

Liam D'Arcy & Grace Hall



Il piccolo libro degli scones



Guido Tommasi Editore



SOMMARIO



Come tutto ha avuto inizio	9
Scones: le basi	13
Scones dolci	19
Scones dolci rivisitati	41
Scones salati	69
Scones salati rivisitati	85
Snack Club	114
Ringraziamenti	121
Indici	122



COME TUTTO HA AVUTO INIZIO

Potremmo chiamarlo "All' Scone"...

L'idea di dar vita a un'attività commerciale nel weekend ci venne in un pomeriggio soleggiato, poco dopo il nostro trasferimento a Londra. Stavamo passeggiando per il mercato Hackney Homemade, creato proprio per i venditori di cibo da strada che hanno da poco intrapreso l'attività. Con l'acquilina in bocca guardavamo ciò che offrivano e, così, ci balenò l'idea di prendere anche noi una bancarella per i fine settimana, quando eravamo liberi dai nostri impieghi a tempo pieno. Avremmo guadagnato qualche spicciolo e, cosa ancor più esaltante, avremmo creato qualcosa insieme, come coppia, partendo solo da un'idea.

Cosa vendere, dunque? Be', quello è stato facile.

Ci siamo conosciuti da bambini, ma crescendo abbiamo preso strade diverse. Ci siamo ritrovati solo 10 anni dopo e presto davanti a quei tè delle cinque è nato qualcosa. Le dimore di campagna erano i luoghi che prediligevamo per i nostri appuntamenti e, quando non eravamo impegnati in queste avventure fuori porta, ci ritrovavamo a cucinare quei golosi dolcetti che tante volte avevamo gustato nelle cucine professionali. Quasi sempre sfornavamo gli scones con ciliegie e mandorle, una ricetta ispirata dall'amore di Grace per la torta Bakewell. Li tagliavamo a forma di cuore perché eravamo innamorati, anche se non lo sapevamo ancora. Le nostre delizie con ciliegie e mandorle divennero famose, in famiglia e tra gli amici. È stato fin troppo facile, quindi, decidere cosa vendere. Il nome "All'Scone", nato per scherzo, è rimasto. E da allora non ci siamo più guardati indietro.

La nostra vita da commercianti al mercato è stata impagabile. Chi vende cibo da strada fa da sé i suoi prodotti, filosofia che

Il piccolo libro degli scones

abbiamo sposato volentieri. Volevamo che gli scones diventassero un cibo da strada, volevamo dar loro una nuova veste: era tempo di tirarli fuori dalle serie e noiose sale da tè e portarli nelle vie super-fashion di Londra. Ci siamo resi conto che con gli scones, come con le cupcakes, è possibile sperimentare tantissime varianti, perfette per placare la voglia di zuccheri. Abbiamo capito anche che eravamo in pochi ad averne intuito il potenziale, quindi la nostra missione è diventata mostrare a tutti che gli scones possono dare filo da torcere anche alle migliori torte.

Con il tempo abbiamo imparato anche a divertirci preparando i nostri scones e speriamo che si percepisca dalle nostre ricette. I gusti sono frutto non solo delle nostre idee e delle nostre preferenze, ma anche di quelle delle persone che abbiamo incontrato. Se hanno successo bene, se no pazienza: nella cucina dell'All'Scone si va per prove ed errori, cercando di far funzionare gli abbinamenti. Ogni settimana presentiamo nuovi gusti sulla nostra bancarella, per vedere le reazioni dei clienti e quali vanno più a ruba. Nell'estate 2012 gli scones al limone sono stati un successo, a dicembre quelli speziati hanno scaldato il cuore di molte persone, ma gli scones alle ciliegie e mandorle restano i campioni indiscussi di vendite.

