

Guido Tommasi Editore

Tea Time

A photograph of a tea set and a chocolate cake. The tea set consists of a white cup and saucer with gold floral patterns, and a matching white plate. The cup is filled with tea. To the right of the tea set is a small chocolate cake topped with white cream and a dusting of brown powder. The background is dark, and the lighting is soft, highlighting the details of the tea set and the cake.

*Le ricette di Csaba dalla Zorza per una pausa gourmande
con fotografie di Stefania Giorgi*



Sommario



RICEVERE CON UN THÉ, 8

ENGLISH TEA, 19

*un'indulgenza quotidiana, una tazza di thé all'inglese,
accompagnata da qualcosa di dolce oppure salato*

IL TÈ ALL'ITALIANA, 55

*un momento pomeridiano oppure un gesto a metà mattina,
con una fetta di torta oppure i classici biscotti*

THÉ DU MARIAGE, 89

*un blend di thé verde accompagnato da dolcetti squisiti,
per una raffinata festa nuziale, come in un giardino francese*

ORIENTAL TEA, 129

*una tazza raffinata, bevuta in purezza, secondo la tradizione
orientale, insieme a dolcetti di riso e polvere matcha*

IL THÉ DI NATALE, 149

*la celebrazione allo stato puro: il thé delle cinque insieme
ai dolci di Natale per sottolineare la condivisione e il ricevere*



Un thé alle cinque



Sembrava un rito superato, ma è tornato ad essere considerato un punto fermo dell'arte del ricevere: il thé pomeridiano è cambiato molto da come si presentava mezzo secolo fa nelle sale da thé inglesi, con il suo corredo rigido di buone maniere e signore di una certa età con guanti e cappello. Il suo fascino è aumentato e nel divenire contemporaneo il rito del thé ha sedotto uomini e donne. Uscito dai salotti inglesi e dalle terrazze delle colonie britanniche per approdare in Europa, il thé ha attraversato la storia, divenendo, all'inizio del terzo millennio, la bevanda non solo più consumata (dopo l'acqua) ma anche la più sofisticata e ricercata.

Quando studiavo a Parigi vivevo con entusiasmo questa nuova moda, che permetteva alle signore di giocare con tazzine, alzatine da dessert e minuscoli dolcetti. Parigi era il fulcro del thé gourmand, con le sue sale da thé decorate e iper chic – da Mariage Frères a Ladurée. Ma Londra dettava la tendenza, con gli scones classici abbinati ai sandwiches di pollo e maionese serviti al Dukes, al Claridge e al Ritz. Mentre andando a Oriente – dalla Cina al Giappone, il thé era ovunque, da sempre, simbolo di ricercata ospitalità.

Non sono un'esperta di thé, ma amo definirmi una grande fan di questa antica e meravigliosa bevanda. Dai delicatissimi thé bianchi ai blend ricercati di thé verde con spezie e fiori, sino ad arrivare ai rigorosi thé neri – una tazza di thé è la mia compagna preferita dopo le tre del pomeriggio e sino a notte inoltrata. Poiché il mio desiderio per il ricevere mi ha portato negli anni a offrire un thé diverso in ogni occasione, ho raccolto in questo volume le mie ricette preferite suddivise in questo modo. Mi auguro che possano ispirare anche il tuo ricevere e darti la calma e la serenità che un pomeriggio tranquillo sa trasmettere attraverso una semplice tazza fumante.

A handwritten signature in cursive script, appearing to read 'Luca', written in black ink.

Ricevere con un thé



Il thé pomeridiano è uno dei momenti più sociali che io possa immaginare per ricevere in casa. Quella che un tempo era una tradizione britannica molto in uso nelle case nobili e meno tra la gente comune, oggi è una possibilità estremamente attuale e davvero versatile di offrire il nostro tempo e qualcosa di buono da mangiare.

In tutti i luoghi che ho toccato durante i miei numerosi viaggi, in questi anni, ho sempre amato sedermi nelle sale da thé e chiedere un thé caldo – incurante del clima. Un thé mi rinfresca in estate e mi riscalda in inverno. Accompagnato da deliziosi sandwiches salati, oppure da morbidi pasticcini, è esattamente quello di cui ho bisogno quando l’orologio posiziona le lancette sul tardo pomeriggio. Sebbene l’idea possa, all’inizio, rimandare subito ad un rito un po’ vecchio stile, basta guardarsi intorno per capire che il thé delle cinque ha valicato i confini britannici ed è ormai un evento vero e proprio che si tiene in tutto il mondo in modi differenti. In Italia è un rito abbastanza recente, ma si va via via diffondendo sempre di più, accompagnato dai dolci della nostra tradizione e da quelli inglesi e francesi che tanto amiamo.

