torte e pasticcini. Il lemon curd, contenendo una maggiore quantità di succo e/o scorze, si distingue dalle altre creme per il suo aroma intenso. Inoltre, quando nella preparazione viene aggiunto il burro, si ottiene una consistenza sorprendentemente liscia e cremosa.

Di ricette della Lemon Meringue Pie se ne trovano tante, da quella di Marha Stewart, a quella di Nigella Lawson; alla fine ho optato per quella di un pasticciere a noi molto più vicino, Ernst Knam, una vera garanzia.



LEMON MERINGUE PIE

di Susanna Canetti – Afrodita's kitchen

Ingredienti per uno stampo da 22 cm

Per la base di frolla:

200 g di farina di grano tenero debole (W170)
100 g di burro a temperatura ambiente
100 g di zucchero semolato
1 uovo (40 g)
mezzo baccello di vaniglia
4 g di lievito in polvere
1,5 g di sale fino

Per il lemon curd:

5 uova
300 g di zucchero semolato
200 g di burro
180 ml di succo di limone filtrato (circa 4 limoni)
1 foglio di gelatina alimentare

Per la meringa italiana:

125 g di albumi a temperatura ambiente (circa 4 uova)
200 g di zucchero semolato
50 ml di acqua

Per la frolla:

Lavorate il burro a pezzetti con lo zucchero e i semi raschiati dal baccello di vaniglia, aggiungete l'uovo e mescolate con una frusta fino a completo assorbimento. Unite il sale, la farina ed il lievito setacciati lavorando velocemente con la punta delle dita. Formate un panetto, avvolgete in pellicola trasparente e fate riposare in frigorifero per 1 ora.

Stendete la frolla con un mattarello su un foglio di carta da forno ad uno spessore di circa 2,5 mm formando un quadrato o un cerchio di un paio di cm più grande della teglia (per quella rotonda 22 cm di diametro, per quella quadrata 22 cm di lato). Posizionate la frolla all'interno della teglia imburrata, sollevandola con la carta da forno e rovesciandola sotto sopra. Eliminate la carta, fate aderire la frolla all'interno dello stampo, livellate i bordi e fate riposare in frigorifero per almeno mezz'ora.

Ricoprite la base con un foglio di carta da forno e riempite con dei legumi secchi o con gli appositi pesi in ceramica per la cottura in bianco.

Cuocete in forno statico preriscaldato a 175°C per 20 minuti, eliminate la carta ed i pesi e proseguite la cottura per altri 5 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare completamente.

Per il lemon curd:

Reidratate la gelatina immergendola in acqua fredda. Sbattete le uova con lo zucchero in un polsonetto. Scaldate il succo di limone, mettete il polsonetto sul fuoco e versatevi il succo del limone. Cuocete a fiamma bassa fino a raggiungere 83°C, togliete dal fuoco e fate raffreddare fino a raggiungere 60°C immergendo la base del polsonetto in acqua fredda. Unite la gelatina strizzata ed il burro a pezzetti, mescolate con una frusta e lasciate raffreddare completamente.

Versate il lemon curd nel guscio di frolla, coprite con la pellicola trasparente non a contatto e fate riposare in frigorifero per alcune ore, meglio se tutta la notte

Per la meringa italiana:

Preparate uno sciroppo scaldando l'acqua con 175 g di zucchero, fino a raggiungere 121°C. Versate gli albumi nella planetaria con lo zucchero rimanente, iniziate a montare ad alta velocità, poi versate a filo lo sciroppo di zucchero, continuando a montare fino a completo raffreddamento.

Composizione del dolce:

Riempite una sac à poche con la meringa e decorate la torta con tanti ciuffetti. Fiammeggiate la meringa con un caramellatore, oppure infornate utilizzando la funzione grill per pochi minuti. Servite subito oppure conservate in frigorifero per un paio di giorni.



la Meringata

Antonella Eberlin – Cucino Io

La meringata venne creata per riuscire a conquistare il cuore dell'amata da parte del pasticcere Gasperini, supposto inventore della meringa. La donzella in questione, non era proprio una dama sconosciuta, bensì la principessa Maria, figlia del Re polacco Stanislaus Leszczynski e promessa in sposa a Luigi XV.

La principessa, in effetti conquistata dal dolce, volle incontrare il pasticcere e l'incontro avvenne in Svizzera, proprio a Meiringen, cittadina dell'Oberland bernese da cui deriva il nome "meringa".

Per la storia della meringa vi rimando al post di Cristiana qui.

Anche Maria Antonietta, era una grande amante delle meringhe ed era solita consumarle accompagnandole con della crema chantilly; forse è da qui che nacque la Meringata. Un dolce che ha di base la Meringa, alla quale si aggiunge una crema ricca di panna, meringa italiana e crema pasticcera.

Di seguito la ricetta della Meringata, preparata seguendo quella del maestro Massari, tratta dal libro Non solo zucchero vol. 1.

