

# Un tè e una fetta di torta

Il dolce perfetto  
da abbinare al vostro tè



LIZ FRANKLIN

Fotografie di ISOBEL WIELD

Guido Tommasi Editore



## TUTTO SUL TÈ

Scopriamo ogni giorno di più i benefici salutari e il piacere derivanti dal bere il tè. Tuttavia, le differenze tra i tipi di tè inizialmente possono creare confusione, quindi ho fatto una carrellata dei principali tipi di tè. Alcune ricette includono tè che tecnicamente, nel senso più stretto del termine, non lo sono affatto, in quanto non sono prodotti con le foglie della *Camellia sinensis*, sono invece infusi privi di caffeina di varie erbe e spezie, indicate spesso come “tisane”.

### TIPI DI TÈ

Essenzialmente esistono sei tipi di tè, ma questi a loro volta comprendono tantissime varietà. Una volta comprese a fondo le caratteristiche e i gusti dei diversi tipi di tè, vedrete che avrà inizio un'avventura nuova ed eccitante.

### Tè nero

I tè neri, di solito forti e terrosi, sono totalmente ossidati e prodotti attraverso uno di due metodi. Con il metodo ortodosso, le foglie fresche del tè sono fatte appassire per diverse ore e poi arrotolate, in questo modo rilasciano gli oli che rivestono la superficie delle foglie ancora verdi. Le foglie sono lasciate ossidare completamente e poi essiccate ad alta temperatura per evitare che marciscano. Il metodo alternativo è un processo meccanico noto come CTC (crush, tear, curl) e gli esperti ritengono che in generale, i tè prodotti con questo metodo siano tè di bassa qualità.

Il tè nero è usato come base di molti tè famosi aromatizzati. L'Earl Grey è un blend di tè nero aromatizzato con olio essenziale di bergamotto. I tè English e Irish breakfast sono a base di foglie di tè neri corposi; il Masala Chai, tanto amato in India, è un

blend dolce e aromatico di tè nero, latte e spezie, che sta diventando sempre più apprezzato in tutto il mondo. I tè Lapsang Souchong, Assam, Darjeeling, Ceylon e Keemun sono tutte varietà famose di tè neri.

### Tè verde

A differenza dei tè neri, i tè verdi non subiscono processi ossidativi (i cambiamenti chimici prodotti con l'esposizione all'aria). Possono essere first flush o second flush, ossia le foglie e le gemme apicali raccolte all'inizio della stagione nel primo caso, o quelle più robuste dei raccolti successivi. All'inizio sono lasciate appassire in un luogo buio, per ridurre il tenore d'acqua. In Cina, in genere, le foglie vengono poi tostate e lasciate essiccare. Un processo che uccide gli enzimi delle foglie, impedendone l'ossidazione. In Giappone lo stesso risultato si ottiene per lo più sottoponendo le foglie al vapore per poi arrotolarle e lasciarle essiccare.

L'80% del tè verde di tutto il mondo proviene dalla Cina e, di conseguenza, le foglie hanno nomi davvero singolari. Due dei miei tè verdi preferiti sono il Pi Lo Chun (che letteralmente significa “spirale di giada primaverile”) e Chun Mee (tradotto letteralmente con “sopracciglio prezioso”), nomi che in entrambi i casi derivano dalla forma delle foglie. Anche il famoso tè gunpowder (“polvere da sparo”), usato tradizionalmente nel tè alla menta marocchino, è un tè verde.

I tè verdi giapponesi come il gyokuro e il sencha godono di un apprezzamento crescente in tutto il mondo, e la polvere di tè verde matcha, il tè usato tradizionalmente nelle cerimonie del tè in Giappone, adesso è largamente usata per aromatizzare gelati, noodles e dolci.

# Tè orange pekoe con fat rascals

A dispetto del nome, l'orange pekoe in realtà non contiene arancia. Orange pekoe è un termine ampiamente utilizzato per indicare una categoria di tè neri noti per la loro ottima qualità, provenienti per lo più dall'India e dallo Sri Lanka. Ho mangiato per la prima volta i fat rascals al Betty's Café Tea Rooms di Harrogate, nel nord dello Yorkshire, ma all'epoca non mi hanno svelato la ricetta, così ne ho comprato uno e l'ho sottoposto ad un'autopsia casalinga. Ed ecco il risultato.

150 g + 2 cucchiari di farina  
150 g + 2 cucchiari di farina  
autolievitante  
1 cucchiaino di lievito in polvere  
130 g di burro a dadini  
90 g di zucchero semolato/extra  
fine  
scorza grattugiata di 1 arancia  
scorza grattugiata di 1 limone  
1 cucchiaino di cannella in  
polvere  
½ cucchiaino di noce moscata in  
polvere  
150 g di frutta secca mista  
(frutti di bosco, uva passa e uva  
sultanina)  
1 uovo sbattuto  
50 ml di latte  
1 tuorlo  
un pizzico di sale  
ciliegine candite e mandorle  
pelate per decorare

PER 6 BISCOTTI

Scaldare il forno a 200°C.

