

Quando biscotti e muffin diventano “patrimonio di casa”

Pubblicato: Martedì 26 Giugno 2018



Dei semplici ma saporiti biscotti di frolla, un muffin ma senza glutine, una mousse bicolore freschissima alla fragola e allo yogurt: tre dolci totalmente diversi tra loro, sia per gusto che difficoltà, sono stati presentati nella lezione dedicata ai dolci e ai dessert dallo Chef Pâtissier **Luca Riccardi**, che dall’alto della sua esperienza 25ennale come titolare della **Pasticceria Cardy** di Gavirate, storico locale situato nel cuore della cittadina ha mostrato come grandi classici possono diventare sempre nuovi ed adattarsi alle nuove esigenze, come per esempio evitare il glutine.

LE RICETTE

La prima ricetta è stata quella dei biscottini, proposti in due tipi e due colori: i **biscottini di frolla mandorla e arancia**, fatti con zucchero semolato, farina tipo 00, mandorle pelate, burro, zest di arancia e un pizzico di sale e i **biscottini di pasta frolla al cacao**, fatti con burro, zucchero a velo, mandorle pelate, uova, farina tipo 00, cacao amaro in polvere, sale.

Nel primo caso, con una frolla realizzata senza uova: con il burro ammorbidito («Io lo lascio fuori dal frigo anche 3 o 4 ore») e gli altri ingredienti amalgamati pian piano con la planetaria o con il cucchiaino. Una volta diventata pasta frolla, Riccardi ha realizzato dei cilindri, che ha spalmato con un poco d’acqua e passato allo zucchero semolato per creare dei “bordi”. Alla fine, i cilindri di pasta vengono “affettati” e messi in forno a 160-170 gradi, finchè non diventano leggermente dorati.

Ha bisogno delle uova invece l’impasto dei **biscottini di pasta frolla al cacao**: che dopo aver ammorbidito il burro e mescolato allo zucchero a velo vede l’aggiunta delle uova, poi della farina di mandorle e metà della farina frolla: dopo di che si mescola la restante farina con il cacao amaro e la si aggiunge all’impasto. «Gli impasti possono essere – anzi è opportuno – conservati in frigo per alcune ore, in modo che quando poi vengono passati al forno la frolla è compatta, e si cuoce da integra.



La seconda ricetta presentata è stato un **cake al cioccolato senza glutine** realizzato con burro, zucchero a velo, tuorlo d’uova, cioccolato fondente tritato, albume, mandorle pelate, lievito vanigliato, cacao amaro in polvere, fecola di patate, panna montata e lamponi.

Per realizzarlo, Riccardi ha montato il burro con lo zucchero a velo, ha aggiunto sale e lievito vanigliato, poi ha versato i tuorli continuando a lavorare il composto con uno sbattitore elettrico e poi, solo all’ultimo, ha amalgamato gli ingredienti secchi.

Nel frattempo ha montato a neve gli albumi con il restante zucchero a velo, per poi unire il tutto al composto già preparato: «Mescolando il tutto dall’alto verso il basso con una spatola molto delicatamente e con pazienza, sennò si smontano». Unti gli stampini per i muffin con del burro, ha poi versato il composto con un sac a poche «Ricordandosi di metterne una quantità che non superi i 2/3 dello stampino, perchè poi in cottura gonfia» I muffin cuociono in forno preriscaldato a 170° C per circa 45 minuti, e si possono mangiare decorati con panna fresca e lamponi.



La terza e ultima ricetta è la più complessa, non impossibile da fare a casa ma davvero laboriosa: il **bicchierino fresco**, bicolore alla fragola e allo yogurt.

Il bicchierino è composto da tre parti: una **mousse di fragola** realizzata con polpa di fragola, colla di pesce, meringa italiana e panna fresca, una **gelée alla fragola** realizzata con polpa di fragola, colla di pesce e zucchero semolato e una **mousse allo yogurt** realizzata con yogurt magro, colla di pesce, panna fresca e meringa italiana.

Le due mousse hanno una preparazione simile, e un ingrediente in comune poco noto, che è la **meringa italiana**. Che, come le meringhe classica, è fatta di albumi e zucchero, ma che per la sua particolare realizzazione ha una consistenza cremosa, non dura e friabile, che mantiene lo stesso aspetto sia in freezer che fuori: «Aiuta perciò a mantenere morbide le mousse in qualunque condizione si trovino».

Altro ingrediente comune alle parti è la **colla di pesce**, lasciata prima ammorbidire 5 minuti in frigo e poi messa al microonde tre minuti, per farla sciogliere e poi incorporarla all'ingrediente che si vuole fare solidificare: «Un trucco è scaldarla al microonde con parte di quell'ingrediente: la polpa di fragola o lo yogurt, nel nostro caso, per poi amalgamare quel composto all'ingrediente. Permette di evitare i grumi di colla di pesce, sempre possibili».

Per la **mousse di fragola**, alla fine il procedimento è questo: si idrata la colla di pesce in acqua fredda e poi si scioglie nel microonde con un po' di polpa di fragole, si aggiunge il resto della polpa, si unisce la Meringa mescolando delicatamente e aggiungendo la panna montata: «In questo caso, non è necessario nè opportuno che sia montata fermentata: poichè va mescolata con la frutta, è meglio che rimanga un po' cremosa. Poi la colla di pesce farà il resto».

La **Gele'e alla fragola** vede la colla di pesce, trattata come sopra, aggiunta alla polpa e messa in freezer, in uno strato di pochi millimetri, per qualche ora. Una volta indurita si può tagliare a pezzi e farà da secondo strato «Ma può essere un ottimo "ghiacciolo" o decorazione di altro dolce» aggiunge Riccardi.

Infine, la mousse allo yogurt prevede il solito trattamento della colla di pesce (che in questo caso sarà mescolata a una piccola parte di yogurt) poi si aggiunge il restante yogurt, si unisce la meringa italiana e poi la panna semimontata.

Alla fine, si compongono in bicchierini singoli i tre strati: sotto la mousse di yogurt, poi la gelée e poi la mousse di fragola. Decorare con frutti di bosco o foglioline di menta e servire.



Se volete rifare le ricette a casa e volete avere le quantità, il sistema migliore è collegarsi al sito www.tigros.it a partire da domani. Meglio ancora è iscriversi alle newsletter, che vi avvertono dell'avvenuta pubblicazione delle ricette con le dosi esatte.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it