Nella ricetta troviamo la Meringa alla francese, preparazione dolce a base di albume di uova e zucchero a velo. Per prepararla si separano gli albumi dai tuorli, quindi si aggiunge lo zucchero a velo. Si sbatte l'impasto ripetutamente per circa un quarto d'ora con una frusta da cucina. Dopo qualche tempo gli albumi si gonfiano, diventando spumosi e bianchi. Questa operazione viene detta tecnicamente montare le chiare a neve ferma. Si riconosce che la montatura è terminata dal fatto che il composto è lucido e perché, capovolgendo il contenitore, resta fermo dov'è senza cadere giù. Le Meringhe devono cuocere, per ore, a temperature bassissime. L'ideale sarebbe far cuocere le meringhe per 3 ore a forno leggermente aperto, a 60-70 gradi. Di fatto la meringa più che cuocere asciuga.

Ma anche la Meringa all'italiana in cui lo zucchero viene prima cotto e poi aggiunto all'albume non ancora finito di montare. In questo modo la Meringa non ha bisogno di essere cotta e viene aggiunta alla panna per formare la crema meringata. Nella ricetta però lo zucchero viene cotto come nella meringa svizzera, insieme agli albumi che separati dai tuorli, si mettono in una casseruola, preferibilmente di rame stagnato, con lo zucchero. Si mette la pentola sul fuoco e si sbatte il composto sino a che abbia raggiunto i 60°. Si ritira dal fuoco e si termina di montare. Nella Meringa svizzera si cuoce poi in forno, a temperatura molto più alta della meringa ordinaria: 120°-140° contro 40°-60°



LA MERINGATA

di Antonella Eberlin – Cucino Io

Ingredienti

Per la meringa

Albumi 200 g
Zucchero 100 g
Zucchero a velo 400 g

Per la crema meringata

Albumi 250 g
Zucchero 400 g
Crema pasticcera 200 g
Baccello di vaniglia 1
Pezzettini di cioccolato fondente 200 g
Panna montata lucida 1000 g

Per la CREMA PASTICCERA di Iginio Massari

500 g tuorli d' uovo
250 g zucchero
80 g amido di riso
1000 g latte intero di alta qualità
1 bacca di vaniglia Bourbon Madagascar
1/2 buccia di limone grattugiato

Procedimento

Per la meringa, montare a neve lucida gli albumi con lo zucchero, incorporare lo zucchero a velo con un cucchiaio a spatola. Modellare su un foglio di carta da forno tre dischi di meringa di circa un cm o poco meno con la sac a poche. Prima della cottura spolverare di zucchero a velo la superficie dell'impasto.

Infornare i dischi in forno già caldo a 120°C per circa due ore.

Mentre i dischi cuociono mescolate gli altri albumi con lo zucchero e portarli, fino a 62°C, mescolandoli in continuazione con una frusta, poi montarli.

Incorporate agli albumi montati la crema pasticcera, le scaglie di cioccolato e la panna montata lucida e amalgamare delicatamente, con una spatola, dall'alto verso il basso.

Formare la meringata utilizzando alternando i dischi di meringa ad un generoso strato di crema. Ricoprite il tutto con la crema e con pezzi di meringa e congelate.

Tirare fuori due ore prima di servire, badando a che abbia ancora la consistenza del semifreddo.

Per la CREMA PASTICCERA di Iginio Massari

Fate bollire in un tegame il latte, la vaniglia e la buccia di limone. A parte, mescolate con un frustino i tuorli, lo zucchero e l'amido di riso.

Dopo l'ebollizione filtrate il latte e incorporatelo ancora bollente nella massa appena ottenuta. Cuocete a bagnomaria il tutto mescolando in continuazione con una piccola frusta. Togliete la crema dal fuoco non appena si addensa.

Raffreddatela velocemente versandola in un tegame freddo e continuate a mescolare finché non raggiungerà i 50°.



la Pavlova

Tamara Giorgetti – Un pezzo della mia Maremma

Avete mai cotto una torta sul termosifone? Immagino di no. Io sì e posso dire che per l'MTC si fa anche questo. La storia comincia diversi giorni prima, quando è uscito il tema che mese, a me sempre molto caro, perché mi sento libera di fare la ricetta che voglio. Sono fatta così, più un difetto o un pregio non lo so, ma me sta bene. Il tema del mese mi piace, ma questa volta avevo diverse cose e non ero troppo convinta di partecipare, ma come sono uscite le proposte Valentina mi ha quasi urlato in chat "Tamara la Pavlova dai che è ancora libera" ...e io sono andata e mi sono prenotata. Passa qualche giorno, finisco le mie cose impellenti e si rompe il forno, il mio forno splendido della mia meravigliosa Glem, mai un problema, ha sempre funzionato benissimo e all'improvviso ha cessato di vivere.

