

Guido Tommasi Editore

PASTICCERIA GIAPPONESE

Capolavori di bontà e bellezza a metà fra Oriente e Occidente



JAMES CAMPBELL
fotografie di Mowie Kay



INDICE

INTRODUZIONE	6
INGREDIENTI E UTENSILI SPECIFICI	8
RUOTA DEI SAPORI	11
RICETTE DI BASE	12
TECNICHE	20
TOCCHI FINALI	26
LE RICETTE	
1 PICCOLE TORTE E MONOPORZIONI	29
2 CROSTATE	57
3 GRANDI TORTE E GÂTEAUX	73
4 DESSERT	103
5 BISCOTTI E PASTICCINI	133
6 PIATTI SALATI	155
INDICE	174
FORNITORI E RINGRAZIAMENTI	176

BIGNÈ AL MATCHA CON CRAQUELIN E CREMA ALLA VANIGLIA

Tutti amano questa delizia con il suo sapore dolce, pulito e semplice. Il craquelin (detto anche suikerbrood o pane allo zucchero) è una guarnizione di zucchero deliziosa. In cottura si espande e forma delle crepe creando un fantastico strato croccante. L'anello di cioccolato bianco temperato intorno è facoltativo, ma di grande impatto. I componenti possono essere preparati separatamente e in anticipo.

CRAQUELIN

50 g di burro morbido
50 g di zucchero integrale
chiaro morbido
50 g di farina
25 g di farina di mandorle
¾ di cucchiaino di sale
marino
30 g di matcha in polvere

BIGNÈ

½ quantità di pasta choux
(vedi pagina 12)
matcha in polvere per
spolverare

CREMA DIPLOMATICA ALLA VANIGLIA PER FARCIRE

1 quantità di crema
diplomatica
(vedi pagina 16)

GLASSA AL MATCHA

300 g di zucchero a velo
20 g di matcha in polvere

Per il craquelin, mettete tutti gli ingredienti in una ciotola e mescolateli con un cucchiaino di legno per formare un impasto omogeneo. Stendetelo quindi fra due fogli di carta forno fino a uno spessore di circa 2 mm. Mettete l'impasto in freezer per circa 20 minuti o finché non sarà duro abbastanza da poterlo tagliare. Quando si sarà solidificato, ricavate 16 dischi con un tagliapasta di 5 cm di diametro. Avvolgete i dischi nella pellicola e rimetteteli in freezer fino all'uso.

Scaldate il forno a 170°C.

Per i bignè, preparate la pasta choux seguendo le indicazioni a pagina 12. Quando la pasta avrà la giusta consistenza, trasferitela in un sac à poche. Usate uno stampo per aiutarvi, se volete, e create 16 palline precise, ben distanti l'una dall'altra sulla teglia con carta forno. Non dovrebbero essere più grandi di 4 cm di diametro, perché crescono e devono comunque essere abbastanza piccoli da entrare nell'anello di cioccolato.

Mettete i dischi congelati di craquelin sopra le palline di choux e cuocete in forno caldo per circa 20 minuti, finché i bignè non saranno gonfi e dorati e non si sarà formata una crosticina su tutta la superficie della choux quando la si taglierà a metà. Trasferite su una griglia a raffreddare.

Per il ripieno di crema diplomatica alla vaniglia, preparate la crema seguendo le indicazioni a pagina 16. Mettetela poi in un sac à poche e lasciatela in frigorifero fino all'uso.

Per la glassa al matcha, mescolate insieme lo zucchero a velo e il matcha in polvere con 1 cucchiaino d'acqua, o quanto basta per ottenere una glassa dalla consistenza densa ma facile da modellare. Trasferitela in un sac à poche e lasciate da parte fino all'uso.

continua girando pagina



DACQUOISE CON SESAMO E MISO

Questo gâteau piuttosto elaborato è composto da una base di dacquoise di meringa alla frutta secca, decorata con ciuffi alternati di crèmeux (cremoso) al sesamo e ganache al cioccolato e miso. Il tutto è racchiuso in due grandi dischi di cioccolato temperato (potete seguire le dettagliate indicazioni a pagina 20 per prepararli). Ne risulterà un dessert delizioso e ricco, con una punta di salato data dal miso. Le nocciole caramellate sono una decorazione facoltativa, ma conferiscono un che di teatrale e contemporaneo.

DACQUOISE ALLE NOCCIOLE

360 g di albumi
120 g di zucchero semolato
300 g di farina di mandorle
330 g di zucchero a velo
60 g di pasta di croccante di nocciole
75 g di nocciole tostate tritate

CRÉMEUX AL SESAMO

100 g di tuorli
50 g di zucchero semolato
250 ml di latte intero
250 ml di panna da montare
220 g di cioccolato al latte tritato
50 g di tahina

GANACHE AL MISO E

CIOCCOLATO
200 ml di panna da montare
80 g di pasta di miso dolce
200 g di cioccolato fondente (al 63%) tritato

Scaldate il forno a 180°C.

Per la dacquoise alle nocciole, usate una frusta elettrica o una planetaria per montare a neve ferma gli albumi. Unite lo zucchero poco per volta e continuate a lavorare finché non sarà ben incorporato. Unite con attenzione la farina di mandorle, seguita dallo zucchero a velo e dalla pasta di croccante di nocciole. Infine, incorporate con delicatezza le nocciole tostate tritate. Trasferite il composto in un sac à poche con bocchetta liscia grande e create uno strato uniforme nello stampo o nella teglia rivestita.

Cuocete in forno caldo per 15–20 minuti, finché inserendovi uno stuzzicadenti non ne uscirà pulito. Lasciate raffreddare la dacquoise un po' nella teglia, poi capovolgetela su una griglia e mettete da parte. Se usate lo stampo di silicone, fate raffreddare la dacquoise in freezer per sfornarla.