Setacciate i due tipi di farina e il lievito in una ciotola capiente. Aggiungete il burro e lavoratelo con la farina in modo da ottenere un composto granuloso.

Aggiungete lo zucchero, le scorze d'arancia e di limone, le spezie e la frutta secca, e mescolate bene. Unite l'uovo sbattuto e il latte necessario per legare il composto e formate un impasto morbido. Stendetelo a 2 cm di spessore e ricavate 6 dischi del diametro di un piattino.

Spennellate i biscotti con un composto ottenuto sbattendo insieme il tuorlo, 1 cucchiaino d'acqua e il pizzico di sale. Decorate con le ciliegine e le mandorle. Trasferite in una teglia antiaderente e infornate per 15–20 minuti, o finché i biscotti sono dorati.

I fat rascals sono più buoni caldi, da soli o con tanto burro. Sono fantastici anche serviti con il mascarpone aromatizzato alla vaniglia.

PER 1 TEIERA DI TÈ

3–4 cucchiaini di tè orange  
pekoe in foglie,  
zucchero o miele, a piacere  
latte, a piacere

*Scaldare la teiera e mettere il tè. Versate l'acqua bollente e lasciate in infusione per circa 4 minuti. Dolcificate con zucchero o miele e aggiungete il latte, a piacere.*



## Tè Royal English breakfast con fruit bread tradizionale

Il tè English breakfast è in genere un blend di tè neri come l'Assam, il Ceylon e il Kenya, anche se alcuni produttori di tè preferiscono usare solo l'Assam. Il tè per la colazione in genere è piuttosto forte e grintoso con note maltate e nocciolate. È uno dei pochi tè che, secondo me, beneficiano dall'aggiunta di latte. Chiaramente il tè English breakfast è ottimo per accompagnare la classica colazione all'inglese, ma è molto buono anche con questo delizioso fruit bread, che mi piace servire tostato e spalmato con tanto burro.

**350 g di frutta mista secca**  
**300 ml di tè Earl Grey appena fatto**

**400 g di farina autolievitante**  
**1 cucchiaino di lievito in polvere**  
**1 uovo sbattuto**

**uno stampo per pane in cassetta da 900 g leggermente imburato e foderato con carta forno**

PER 10-12 FETTE

Mettete la frutta in una ciotola e versate il tè bollente. Coprite e lasciate a bagno per diverse ore, preferibilmente tutta la notte.

Quando siete pronti a infornare, scaldate il forno a 180°C. Setacciate insieme la farina e il lievito in una ciotola capiente. Aggiungete la frutta ammollata e mescolate bene. Unite l'uovo e sbattete finché è ben amalgamato al composto.

Versate l'impasto nello stampo che avrete preparato e infornate per circa 1 ora e ½, o finché uno stuzzicadenti inserito al centro viene fuori pulito.

Lasciate raffreddare per 15 minuti circa, e trasferite su una gratella a raffreddare completamente.

---

**PER 1 TEIERA DI TÈ** *Scaldate la teiera. Aggiungete le bustine e versate l'acqua bollente. Lasciate in infusione per 2-5 minuti. Dolcificate a piacere con zucchero o miele e aggiungete il latte a piacere.*

**3-4 cucchiaini o bustine di tè English Breakfast latte e zucchero, a piacere**





## Tè bianco dolce (Pai mu tan) con shortbread al cardamomo

Il Pai mu tan è un tè davvero delizioso. Noto anche come White Peony, proviene da una varietà di tè conosciuta come Narcissus o Chaicha, coltivata nella provincia cinese del Fujian. È un tè bianco prodotto con le gemme chiuse e le prime due foglie superiori, lasciate appassire ed essiccare al sole. Il sapore delizioso è naturalmente dolce e floreale, ed è in assoluto uno dei miei tè preferiti. Il Pai mu tan è un tè fantastico da bere solo o con dolcetti di ogni genere, ma questi shortbread dall'aroma delicato sono particolarmente indicati – penso che insieme siano una coppia di prelibatezze raffinate.

**120 g di burro ammorbidito**  
**160 g di farina**  
**60 g di zucchero semolato/extra fine, più un po' per spolverare**  
**un pizzico di sale**  
**i semi di 5–6 capsule di cardamomo schiacciate**

PER 20–24 BISCOTTI

Scaldate il forno a 160°C.

Mettete tutti gli ingredienti in una ciotola capiente e lavorateli finché non ottenete un impasto liscio. Formate un lungo salsicciotto di circa 3 cm di diametro, avvolgetelo nella pellicola e mettetelo a rassodare in frigorifero per 30 minuti circa.