Chiamo l'assistenza vengono immediatamente e il forno viene aggiustato, tutto a posto, metto gli albumi nella planetaria, i due zuccheri e monto tutto, sistemo la meringa nella carta forno e lo accendo alla giusta temperatura come richiede la meringa. Il forno non parte, o meglio si accende e si spegne subito e questa cosa è andata avanti per una buona mezzora, il forno non si è più acceso e la mia meringa è rimasta lì, cruda. A quel punto ho preso una decisione: la meringa non va cotta, si deve asciugare quindi serve un calore basso e un tempo molto lungo; 24 ore sul termosifone, perfetta, bianca e cotta benissimo, e adesso procedo alla decorazione. E' tornato il tecnico e adesso sembra che il forno funzioni, spero perché i macarons non li posso mettere sul termosifone.

La Pavlova in realtà non è una torta, è una enorme meringa ricoperta di panna e tanta frutta fresca, è bella da vedere e buona, tanto buona. In effetti somiglia al tutù di una ballerina, e ad una ballerina sembra sia stata dedicata.

"Sin dai primi anni della mia vita, ho sempre voluto danzare. Non potevo pensare ad altro futuro, non potevo vedermi in un altro ruolo se non quello di una ballerina in un grande palcoscenico di fronte ad un'affollata audience di pubblico. Volevo mostrare loro la perfetta bellezza del movimento e aspettare col fiato sospeso ed il cuore in tumulto i loro applausi".

Anna Pavlovna Pavlova nasce a San Pietroburgo nel 1881 da una famiglia povera e quando la madre, a dieci anni la portò a teatro a vedere La bella addormentata, si innamorò della danza e capì che il suo desiderio era fare la ballerina. Dopo due anni entrò alla Scuola dei Balletti Imperiali e li rimase fino ai diciott'anni.

In soli due anni passò da seconda a prima solista e poi prima ballerina Fu interprete dei più famosi e difficili balletti rappresentati nei migliori teatri.

Tra le sue più famose esibizioni vi è La morte del cigno, che la Pavlova interpretò maggiormente durante la sua carriera. Anna Pavlovna Pavlova fu una delle ballerine più famose degli inizi del XX secolo.

Descrizione di Anna Pavlova,, étoile dei Ballets Russes (1900-1910) da Agnes de Mille, "Dance to the piper"

Le ossa trasparenti di un uccellino, le giunture di un fragile uccellino!

Era tutta fuoco e volontà d'acciaio.

Non c'era un grammo in più sulle sue ossa, e l'energia vitale usò il suo corpo fino a logorarlo, fino a quando ella morì della febbre che la faceva muovere, respirando a fatica, ancora troppo giovane.

Il suo busto era sottile e aveva le forme e le proporzioni di quello di un adolescente, le sue braccia e le sue gambe erano piuttosto lunghe e il collo lunghissimo e straordinariamente mobile.

Pur non essendo assolutamente sensuale e anzi quasi asessuata, ella era capace di infondere in chi la guardava una sensazione di gioia, di piacere e delizia.

Pavlova1

La Pavlova ha un corpo esile e delicato, eterea, adatta a ruoli romantici come Giselle, in un momento in cui le ballerine avevano una corporatura muscolosa e forte, lei è ricca di eleganza e grazia, i suoi piedi sono delicati e piccoli quindi deve rinforzare la punta delle scarpe con un pezzo di cuoio dando il suo contributo alla scarpetta da punta che viene usata ancora oggi.

La Pavlova è famosa soprattutto per l'esibizione ne La morte del cigno coreografato per lei da Michel Fokine, su musica tratta da Il carnevale degli animali di Camille Saint-Saëns. È stato senz'altro il cavallo di battaglia della grande ballerina.

La favola termina in Olanda. Il treno con cui la Pavlova viaggiava si ferma per la neve, lei scende senza coprirsi troppo e cammina lungo i binari per vedere cosa fosse successo e il freddo intenso le provoca un malanno, che degenera nelle settimane successive portandola alla morte il 23 gennaio 1931 pochi giorni prima del suo cinquantesimo compleanno. Prima di morire chiede di poter tenere in mano il suo costume utilizzato per La morte del cigno. I suoi resti furono sepolti a Londra e trasferiti nel 2001 a Mosca. Esistono dei frammenti di filmati della ballerina molti dei quali inseriti in un film del 1956 "The Immortal Swan", (Il cigno immortale).

Secondo l'ipotesi più accreditata, questo dolce sarebbe stato creato nel 1926 dallo chef di un hotel a Wellington, in Nuova Zelanda, e così chiamato in onore della ballerina Anna Pavlova. L'attribuzione dell'invenzione tuttavia non è certa, e alcune ricerche suggeriscono che possa essere nata in Australia nello stesso periodo, ferma restando la dedica al nome della ballerina, che allora era in tour nei due paesi.