Per il crèmeux al sesamo, lavorate i tuorli e lo zucchero con una frusta finché non saranno chiari e soffici; lasciate da parte. Mettete il latte e la panna da montare in una casseruola e portate a ebollizione. Versate questo composto caldo poco a poco nel mix di zucchero e tuorli, mescolando sempre per incorporarli. Rimettete la crema nella pentola su fuoco medio-basso e cuocete, mescolando ogni tanto, finché non sarà densa abbastanza da ricoprire il dorso di un cucchiaino e la temperatura non raggiungerà gli 82°C (dopo circa 5 minuti). Intanto, fondete il cioccolato al microonde o a bagnomaria. Versate poco a poco la crema nel cioccolato fuso e lavorate con un frullatore a immersione finché i due composti non saranno amalgamati. Unite la tahina e mescolate con un cucchiaino di legno. Trasferite il crèmeux al sesamo in un sac à poche con bocchetta liscia grande e mettetelo in frigorifero.

Per la ganache al miso e cioccolato, mettete la panna in una casseruola e portate appena a ebollizione. Togliete dal fuoco e incorporate la pasta di miso dolce. Unite il cioccolato e mescolate piano con un cucchiaino di legno finché questo non sarà fuso e ben incorporato alla panna. Lasciate raffreddare, poi trasferite il composto in un sac à poche con bocchetta liscia grande, conservandone un po' per incollare le guarnizioni.

Nota Se vi sembra che la ganache si stia separando, lavoratela un po' con una frusta elettrica (avrà più grumi del normale per via del miso).

continua girando pagina







“KIT KAT” AL MATCHA

Il “Kit Kat” al tè verde è una variante giapponese della nota barretta al cioccolato, amata da grandi e piccini. Ho provato a fare la mia versione di questo famoso snack. Il segreto per gli strati del vero Kit Kat sono i ritagli dei wafer, per una consistenza super leggera, quindi ho fatto lo stesso. Io uso cioccolato Valrhona Dulcey, che conferisce un sapore ricco e inconfondibile per bilanciare la terrosità del matcha.

WAFER

160 g di albumi
80 g di zucchero semolato
160 g di zucchero a velo
160 g di farina di mandorle

RIPIENO

circa 100 g di avanzi
dei wafer che avete
preparato
150 g di cioccolato Valrhona
Dulcey

MOUSSE AL MATCHA

6 tuorli
125 g di zucchero semolato
4 fogli grandi o 8 fogli piccoli
per uso casalingo di
gelatina in ammollo in
acqua fredda
10 g di matcha in polvere
200 g di cioccolato Valrhona
Dulcey
350 g di panna semimontata

Scaldate il forno a 180°C.

Per il wafer, mettete gli albumi nella ciotola di una planetaria con gancio a frusta e montateli a neve morbida. Aumentate la velocità e aggiungete piano lo zucchero, lavorando finché non si formeranno ciuffi sodi e lucidi. Incorporate lo zucchero a velo e, a seguire, la farina di mandorle. Stendete l'impasto nella teglia preparata e cuocete in forno caldo per circa 15–20 minuti (dovrebbe essere chiaro e ancora un po' morbido al centro).

Togliete dal forno (lasciatelo acceso) e capovolgete la cialda su un altro foglio di carta forno pulito. Eliminate il foglio superiore e usate un coltello affilato per tagliare il wafer in 12 strisce (6 x 1 cm), conservando i ritagli. Mettete le strisce e gli avanzi (sempre sulla carta forno) di nuovo nella teglia e nel forno caldo. Cuocete per altri 5 minuti, finché non saranno ben dorati. Teneteli d'occhio, perché prendono subito colore. Lasciate raffreddare.


Per il ripieno, rompete i ritagli di wafer a pezzetti. Fondete il cioccolato in una ciotola resistente al calore messa su una pentola con acqua bollente; assicuratevi che la base della ciotola non tocchi l'acqua. Mescolate bene il cioccolato fuso con i wafer sbriciolati. Usate un mattarello per stendere il composto sottile e il più uniforme possibile tra due fogli di carta forno. Mettete in freezer (sempre tra i fogli di carta) finché non sarà del tutto solido (circa 30 minuti).

Una volta rappreso, ritagliate quattro pezzi delle stesse dimensioni degli stampi di silicone per formare le basi. Lasciate in freezer. Ricavate poi otto pezzi delle dimensioni dei wafer (6 x 1 cm).

Dividete i 12 wafer in quattro gruppi da tre e gli otto pezzi di ripieno in quattro gruppi di due. Create una pila di tre wafer intervallati da due di ripieno. Ripetete per i Kit Kat rimasti. Avvolgete ogni Kit Kat con la pellicola e lasciateli in freezer fino all'uso.

Per la mousse al matcha, lavorate i tuorli ad alta velocità nella planetaria finché non saranno schiumosi. Intanto, mettete lo zucchero in una casseruola con abbastanza acqua perché abbia la consistenza della sabbia bagnata. Inserite il termometro da zucchero e mettete su fuoco medio. Quando la temperatura sarà di 118°C e i tuorli saranno schiumosi, riducete la velocità e versate piano e con attenzione lo sciroppo caldo lungo i bordi della ciotola, facendo attenzione a non farlo andare sulla frusta. Strizzate i fogli di gelatina e aggiungeteli al composto. Mescolate ad alta velocità per qualche

continua girando pagina



Dai biscotti ai macarons, passando per splendide torte, più di 50 ricette della tradizione pasticceria orientale e occidentale rivisitate con un tocco elegante e contemporaneo.

25 € IVA inclusa

ISBN: 978 88 6753 240 7



9 788867 532407