Con questo libro vogliamo superare le barriere e mostrarvi la versatilità di un'istituzione britannica come gli scones. Perché ad esempio non arricchirli con pistacchi e Nutella, o con feta, aglio e cipollotto e farcirli con una montagna di formaggio cremoso e chutney? Gli scones al caramello salato e Baileys faranno colpo anche sui più esigenti, mentre quelli al Cheddar affumicato o alla Marmite sono perfetti da accompagnare con una bella birra (o magari due).

Il libro è diviso in due sezioni, una dedicata agli scones dolci e una a quelli salati, e ognuna a sua volta contiene sottocategorie: le ricette base con varianti e le rivisitazioni, che proponiamo

Come tutto ha avuto inizio

ricette del tutto nuove. Potreste già trovare l'ispirazione tra le varianti degli impasti base ma, se vi piace mettervi in mostra (come Grace) o amate le sfide (come Liam), andate dritti alle rivisitazioni, in cui troverete scones per ogni occasione. Noi cerchiamo di utilizzare sempre ingredienti facili da reperire o che spesso abbiamo in casa, nascosti nella credenza senza saperlo, perché è così che abbiamo iniziato: da zero.

Scrivere questo libro ha arricchito le nostre conoscenze, ci ha spinto oltre i nostri limiti, molto più di quanto non avremmo osato fare per la nostra bancarella: ricette più elaborate, eccentriche, insolite combinazioni di sapori che si sposano perfettamente con gli scones e sono più che semplici novità. Avevamo bisogno di gusti che colpissero il pubblico, moderni ma sempre con un occhio alla tradizione.

La cosa più importante dopo notti insonni, fallimenti, successi e canzoni di Elvis che ci hanno aiutato ad andare avanti, è stata imparare a divertirci cucinando e a vivere questa avventura insieme. Spero che vi divertiate a provare le nostre ricette come noi ci siamo divertiti a crearle.

Allora indossate il grembiule, mettete a tutto volume Frank, Prince, Daft Punk o la musica che preferite e... unitevi alla rivoluzione!

Liam e Grace



Cuori di ciliegie e mandorle

È grazie a questi scones che è iniziato tutto. Abbiamo ideato questi gioiellini quando abbiamo cominciato a uscire insieme e sono diventati gli scones preferiti di amici e parenti; ancora oggi sono quelli più richiesti alla nostra bancarella (e per Grace saranno sempre il top). Il loro sapore ricorda molto quello della torta Bakewell con ciliegie: se così sarà anche per i vostri scones, avrete centrato l'obiettivo.

IN SOTTOFONDO

"Cheek to Cheek" di Frank Sinatra

NELLA CIOTOLA

450 g di farina autolievitante, più un po' per infarinare

175 g di burro freddo tagliato a pezzetti

2 pizzichi generosi di sale

75 g di zucchero di canna superfino

1 cucchiaino di preparato per crema in polvere

una manciata bella carica di ciliegie candite

tritrate finemente (circa 100 g)

NELLA BROCCA

2 uova grandi

6 cucchiaini di latticello, più un po' per spennellare

2-3 cucchiaini di essenza di mandorle

SUL TAVOLO

confettura di fragole

clotted cream o burro

Scaldate il forno a 190°C.

Mettete la farina, il burro e il sale in una ciotola capiente e lavorate con le dita per formare delle briciole, facendo attenzione a non lasciare pezzetti di burro interi. In alternativa, in questo passaggio potete utilizzare un mixer. Unite lo zucchero, il preparato

Il piccolo libro degli scones

per crema e le ciliegie tritate finemente, assicurandovi che siano ben incorporate all'impasto (i pezzetti sono dispettosi e tendono ad appiccicarsi, quindi dovrete separarli con le dita).