PAVLOVA FRUTTO DELLA PASSIONE E ANANAS

di Tamara Giorgetti – Un pezzo della mia Maremma

Ingredienti per una torta di circa 20 cm

- 100 g albumi di qualche giorno
- 100 g zucchero semolato
- 100 g zucchero a velo
- cucchiaino di aceto bianco, o succo di limone
- 1 cucchiaino di amido di mais o fecola di farina di riso (serve per tenere gli albumi)
- 250 ml di panna fresca da montare
- frutto della passione e ananas freschi

Procedimento

Mettete gli albumi nella planetaria dopo averli tenuti fuori dal frigorifero e cominciate a montarli, dopo che avranno perso tensione cominciate ad aggiungere lo zucchero semolato, e dopo quello a velo. Quando gli albumi saranno belli duri e molto lucidi saranno pronti.

A questo punto aggiungete a mano, con una spatola, il cucchiaino di limone, e l'amido di mais o fecola di patate, molto lentamente per evitare di smontare gli albumi.

Mettete gli albumi dentro a un sac à poche, o a mano, e disegnate un cerchio di circa 20 cm di diametro su una teglia rivestita di carta forno, dovete fare una specie di nido o con la sac à poche o a mano, dove andrete a metterete la panna e la frutta.

Mettete la teglia in forno a 80/120° e tenetela per circa 3 ore, se il forno aumenta troppo il calore, aprite lo sportello e tenetelo a fessura. La meringa deve rimanere bianca, non si deve cuocere ma asciugare. Lasciatela in forno con la luce accesa tutta la notte e il giorno dopo decoratela con la panna montata e la frutta che preferite e secondo la stagione.

Fonti:

<http://www.istitutoitalianoarteedanza.it/anna-pavlovna-pavlova-famosa-ballerina-russa/>

<https://it.wikipedia.org/wiki/Pavlova>

https://it.wikipedia.org/wiki/Anna_Pavlovna_Pavlova

<http://xoomer.virgilio.it/lillial2004/AnnaPavlova.htm>



Baked Alaska

Anna e Sebastiana Ferro – Pasticciando insieme

Il Baked Alaska è un dessert americano nel quale sono racchiusi la sofficità di una base di pan di Spagna, la cremosità di un cuore di gelato e la croccantezza e dolcezza di sbuffi di meringa. La prima versione di questo dolce fu servita ad una cena alla Casa Bianca preparata alla presenza di Thomas Jefferson nel 1802, si trattava di una porzione di gelato racchiusa in una crosta di pasta appena sfornata. Nel 1804, è un fisico americano, Benjamin Thompson, ad attribuirsi la realizzazione del dolce, così com'è conosciuto oggi, in seguito ai suoi studi sulla resistenza al calore degli albumi montati a neve, dando al dolce il nome di "frittata Norvegese". Secondo i Francesi la realizzazione di questo dolce risale al 1866, durante la permanenza di una delegazione cinese a Parigi. In questa occasione uno chef cinese imparò la cottura del gelato in pasta da uno chef francese, il quale gestiva la cucina del Grand Hotel. L'origine del nome Baked Alaska risale invece al 1876, in occasione dell'acquisizione degli Stati Uniti d'America di un nuovo stato, di cui porta il nome, sottratto all'Impero Russo. Fu proposto la prima volta in un ristorante Newyorchese, il Delmonico, dal suo chef francese Charles Ranhofer. Tale dessert divenne in seguito popolare grazie a Jean Giroux, chef nel 1895 presso l'Hotel de Paris a Monte Carlo. Il dolce è anche conosciuto Glauce au Four, nome che sottolinea l'abbinamento di caldo e freddo. È possibile rintracciare delle varianti di questo dessert: la versione con uno strato di frolla in sostituzione del pan di Spagna o con pan di Spagna al cioccolato al posto del classico alla vaniglia; la versione flambè, chiamata Bombe Alaska, servita fiammeggiante per la presenza del rum scuro versato sulla meringa a cui si dà fuoco; ed una variante preparata ad Hong Kong con sciroppo e whisky versati sopra la crema. È possibile, inoltre, trovare versioni semplici con un gusto fruttato o versioni più elaborate in cui abbinare due gusti differenti.



BAKED ALASKA DI MARTHA STEWARD

di Anna e Sebastiana Ferro – Pasticciando insieme

Ingredienti

per la Torta al Cioccolato

- 200 g zucchero semolato
- 77 g farina 00
- 60 g cacao amaro
- 110 ml olio 88 g acqua calda (circa 100°C)
- 3 uova grandi a temperatura ambiente, separati
- mezzo cucchiaino di lievito
- un cucchiaino di bicarbonato di sodio
- un pizzico di sale
- un cucchiaino di estratto puro di vaniglia

per la Meringa

- 3 albumi a temperatura ambiente
- 150 g zucchero semolato

per il Gelato al Cioccolato – dal blog Acqua e Menta

- 495 g latte intero Alta Qualità
- 30 g panna fresca
- 105 g cioccolato fondente monorigine 75%
- 120 g zucchero di canna grezzo biologico
- 4 g farina di semi di carrube