Oltre ad essere un momento privilegiato di pausa quando sono fuori casa, il thé delle cinque rappresenta per me anche un modo semplice ed elegante di ricevere le amiche, e gli amici, nell’intimità del mio salotto. In fondo serve molto meno tempo di quello che si impiega per preparare un pranzo o una cena, può avere un orario più elastico e lascia alla padrona di casa tutto il tempo delle chiacchiere e del relax, perché puoi preparare ogni cosa in anticipo e non si ha bisogno di aiuto per il servizio.

Sebbene sia conosciuto come thé delle cinque, questo evento dovrebbe essere organizzato tra le quattro e le cinque pomeridiane. Ciò lo rende un

appuntamento sufficientemente distante sia dal pranzo che dalla cena, dando a tutti – ospiti e padrona di casa – il tempo per organizzarsi al meglio, senza interferire sulle altre attività della giornata, sia che l'evento prenda luogo in settimana che nel week end.

COME E DOVE SERVIRLO

Nell'ultimo ventennio del XIX secolo, quando il thé era considerato un evento sociale di grande importanza ed essere escluse da certi salotti poteva di diritto essere ritenuto un affronto, le signore si cambiavano per il thé, indossavano lunghi guanti che non si sarebbero tolte neanche per portare alla bocca i pasticcini, ampie e lunghe gonne e bellissimi cappelli. Le cose negli ultimi 150 anni sono decisamente cambiate, ma è considerato ancora un grande segno di eleganza presentarsi ad un thé in casa vestite per l'occasione, e quindi non trascurate.

Il thé si serve oggi nella zona che chiamiamo “living” ossia dove spesso ci sono i divani ed un tavolo basso. Solo nelle occasioni molto formali – e nei grandi alberghi – il thé pomeridiano viene servito ad un tavolo da pranzo vero e proprio, apparecchiato in modo canonico. Si può allestire la tavola bassa in modi diversi: con o senza tovaglia, ad esempio. Con una bella teiera in ghisa (in stile orientale) e bicchierini semplici in vetro, di foggia classica o marocchina; oppure con un set di tazze in porcellana fine abbinato alla teiera e tanta argenteria.

Ritengo che la semplicità possa essere la chiave di lettura migliore per un'eleganza raffinata che non ostenta – e per un thé è necessario attenersi a questa regola. Niente sfarzo, ma cura dei dettagli, piccoli gesti che faranno notare la padrona di casa nelle sue scelte. E poi ricette “mignon” che consentono di portare il boccone direttamente dal piattino alla bocca senza usare più di

due dita, oppure torte morbide – anche a strati – da servire con forchettina da dolce e cucchiaino. Sarà la padrona di casa a passare alle proprie ospiti le tazze e a versare il thé, in assenza di aiuto. Se ci sono degli uomini, è legittimo che si offrano di riempire le tazze. I pasticcini saranno sistemati al centro della tavola su una o più alzatine, la torta sarà tagliata e servita dalla padrona di casa.

COSA SERVE PER FARE UN BUON THÉ

Pur nella sua semplicità, l'organizzazione di un thé prevede da parte della padrona di casa l'utilizzo di una corretta attrezzatura. E questa – non lo nego – può essere una parte molto piacevole della decisione di dedicare più tempo a questo modo di ricevere. Teiere in ghisa o in porcellana fine, tazzine (nuove o vintage, recuperate nei mercatini) tovagliolini piccoli ricamati, cucchiaini e zuccheriere, un bollitore per l'acqua... la giusta attrezzatura garantisce la miglior riuscita del tuo evento.

Il primo passo per ottenere un buon thé è quello di scegliere accuratamente l'acqua e il modo con il quale la si porta in temperatura. Quando mi sono affacciata al mondo del thé per la prima volta, più o meno dodici anni fa, mi è stato detto da una grande esperta di prediligere un'acqua dal pH equilibrato, in modo da esaltare al meglio il bouquet aromatico del thé scelto. Il punto di equilibrio da cercare sulla bottiglia di acqua è il pH 7. È importante anche che l'acqua abbia un basso residuo fisso, per non avere un'infusione torbida, ma limpida e fedele nel colore.