In una brocca capiente, sbattete le uova con il latticello e l'essenza di mandorle, finché il composto non sarà leggero e spumoso. Prossimo passaggio (fondamentale): date una bella annusata al composto. Ricordatevi che deve sapere di mandorla: se il profumo non è abbastanza intenso, aggiungete altra essenza. Unite il composto liquido agli ingredienti secchi, mescolate delicatamente con una spatola e terminate lavorando con le mani. Se l'impasto vi sembra troppo asciutto, aggiungete un altro cucchiaino di latticello; se invece è troppo umido, aggiungete una spolverata di farina: idealmente dovrebbe essere un po' appiccicoso all'inizio, poi un po' asciutto e raggiungere infine la giusta consistenza. Non è poi così difficile, no? Impastatelo ripiegandolo su se stesso, finché non si staccherà facilmente dalle pareti della ciotola. Lavorate l'impasto (ma non troppo) su una superficie infarinata, sempre ripiegandolo su se stesso. A questo punto, spianatelo per dargli uno spessore di 3 cm. Tagliate i vostri scones (attenzione a non ruotare il tagliapasta! I vostri scones ve ne saranno grati), spennellateli con il latticello e spolverateli con la farina. Cuocete in forno per circa 25 minuti, finché non saranno dorati. Un trucco per verificare che siano cotti è dare un colpo sulla base: deve risuonare con se fosse vuoto (Liam lo fa con un'espressione molto seria). Lasciateli raffreddare un po' su una griglia e serviteli tiepidi con una montagna di clotted cream (o burro), tanta confettura di fragole e del buon tè Russian Caravan, naturalmente!

La clotted cream, tipicamente inglese, si ottiene scaldando la panna densa a fiamma bassa e schiumando la superficie. È molto ricca e si usa spesso per farcire gli scones. In alternativa, potete usare il burro.

RINGRAZIAMENTI

Vorremmo prenderci tutto il tempo necessario per ringraziare tutti coloro che hanno reso possibile la realizzazione di questo libro.

Grazie, innanzitutto, a Caroline e all'incredibile team della Square Peg per avergli dato forma, e a Jane per il suo sostegno. Grazie a Becka per le sue bellissime illustrazioni, di cui siamo orgogliosi, e ad Emma, per aver vegliato su noi e sui nostri piccoli incidenti culinari.

Grazie alla Hackney Homemade per averci permesso di cominciare, e a Kiersten di Victoria Yum, per averci dato sempre ottimi consigli e averci ispirato. Grazie a Eylem di Brew for Two e a Louise di Brewodes e Dosa Deli, per le vostre sagge parole. Grazie a Lorraine di Rosy Lee Tea per l'incredibile intuizione, per il sostegno, per aver riempito i nostri stomaci con il tuo delizioso tè e averci aiutato a rendere il nostro banco ancora più bello.

A tutta la banda di Newick Towers (Jamie, Jo, Heather, Mark e Heidi), grazie per non esservi mai stancati (o almeno per non averlo dato a vedere) delle nostre epiche sessioni di infomate.

Grazie a Mamma e Papà, a Dom e Rory, a Mamma e Davvy, a Span e Neil, a Steph, che è la miglior assistente del mondo, a Mike e anche a Lily, per averci dato grandi idee per le nostre ricette. Grazie a Aimz e a Gem, Pam, Sabrina e Lauren e a tutti voi che c'eravate quando avevamo bisogno di voi dopo i nostri disastri culinari, o semplicemente quando dovevamo staccare un po' la spina.

Grazie ad Adrian per la sua comprensione e flessibilità e alla squadra del New Chapter per il suo entusiasmo, il suo sostegno e i pareri dopo aver assaggiato le nostre preparazioni; grazie anche ad Hannah e ai colleghi di F21 per la vostra comprensione e il supporto.

Infine, un ringraziamento a Michael Bubl , per averci aiutato a superare i momenti pi  duri in cucina con le tue allegre canzoni di Natale, anche ad agosto.