Procedimento

Riscaldare il forno a 180°C. Per preparare la torta, in una ciotola setacciare la farina, il cacao, il lievito, il bicarbonato e mescolare il tutto insieme ad un terzo della dose di zucchero ed il sale. Montare i tuorli in planetaria o con un frustino fino ad ottenere una massa ben aerea e bianca. Nel frattempo, in un bicchiere versare l'olio, l'acqua e la vaniglia ed emulsionare con una forchetta. Versare lentamente la miscela dei liquidi sui tuorli montati e, sempre montando, aggiungere gli ingredienti secchi contenuti nella ciotola. In una ciotola, montare gli albumi a neve aggiungendo a poco a poco lo zucchero rimanente. Versare un terzo degli albumi montati sul composto di tuorli, farine e liquidi; amalgamare per riequilibrare un po' le consistenze dei composti e terminare aggiungendo delicatamente gli albumi restanti. Versare l'impasto in una teglia rettangolare cercando di distribuirlo in modo uniforme utilizzando una spatola. Cuocere per circa 18-20 minuti e lasciare raffreddare. Per preparare il gelato, scaldare in un pentolino il latte con la panna e il cioccolato fondente. In una ciotola pesare e mescolare bene lo zucchero e la farina di semi di carrube. Non appena i liquidi avranno raggiunto i 45°C versare lo zucchero mescolando e continuare a riscaldare il composto fino a raggiungere i 85°C. Versare la miscela ottenuta nella gelatiera e lasciare lavorare circa 35-40 minuti, seguendo le indicazioni della fabbrica. Versare il gelato in una ciotola di metallo a cupola, rivestita di pellicola così da risultare più pratico il capovolgimento del dessert, e lasciare raffreddare una notte in freezer. Ricavare dalla torta un disco di pan di Spagna dello spessore di 2-3 cm e di diametro pari alla ciotola contenente il gelato. Capovolgerne la ciotola sopra il pan di Spagna e riscaldando leggermente la superficie della ciotola liberare la cupola di gelato. Riponere nuovamente in freezer il gelato, stavolta adagiato sopra al vostro pan di Spagna disposto su una teglia di metallo senza bordi rivestita da carta forno. Lasciare raffreddare per circa 4 ore. Riscaldare il forno al massimo della potenza. Per preparare la meringa, portare a bollore dell'acqua in una pentola ed adagiare sopra una ciotola, senza che tocchi l'acqua. Versare nella ciotola gli albumi e lo zucchero e mescolare fino a quando lo zucchero si sarà completamente sciolto. Versare gli albumi in una planetaria e montare a becco d'oca. Riempire una sac a poche di meringa e rivestire tutta la cupola di gelato e con il dorso di un cucchiaio creare degli sbuffi nella meringa. Solo quando il forno sarà ben caldo, infornare la torta fino a dorare la meringa, basteranno 2 o 3 minuti. In alternativa, potete utilizzare una cannello tenendolo per caramellare la meringa.



Coconut Macaroons

Eleonora Colagrosso – Burro e Miele

Quando li ho visti sulla lista del tema del mese non ho esitato. Dovevano essere miei.

È tanto che non li mangio, sebbene fino a qualche anno fa fossero un classico tra i dolci di Pessach; poi ti allontani, non ci pensi più, ti dimentichi e un nome su una lista ti risveglia i ricordi.

Ho anche pensato che, in effetti, non sapevo neanche come ci fossero arrivati sulle tavole ebraiche della Pasqua e il tema del mese era il motivo perfetto per scoprirlo.

Sembra che i macaroons si siano originati in Italia, alcuni dicono in Sicilia, dal mondo arabo, altri, invece, sostengono che siano veneziani.

Tuttavia, la prima testimonianza storica scritta che si ha di questi dolci, è in Francia, a Cormery, nel 791.

Una ricetta simile ai macaroons, appare anche in Siria, nel secolo XV, sotto il nome di Louzieh, derivato probabilmente dalla parola Louz, che vuol dire mandorla in arabo.

Qualunque sia la loro vera origine, gli ebrei italiani per primi si sono appropriati della ricetta che, non contenendo farine e lieviti, era perfetta per la settimana della Pasqua ebraica. Poi la tradizione si è espansa in tutta Europa e portata in America a fine XIX secolo, probabilmente dagli ebrei Ashkenazi.

Fu esattamente in America in cui avvenne la trasformazione e le mandorle furono sostituite con il cocco, poiché i biscotti erano meno fragili per trasportarli e di più lunga conservazione.

Si dice che il primo a concepire i coconut macaroons, fu Franklin Baker, un mugnaio di Philadelphia che ricevette un bastimento di cocco come pagamento di un debito da un imprenditore cubano. Grattugiarne la polpa fu la sua unica possibilità per ricavarne profitto, prima che le noci di cocco si guastassero.