In base al tipo di foglia che desideri mettere nell'infusione l'acqua va scaldata in modo più o meno intenso, quindi avere un bollitore elettrico con termostato può aiutare. I thé verdi delicati prediligono infusioni a 75° – 85°C, quelli neri





più forti a 95°C. Di solito su una confezione di thé in foglia che sia di qualità sono indicati sia la temperatura che la durata dell'infusione. Saper fare un buon thé utilizzando il metodo giusto è importante per non sprecare il proprio denaro quando si acquistano thé di qualità.

IL THÉ GIUSTO

Ci sono centinaia di blend di thé differenti, scegliere quello che preferisci è un viaggio che ti consiglio di fare di persona – rende più prezioso il momento in cui servirai la tua bevanda in tazza. Perché sia un thé pregiato, devi poterne riconoscere la foglia. Qualunque tipo di thé tu possa scegliere, la pianta che dona la foglia è sempre la stessa: la *Camellia Sinensis*, che si presenta in due specie e moltissime varietà: una più simile ad un arbusto e l'altra simile ad un vero e proprio albero.

Le foglie delle varietà pregiate vengono raccolte a mano e poi lavorate in modo naturale. Si ottengono così i principali tipi di thé conosciuti e bevuti nel mondo (più di diecimila differenti). I thé bianchi, che all'origine erano coltivati solo in Cina, sono apprezzati per il loro potere antiossidante; i thé gialli: tra i cinesi più rari, danno un'infusione pallida e hanno un sapore delicato; i thé verdi – largamente conosciuti anche in Occidente, ancora oggi spesso sono lavorati a mano per dare alle foglie un aspetto caratteristico senza intervenire in modo chimico. Vengono definiti anche thé non ossidati.

I thé Oolong invece sono conosciuti come semi fermentati o semi ossidati. Il loro nome in cinese significa “drago nero” e spesso gli Oolong da noi sono classificati come thé neri.

I thé neri sono quelli che i cinesi chiamano “rossi” per via del color rame che



deriva dalla loro infusione. Infine il thé Pu-erh, per secoli un'esclusiva cinese coltivata nella provincia dello Yunnan, oggi famoso per le sue virtù benefiche sulla salute, che lo paragonano ad un elisir di giovinezza.

FILTRO E TEIERA

Fondamentale per realizzare l'infusione perfetta è disporre di una teiera munita di filtro molto fitto (in modo da non lasciare residui di foglie). Poiché il thé diventa amaro e perde le sue caratteristiche se lasciato in infusione troppo a lungo, è necessario avere una teiera con un filtro separabile e dotarsi di un contaminuti – terminata l'infusione le foglie vanno sollevate dall'acqua e il thé, se lo si desidera, può essere servito direttamente dalla teiera di ghisa oppure trasferito in una teiera in porcellana fine. Si possono usare anche dei colini a maglia fitta oppure i bellissimi colini in argento che si poggiano alla tazza e sono dotati di un apposito sostegno con piedini per essere poi riposti a fine uso, con dentro le foglie bagnate. Le proposte, nuove o antiche, sono moltissime e il divertimento è proprio qui: scegliere e abbinare.

Isabella Beeton, maestra di buone maniere e prima dea del focolare inglese, già a metà del 1800 esortava le padrone di casa ad investire in un buon thé enfatizzando come fosse una soluzione semplice per ricevere e dicendo spesso “non ci vuole molta arte per preparare un buon thé”. Sugeriva di sceglierlo di qualità, non comprarne mai più di 100 – 200 grammi alla volta, per averlo sempre fresco. Lasciarlo in infusione in acqua quasi bollente e scaldare la teiera con acqua bollente prima di usarla e non lavarla mai con del sapone. Averne più di una può essere considerato un buon investimento, perché i thé lasciano una patina che può cambiare il profumo ai blend più delicati.



*Una bella teiera è un oggetto che ti accompagna
e trascende le generazioni. Io ho iniziato
una collezione personale fatta di pezzi recuperati
nei mercatini di antiquariato, oggetti ricevuti
in dono e qualche pezzo nuovo...*



Tartellette ai Funghi



PER 8 PEZZI

1 dose di pasta brisée (pag. 185)

30 g di porcini secchi

8 champignon

2 uova

200 ml di panna fresca

sale, pepe e burro per cuocere

Prepara la pasta brisée come indicato a pagina 185.