INDICE ANALITICO

SCONES DOLCI 19

Impasto base per scones dolci 20

Cuori di ciliegie e mandorle 23

Cuori speziati delle feste 25

Scones agrumati al limone con mascarpone e lemon curd 28

Scones pralinati 30

Scones ai lamponi con panna alla vaniglia e litchi 33

Scones all'arancia e cardamomo 36

SCONES DOLCI RIVISITATI 41

Cake alla mela, cannella e uvetta 42

Torta scone alla tripla panna 44

Delizie al pistacchio e nutella 48

Scones red velvet con rose di zucchero scintillanti 52

Delizie al Baileys e caramello salato 56

Rotolo roly poly al golden syrup 59

Bocconcini cioccolatosi 64

Dolcetti Monkey Butter 66

SCONES SALATI 69

- Impasto base per scones salati 70
- Scones con pesto e chorizo 72
- Scones con feta, aglio e cipollotto 76
- Scones con Wensleydale e cranberries 78
- Scones rustici con miele e senape 82

SCONES SALATI RIVISITATI 85

- Spirali con pomodori secchi e jalapeños 86
- Bannocks neri e blu 90
- Scones con formaggio affumicato e Marmite 92
- Calz(sc)ones con chili di manzo 94
- Pasticcio di manzo alla birra in crosta di scones 98
- Scones del riciclo alla piastra 101
- Pizza facile facile 103
- Grissini di scones al basilico e sale per la zuppa 107
- Pane rustico a spicchi con formaggio ed erba cipollina 109
- Pancakes del buongiorno con bacon, banana e sciroppo d'acero 111

INDICE ALFABETICO

- Bannocks neri e blu 90
- Bocconcini cioccolatosi 64
- Cake alla mela, cannella e uvetta 42
- Calz(sc)ones con chili di manzo 94
- Cuori speziati delle feste 25
- Delizie al Baileys e caramello salato 56
- Delizie al pistacchio e nutella 48
- Dolcetti Monkey Butter 66
- Grissini di scones al basilico e sale per la zuppa 107
- Impasto base per scones dolci 20
- Cuori di ciliegie e mandorle 23
- Impasto base per scones salati 70
- Pancakes del buongiorno con bacon, banana e sciroppo
d'acero 111
- Pane rustico a spicchi con formaggio ed erba cipollina 109
- Pasticcio di manzo alla birra in crosta di scones 98

- Pizza facile facile 103
- Rotolo roly poly al golden syrup 59
- Scones agrumati al limone con mascarpone
e lemon curd 28
- Scones ai lamponi con panna alla vaniglia e litchi 33
- Scones all'arancia e cardamomo 36
- Scones con feta, aglio e cipollotto 76
- Scones con formaggio affumicato e Marmite 92
- Scones con pesto e chorizo 72
- Scones con Wensleydale e cranberries 78
- Scones del riciclo alla piastra 101
- Scones pralinati 30
- Scones red velvet con rose di zucchero scintillanti 52
- Scones rustici con miele e senape 82
- Spirali con pomodori secchi e jalapeños 86
- Torta scone alla tripla panna 44

C'è qualcosa di più British di uno scone da gustare sorseggiando una bella tazza di tè fumante? Eppure gli scones hanno già fatto il grande passo e varcato i confini nazionali per giungere fino a noi, dove hanno saputo farsi apprezzare per la loro bontà e versatilità. Ma se la nostra conoscenza si limita solo a una o due versioni di base, in realtà dietro lo scone c'è tutto un mondo da scoprire... Possono essere dolci e in molteplici varianti, come quelli alla nutella e pistacchi o con mandorle e ciliegie, oppure salati, ad esempio con pesto e chorizo o feta e cipollotti. Imparerete a utilizzare l'impasto dello scone per trasformarlo in qualcosa di assolutamente inedito... E se vi servisse il giusto sottofondo per mettervi all'opera tra burro e farina... ascoltate i consigli musicali dei due simpatici autori, così anche i vostri scones usciranno dal forno con il ritmo giusto!



Guido Tommasi Editore



9 788867 530700