La scoperta della farina di cocco fornì a chef e pasticciere di quel momento, l'opportunità di incorporare un nuovo ingrediente in vari piatti e dolci, e segnò, si dice, il cambiamento dalla tradizionale mandorla al cocco nei macarons americani, che presero il nome di macaroons.

I coconut macaroons sono oggi declinati in moltissime maniere: con gocce di cioccolato, aromatizzati ai vari gusti tra cui il caffè, o ricoperti di cioccolato fondente o bianco, e sono ancora popolarissimi tra gli ebrei americani durante Pessach.

Sebbene la versione più conosciuta sia quella in cui gli albumi si sbattono un po' senza montarli, ne esistono anche varianti a base di meringa, come quella che vi propongo oggi.

La ricetta è sempre la stessa, stesse proporzioni, che decidiate di montare gli albumi, o meno.



COCONUT MACAROONS

di Eleonora Colagrosso – Burro e Miele

Ingredienti

180 g di cocco grattugiato
4 albumi di uova grandi
100 g di zucchero
1 cucchiaino di essenza naturale di vaniglia
un pizzico di sale

Procedimento

Accendere il forno a 180° C.

Tostare il cocco in una padella senza aggiungere grassi e lasciarlo raffreddare completamente.

Montare gli albumi a neve, aggiungere lo zucchero e montarli fino ad avere un composto fermo e brillante. Aggiungere l'essenza di vaniglia, mischiare accuratamente con una spatola senza smontare gli albumi e poi aggiungere il cocco e il sale. Incorporare con la spatola, con movimenti delicati dal basso verso l'alto.

Con l'aiuto di un cucchiaino, formare delle montagnette su una placca rivestita di carta forno e infornare circa 10-15 minuti o fino a doratura.

Se non volete montare gli albumi per la versione più conosciuta, procedete così:

Sbattete lievemente gli albumi fino a formare appena una schiuma. Aggiungerci lo zucchero, la vaniglia, e il sale. Mischiare bene e aggiungere il cocco, lavorando con un cucchiaio fino a che il cocco sia inumidito.

Su una teglia ricoperta di carta forno, mettete le palline di impasto che formerete con le mani bagnate. Infornate alla stessa temperatura della ricetta di cui sopra, fino a doratura.



Chocolate Meringue Cake

Francesca Geloso – 121gradi

Se questo fosse uno spot pubblicitario degli anni '50 suonerebbe più o meno così:

Chocolate meringue cake, la torta perfetta per tutte le occasioni.”

Questa torta è perfetta per accompagnare un buon caffè, o tè se preferite, tra amiche quando il tempo scorre veloce tra una confidenza ed un pettegolezzo.

E' perfetta per concludere felicemente un bel pranzo di famiglia, alzarsi sazi e sereni.

Perfetta per addolcire il risveglio; una fettina per far pace con il lunedì che ci richiama all'ordine ed accettare una nuova settimana carica di lavoro.

Questa torta è perfetta per festeggiare un giorno speciale, carica e scenografica quel tanto che basta per ricevere complimenti, ed al tempo stesso, rassicurante per via di quel pizzico di imperfezione connaturato al suo aspetto estetico che ti permette di affermare "l'ho fatta io" senza sembrare pretenziosa.

E' perfetta anche da omaggiare, da portare in dono a quegli amici che ci hanno invitato a cena e, conoscendo la nostra passione per la cucina, hanno pronunciato la famosa e temutissima frase "al dolce pensaci tu."

Piace agli adulti, piace ai bambini, piace a tutti perché gli elementi che la compongono, cioccolato e meringa sono un'accoppiata dalla riuscita sicura, perché i profumi e i colori sono invitanti, perché il gusto e la consistenza sono pieni e rotondi in bocca senza essere ridondanti.

Insomma la Chocolate meringue cake è un torta autentica e gustosa, bella, ma casalinga...ed è una torta paracula, ops, volevo dire furba, perchè è, oltretutto, di facile realizzazione.

La ricetta che ho scelto di seguire è quella della sempre valida Martha Stewart.



CHOCOLATE MERINGUE CAKE

di Francesca Geloso – 121gradi

Ingredienti per una tortiera da circa 22 cm

Burro morbido 150 g + quello per lo stampo
Farina (di riso) per lo stampo
Nocciole
100 g Zucchero di canna chiaro
190 g Uova grandi separate 6 + 4 albumi
Cioccolato fondente sciolto 340g
Cioccolato fondente tritato grossolanamente 110 g
Estratto di vaniglia 1 cucchiaio
Rum scuro (facoltativo) 1 cucchiaio
Sale un pizzico
Amido di mais 1 cucchiaio
Cremor tartaro ¼ di cucchiaino
Zucchero (superfino) 190g

Procedimento

Preriscaldare il forno a 180°C. Imburrare e infarinare lo stampo eliminando gli eccessi di farina, metterlo da parte. Stendere le nocciole su una teglia e tostare fino a che la pelle inizia a rompersi, 10 a 15 minuti in tutto (forno a 170 gradi). Togliere dal forno, strofinare energicamente con tovagliolo pulito per togliere le pelli. Lasciare raffreddare, tritare grossolanamente e mettere da parte. Mescolare il burro morbido e lo zucchero fino a formare una crema liscia e chiara. Aggiungere l'estratto di vaniglia, i tuorli, uno alla volta, mescolando bene fino a che il composto avrà una consistenza morbida. Aggiungere il cioccolato sciolto, al microonde o a bagnomaria, il rum e amalgamare bene.