Metti i porcini secchi in acqua calda e lasciali rinvenire, poi tagliali a pezzi e butta l'acqua. Lava gli champignon e affettali, mettili in una padella con una noce di burro e con i porcini e falli prima saltare, poi cuocere per 7 minuti circa. Aggiungi un cucchiaino di acqua se si asciugano troppo, poi salali e pepali a fine cottura.

Stendi la pasta su un piano infarinato usando un matterello. Devi raggiungere circa 5 millimetri di spessore. Taglia 8 cerchi e usali per rivestire altrettanti stampini. Punzecchia il fondo di ogni tartelletta con una forchetta, poi trasferisci in freezer per 10 minuti.

Nel frattempo, accendi il forno e portalo a 180°C.

Taglia 8 quadrati di carta da forno e usali per rivestire le tartellette fredde. Riempi ciascuna con 1 o 2 manciate di ceci secchi e poi inforna su una teglia. Cuoci per 8 minuti, poi estrai la teglia dal forno, toglì i ceci e i pezzetti di carta e rimetti in forno per altri 8 – 9 minuti. I bordi non devono colorirsi. Sforna le tartellette e tieni il forno acceso.

Mescola in una ciotola le uova con la panna. Aggiungi un po' di sale e di pepe. Ripartisci i funghi sulle basi delle tartellette, poi versaci sopra il composto liquido. Inforna e cuoci per altri 18 – 20 minuti circa, sino a che il composto si sarà rappreso e il bordo sarà leggermente dorato. Togli dal forno e lascia che le tartellette si raffreddino su una griglia prima di estrarle dai loro stampi.



Gold Truffles



PER 36 PEZZI

150 g di cioccolato fondente al 70% cacao

150 g di cioccolato al latte, bianco

125 ml di panna liquida

50 g di burro freschissimo

50 g di cacao amaro

oro in polvere

Rompi il cioccolato in pezzetti e tienilo da parte.

Scalda la panna e il burro in una pentolina spegnendo la fiamma appena raggiunge l'ebollizione. Inizia ad incorporare il cioccolato un po' alla volta, mescolando con un cucchiaino di legno.

Non lavorare troppo l'impasto in questa fase. Quando il cioccolato si sarà ben amalgamato, metti tutto da parte e lascia raffreddare per almeno un'ora, mescolando un po' ogni 20 minuti circa. Poi metti tutto in frigorifero per altri 30 minuti.

Usando due cucchiaini, forma delle piccole palline di cioccolato grandi come noci e mettile sulla carta da forno. Metti la carta sopra un vassoietto di carta e sistema tutto nel frigorifero per 10 – 15 minuti prima di lavorare i tartufi.

Nel frattempo prepara un piatto fondo con dentro il cacao amaro.

Usando i palmi delle mani, arrotola ciascuna pallina di cioccolato sino a smussarla, poi falla rotolare nel cacao. Una volta terminati tutti i tartufi, scuoti via il cacao in eccesso e sistemali su un vassoio pulito, poi cospargili con la polvere dorata.





Indice delle ricette



A – B

amaretti morbidi, 83
babà al rum, 74
bakewell tarts alla ciliegia, 176
banana
 chocolate banoffee pies, 173
 pizza brioche, 87
beignet al thé matcha, 96
biscotti
 amaretti morbidi, 83
 biscotti salati con Stilton e noci, 30
 biscottini al cocco, 73
 choco chip cookies, 50
 cuori alla vaniglia, 79
 financiers, 123
 frolle allo zenzero e limone, 160
 frollini alle mandorle, 77
 lingue di gatto, 70
 monte carlos, 124
 scones, 38
 shortbread classico, 37

C

caffè
 pasticcini al caffè, 65
 torta tiramisù, 84
choco chip cookies, 50
chocolate banoffee pies, 173
Christmas chocolates, 164
Christmas gold pavlova, 163
cioccolato
 choco chip cookies, 50
 Christmas chocolates, 164
 gold truffles, 180
 mousse al cioccolato, 80
 plum cake al thé matcha, 140
 torta al cioccolato con crema al whisky, 53
 torta Sacher, 100
cocco
 biscottini al cocco, 73
 monte carlos, 124
 tartellette al cocco fresco, 66
creme
 crema al caffè, 65
 crema al cocco, 66

 crema al lime, 127
 crema al limoncello, 62
 crema al mascarpone, 46
 crema al thé matcha, 96
 crema inglese al Cognac, 159
croccante di mandorla, 183
crostata di fragole e mascarpone, 69
cuori alla vaniglia, 79
cupcakes
 bianche, 44
 di Natale, 170
 mini al thé matcha, 144