Tagliate il salsicciotto in dischi di circa 5 mm di spessore e trasferiteli in una teglia antiaderente per biscotti, distanziandoli in modo che si possano allargare durante la cottura.

Infornate per 15 minuti, finché sono sodi e dorati. Raffreddate su una gratella, spolverate con zucchero e conservate in un contenitore ermetico.

PER 1 TEIERA DI TÈ

**6 cucchiaini di tè ai mu tan in foglie**  
**zucchero o miele, a piacere**

*Scaldate la teiera, aggiungete le foglie e versate l'acqua bollente dopo averla fatta raffreddare leggermente. Lasciate in infusione per 4–5 minuti. Dolcificate a piacere, se necessario.*



## Tè ti kuan yin e basbousa egiziana

Un abbinamento molto insolito ma altrettanto delizioso: la basbousa egiziana, morbida e intrisa di sciroppo, e un tè oolong nocciolato e leggermente affumicato, che è uno dei tè cinesi più apprezzati. Il ti kuan yin viene dalla provincia del Fujian ed è anche noto come Tie Guan Yin, che letteralmente significa “Tè della dea ferrea della misericordia”. La prima volta che l’ho bevuto, l’odore peculiare mi ha disorientata ed è stato difficile identificare cosa mi ricordasse esattamente. In seguito, cercando dei fornitori, ho letto una descrizione in cui si diceva che il tè ha note di noci tostate e di cavolo riccio... e lì si è accesa la lampadina! Ma non lasciatevi scoraggiare, perché è davvero delizioso e si sposa molto bene con questi rombi di basbousa araba intrisi di sciroppo. Io l’ho fatta un po’ meno dolce della versione tradizionale, ma a meno che non siate super golosi di dolci, sono sicura che la troverete comunque abbastanza dolce e sciropposa!

### PER LA BASBOUSA

225 ml di yogurt intero  
150 g di mandorle macinate/  
farina di mandorle  
185 g di burro fuso  
225 g di zucchero semolato  
300 g di semolino  
un pizzico di sale  
1 cucchiaino e ½ di lievito  
in polvere  
la scorza grattugiata di 1 limone

### PER LO SCIROPPO

150 g di zucchero semolato  
succo di 1 limone

una teglia rettangolare di  
20 x 30 cm leggermente  
imbrattata

PER 16 PEZZI

Scaldate il forno a 180°C.

Mettete gli ingredienti della basbousa in una ciotola grande e sbattete finché il composto è liscio. Versatelo nella teglia e infornate per 30 minuti, finché è dorato e sodo.

Nel frattempo, mettete in una casseruola lo zucchero, 100 ml d’acqua, il succo di limone e scaldate finché lo zucchero si scioglie. Cuocete per 4–5 minuti fino a quando il liquido è denso e sciropposo. Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare.

Sfornate il dolce e versare uniformemente lo sciroppo freddo. Infornate di nuovo per un paio di minuti.

Tagliate a rombi e servite.

### PER 1 TEIERA DI TÈ

2–3 cucchiaini di foglie  
di ti kuan yin

zucchero o miele, a piacere

Scaldate la teiera e aggiungete le foglie. Versate l’acqua bollente leggermente raffreddata e lasciate in infusione per 4–5 minuti.

Dolcificate con zucchero o miele a piacere.



## Tè bianco e torta burrosa di carote e arancia

La vita oltre il tè della colazione è stata una delle scoperte più straordinarie che abbia fatto negli ultimi anni, ma a volte – se vado di fretta o sono un po' in ansia e ho bisogno di buttare semplicemente una bustina di tè in una tazza – la scatola delle bustine di tè bianco che tengo nella dispensa è provvidenziale. Mi piacciono le bustine di tè bianco Twinings, da cui si ottiene un tè elegante, piuttosto delicato, e gradevolissimo da bere, ma ci sono tantissimi altri marchi. La torta di carote piace sempre, e il sapore e la leggerezza di questa versione con il burro sono deliziosi. Ho fatto un frosting con mascarpone e zucchero, che trovo meno stucchevole del tradizionale frosting a base di cream cheese. Ho usato anche le scorze d'arancia per decorare, ma a volte faccio le carotine di marzapane o di pasta di zucchero colorati.

**250 g di burro**  
**250 g di zucchero semolato più un po' per spolverare**  
**4 uova sbattute**  
**300 g di farina autolievitante**  
**2 carote grandi pelate e grattugiate**  
**2 cucchiaini di cannella in polvere**  
**la scorza grattugiata e il succo di 1 arancia**  
**50 g di uva passa/ uva sultanina**

**PER IL FROSTING**  
**50 g di mascarpone**  
**100 g di zucchero semolato/ extra fine**  
**scorza di 2 arance tagliate a striscioline**  
**una teglia di 20 x 30-cm imburrata**

PER 15 PORZIONI

Scaldate il forno a 180°C.