Montare i 6 albumi a neve per alcuni minuti finché avranno una consistenza "morbida". Incorporare con una spatola gli albumi montati al composto, mescolando con delicatezza dal basso verso l'alto. Versare il composto nello stampo e infornare per 25 minuti. Nel frattempo unire in una ciotola le nocciole tritate grossolanamente, il cioccolato spezzettato e l'amido di mais e metterla da parte. In una ciotola pulita montare a neve ferma i 4 albumi rimanenti con il cremor tartaro. Con il mixer in funzione, aggiungere lo zucchero superfino e continuare a sbattere per circa 8 minuti. Unire il composto di nocciole e cioccolato con delicatezza. Passati i 25 minuti, sfornare la torta e spalmare sopra, con una spatola, la meringa, gradualmente e delicatamente. Rimettere la torta in forno per altri 25-30 minuti, finché la meringa non si sarà indurita esternamente e risulterà leggermente dorata. Tirarla fuori dal forno a cottura ultimata, e lasciarla raffreddare nello stampo per 10 minuti. Passare il bordo con una lama affilata e rimuovere lo stampo. Farla raffreddare per altri 30 minuti. Servire tiepida o a temperatura ambiente.

Note:

- la meringa esternamente risulta indurita ma internamente rimane soffice, non si tratta di un errore di cottura ma è proprio una caratteristica della torta stessa.
- una volta estratta dal forno e lasciata a raffreddare la meringa tende ad abbassarsi leggermente al centro, ho preparato questa torta svariate volte ed accade sempre è il tipo di cottura che fa sì che ciò accada ed anche questa è una caratteristica della torta



Finnish meringue cookies

Perla D'Arsella

Contrariamente ad altri dolci a base di meringa fatti per smaltire gli albumi avanzati da altre lavorazioni che prevedono l'uso dei soli tuorli (tipicamente, le creme), questi biscotti li definirei "autoestinguenti", nel senso che il ripieno si fa sì con le chiare, ma nella pasta ci vanno i rossi, guarda caso in numero equivalente. Tutto questo significa che non vi serve la scusa delle chiare avanzate per farli: donne avviate, mezze salvate

Ingredienti

per la frolla

200 gr di burro a temperatura ambiente
4 cucchiaini di zucchero
225 gr di farina
1 cucchiaino di bicarbonato
2 tuorli
2 cucchiaini di panna acida

per il ripieno

2 albumi
140 gr di zucchero

Procedimento

Montate a crema il burro con lo zucchero, poi aggiungete i tuorli e la panna acida, sempre montando, e alla fine la farina setacciata col bicarbonato. Prendete l'impasto, guardatelo con occhio critico per via della morbidezza, avvolgetelo con la pellicola e buttatelo in frigo per un'ora.

Montate le chiare a neve, aggiungendo poi via via lo zucchero e continuando a montare fino ad avere un meringa bella lucida, che almeno questa vi dia soddisfazione.

Tirate fuori l'impasto dal frigo constatando che nonostante la cura del freddo è ancora bello morbido, rovesciatelo su un foglio di carta forno, copritelo con un altro foglio e col matterello stendete un rettangolo di circa 20x35 cm.

Togliete il foglio superiore, girate il rettangolo in modo da avere verso di voi uno dei lati lunghi e spatolate uno strato uniforme di meringa sulla pasta, lasciando un bordo libero sul lato lungo più distante da voi.

A questo punto procedete con l'arrotolamento aiutandovi, nell'ordine, con: 1) la carta forno; 2) una spatola per staccare la pasta dalla carta suddetta; 3) maledizioni assortite a gusto personale.

Quando avrete ottenuto un rotolo di forma più o meno regolare, avvolgetelo nella pellicola e ributtatelo in frigo per una mezz'ora almeno. Chiudete lo sportello del frigo e constatate che la cucina non era ridotta in questo stato nemmeno quando avete fatto i panettoni. Accendete il forno a 180° e rivestite una teglia da biscotti con la carta forno. Tirate fuori il rotolo, che sarà ancora inesorabilmente morbido, raccomandatevi al vostro santo di fiducia e procedete al taglio di fette alte circa un cm (io ho usato il coltello da pane, muovendolo avanti e indietro ma senza pigiare, che se non la meringa sbuzza di fuori; intendiamoci, sbuzza lo stesso, ma di meno). Disponete le fette sulla teglia e infornatela per circa un quarto d'ora, i biscotti dovranno essere ancora chiari. Tirate la teglia fuori dal forno e far raffreddare i biscotti senza toccarli.