D

dango, 139
delizie della Vigilia mela e cannella, 179
dolcetti al rabarbaro con champagne, 119

E – F

éclaires, 104
financiers, 123
formaggio
 biscotti salati con Stilton e noci, 30
 mini quiche lorraine, 108
fragole
 crostata di fragole e mascarpone, 69
friandises con lamponi, 107
frolle allo zenzero e limone, 160
frollini alle mandorle, 77

G – L

gold truffles, 180
lamponi
 éclaires, 104
 pizza brioche, 87
 plum cake al thé matcha, 140
 torta la Renée, 115
lime
 meringhe con crema al lime, 127
limoncello
 tortine al limoncello con meringa all'italiana, 62
lingue di gatto, 70

M

macarons, 112

Madeira cake, 33
madeleines, 99
mandorle
 croccante di mandorla, 183
 financiers, 123
 frollini alle mandorle, 77
marrons glacés, 167
mela
 delizie della Vigilia mela e cannella, 179
meringa, 188
 Christmas gold pavlova, 163
 meringhe con crema al lime, 127
 torta la Renée, 115
 tortine al limoncello con meringa all'italiana, 62
mini cupcakes al thé matcha, 144
mini quiche lorraine, 108
monte carlos, 124
mousse al cioccolato, 80

P

palmiers, 111
pan di Spagna, 189
pasta brisée, 185
 mini quiche lorraine, 108
 tartellette ai funghi, 34
pasta choux, 188
 beignet al thé matcha, 96
 éclaires, 104
 pasticcini al caffè, 65
pasta frolla, 184
 crostata di fragole e mascarpone, 69
 friandises con lamponi, 107
 tortine al limoncello con meringa all'italiana, 62
pasta sfoglia, 188
 palmiers, 111
pasticcini
 babà al rum, 74
 bakewell tarts alla ciliegia, 176
 beignet al thé matcha, 96
 chocolate banoffee pies, 173
 Christmas gold pavlova, 163
 dolcetti al rabarbaro con champagne, 119
 éclaires, 104
 friandises con lamponi, 107
 gold truffles, 180
 macarons, 112
 madeleines, 99
 mini cupcakes al thé matcha, 144
 tartellette al cocco fresco, 66
 tortine al limoncello con meringa all'italiana, 62
 Veroniques maison, 120
pasticcini al caffè, 65

pizza brioche, 87
plum cake
 al limone, 49
 al thé matcha, 140
pollo
 sandwiches bianchi con pollo e maionese, 29

R

rabarbaro
 dolcetti al rabarbaro con champagne, 119
riso
 sushi cakes, 147

S

salmone
 sandwiches integrali con salmone, 26
 uova coddled, 156
sandwiches
 bianchi con pollo e maionese, 29
 integrali con salmone, 26
sciropo al rum, 74
scones, 38
shortbread classico, 37
sushi cakes, 147

T

tartellette ai funghi, 34
tartellette al cocco fresco, 66
thé matcha
 beignet al thé matcha, 96
 dango, 139
 mini cupcakes al thé matcha, 144
 plum cake al thé matcha, 140
torte
 chocolate banoffee pies, 173
 madeira cake, 33
 plum cake al limone, 49
 plum cake al thé matcha, 140
 torta al cioccolato con crema al whisky, 53
 torta la Renée, 115
 torta Sacher, 100
 torta tiramisù, 84
 Victoria Sponge, 41
tortine al limoncello con meringa
 all'italiana, 62

U – Y

uova coddled, 156
Veroniques maison, 120
Victoria Sponge, 41
wagashi, 136
yokan, 143

Dolce o salato, il rito del thé raggiunge un nuovo livello di semplicità ed eleganza con le ricette e i consigli di stile di Esaba. Per un ricevere facile.



BEST PASTRY BOOK 2014 IN ITALIA
International Gourmand Awards



Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it

ISBN: 978 88 67531 066
17,50 € i.i.