Spolverizzare con zucchero a velo e metterli in una scatola di latta per conservarli.



Blitz Torte

Manuela Valentini – Profumi e colori

La meringa è un impasto meraviglioso che dona ai dolci una fragranza speciale ad ogni assaggio, come nella Blitz Torte in cui è la protagonista.

E' una torta di origini tedesche, ma ne troviamo testimonianza a Milwaukee, Brooklyn o in altre città degli Stati Uniti con una percentuale elevata di tedeschi e sembra che nel 1920 fosse una delle torte preferite ai più.

Una torta "rapida" come il nome stesso suggerisce e che poteva essere preparata con ingredienti che normalmente sono presenti in ogni cucina. Una torta semplice, ma spettacolare, dove gli strati della torta vengono cotti separatamente prima di essere assemblati e farciti con una crema pasticcera.

Secondo Nancy Stohs, redattore culinario per il Milwaukee Journal-Sentinel, fu la torta non ufficiale del Wisconsin e quando chiesero ai lettori di mandare le loro ricette, ne arrivarono più di 100 tramandate da nonne e mamme.

Questa torta non ha bisogno di glassa perché la guarnizione di meringa, mandorle e cannella è assai ricca, nei periodi di difficoltà nel reperire le mandorle, queste venivano usate solo per le occasioni speciali.

Fra le molte varianti di Blitz Torte ho scelto quella di Martha Stewart, perché come l'originale, rispetta la farcitura con la crema pasticcera.

Bibliografia:

- "American Cake" di Anne Byrn
- <http://www.marthastewart.com/1165537/blitz-torte>

BLITZ TORTE DI MARTHA STEWART

di Manuela Valentini – Profumi e colori

Ingredienti per una torta da 20 cm

PER LA TORTA

115 gr burro a temperatura ambiente

115 gr farina setacciata

100 gr zucchero

2 g sale

4 tuorli

60 g latticello

2 cucchiaini di estratto di vaniglia

4 g (1 cucchiaino) lievito in polvere

PER LA COPERTURA MERINGA

4 albumi d'uovo

200 g zucchero + 1 cucchiaino

70 g mandorle a lamelle

1/2 cucchiaino cannella

PER IL RIPIENO DI CREMA PASTICCERA

100 g zucchero

30 gr amido di mais

1 pizzico sale

400 ml latte intero

2 cucchiaini succo d'arancia

4 tuorli

30 g burro

1 cucchiaino vaniglia

2 cucchiaini buccia arancia grattugiata

Procedimento

Preriscaldate il forno a 180° e imburrate leggermente due teglie da 20 o 22 cm e poi spolveratele con un po' di farina.

Preparate la base della torta sbattendo a velocità media in un mixer il burro ammorbidito, sale e tuorli amalgamandoli. Abbassate le velocità ed aggiungete la farina, il latticello, la vaniglia e il lievito.

Quando sarà ben amalgamato dividete la pastella nelle due teglie che ne coprirà appena il fondo, aiutatevi con un cucchiaino per distribuirlo uniformemente.

Per la copertura di meringa sbattete montando gli albumi a picchi molli, poi continuando a sbattere aggiungete un po' alla volta lo zucchero e continuate a montare fino a quando la meringa sarà liscia, lucida e sostenuta ma non troppo rigida.

Trasferire la meringa sulle due basi della torta distribuendola uniformemente, quindi cospargetela con le lamelle di mandorle, il cucchiaino di zucchero e la cannella in polvere.

Infornate e cuocete per circa 30 minuti.

Sfornate e mettete a raffreddare per 15 minuti, poi togliete dagli stampi, staccandola dai bordi con un coltello e trasferite su una griglia.

Per la crema

Sbattete lo zucchero, amido di mais, e il sale in una pentola.

A parte mescolate insieme il latte, succo d'arancia, il burro e tuorli d'uovo che aggiungerete nella pentola con il latte e fate cuocere a fiamma bassa fino a bollore, proseguite ancora per 1 minuto, quindi togliete dal fuoco ed aggiungete la buccia d'arancia e la vaniglia.

Trasferite in una ciotola e fate raffreddare almeno per un paio d'ore coperta con un po' di pellicola.

Montare la torta

Mettere uno degli strati della torta con meringa rivolta verso l'alto, su un piatto di portata. Farcite con la crema pasticcera e poi coprire con l'altro piano di torta sempre con la meringa verso l'alto.

Servire subito o conservare in frigorifero per non più di 3 ore.

La torta deve essere farcita poco tempo prima di servirla per gustare al meglio la friabilità degli strati di meringa, però se avanza e si mangia il giorno dopo lo strato interno di meringa perderà la sua friabilità ma la torta sarà ancora gustosissima.