Lavorate a crema il burro con lo zucchero, finché il composto è leggero e spumoso. Incorporate poco alla volta le uova, fino ad avere un composto liscio. Se si formano grumi, potete aggiungere un po' di farina mentre incorporate le uova.

Aggiungete il resto della farina, le carote grattugiate, la cannella, il succo e la scorza d'arancia. Aggiungete l'uva passa/sultanina e mescolate amalgamando bene tutto quanto. Versate l'impasto nella teglia imburrata e infornate 35–40 minuti, finché la torta è gonfia e dorata. Spolverate con un altro po' di zucchero e lasciate raffreddare nella teglia.

Per il frosting, sbattete insieme il mascarpone e lo zucchero. Tagliate la torta a quadrati e decorate con un ciuffo di frosting al mascarpone e la scorza d'arancia.

PER 1 TEIERA DI TÈ

**3 bustine di tè bianco**

*Scaldate la teiera e aggiungete il tè. Versate l'acqua bollente leggermente raffreddata. Lasciate in infusione per 5 minuti prima di servire.*

# Indice

## A

acqua, preparare il tè 17  
acqua di rose: meringhe con fragole e crema alle rose 71  
albicocche: torta alle albicocche 37  
arance  
baklava con mandorle e pistacchi 72  
tè orange pekoe con scorza d'arancia e di limone 100  
torta all'arancia e rosmarino 47  
torta burrosa di carote e arancia 83  
attrezzi del tè 12–14  
avena: barrette di avena al miele 30

## B

baklava con mandorle e pistacchi 72  
banane  
banana bread al miele 51  
brownie alla banana e crema alla noce moscata 43  
barrette di avena al miele 30  
basbousa egiziana 75  
basilico, infuso 64  
biscotti  
biscotti ai pinoli e rosmarino 48  
biscotti alla vaniglia 40  
biscotti friabili alla vodka 95  
pasticcini con clotted cream e lamponi 63  
shortbread al cardamomo 55  
bourekas con mele, cardamomo e cannella 25  
brownies al pistacchio 102–3  
brownies vegani 87  
bread tradizionali

banana bread al miele 51  
fruit bread 34  
brownies  
brownies al cioccolato bianco e ribes 64  
brownies alla banana e crema alla noce moscata 43  
brownies al pistacchio 102–3  
brownies vegani 87

## C

cake alla zucca e melassa 68  
cake al rum caraibico 67  
camomilla 40  
cannella  
bourekas con mele, cardamomo e cannella 25  
scones con mele e cannella 29  
tè nero alla cannella 67  
caramello  
tartellette con lamponi e clotted cream 44  
torta alle pere caramellate e timo 52  
cardamomo  
bourekas con mele, cardamomo e cannella 25  
shortbread al cardamomo 55  
carote  
torta burrosa di carote e arancia 83  
Cina 17  
cioccolato  
brownies al cioccolato bianco e ribes 64  
brownies alla banana e crema alla noce moscata 43  
brownies al pistacchio 102–3  
brownies vegani 87

cake alle mandorle con topping al cioccolato fondente 76  
torta con mascarpone e fichi 125  
cioccolato bianco  
brownies al cioccolato bianco e ribes 64  
torta con mascarpone e fichi 125  
clotted cream  
pasticcini con clotted cream e lamponi 63  
tartellette con lamponi e clotted cream 44  
colini 14  
copriteiera 14  
cottage cheese  
maids of honour ai ribes neri 96  
Yorkshire curd tart 99  
crema pasticcera  
brownies alla banana e crema alla noce moscata 43  
crostatine alla crema 60  
tartellette con crema e uva spina 122  
crumpets 33

## D

Darjeeling, tè 107  
Dolci  
basbousa egiziana 75  
brownies al cioccolato bianco e ribes 64  
brownies alla banana e crema alla noce moscata 43  
brownies al pistacchio 102–3  
brownies vegani 87  
cake alla zucca e melassa 68  
cake alle mandorle con topping al cioccolato fondente 76  
cake al limone e glassa al burro 107

cake al rum caraibico 67  
fat rascals 22  
financiers alle mandorle e limone 56  
friands alle fragoline 117  
fruit cake 104  
lemon fudge 84  
torta al geranio rosa e moscato 114  
torta all'arancia e rosmarino 47  
torta alle pere caramellate e timo 52  
torta bretone alle prugne 110  
torta burrosa di carote e arancia 83  
torta di mele glassata 100  
torta di riso 113

## E

Earl Grey (tè) 99  
Eccles cakes alle ciliegie e mirtilli 80  
English breakfast (tè) 34  
Esprit de Noël (tè) 104

## F

fat rascals 22  
fichi, torta con mascarpone e 125  
financiers alle mandorle e limone 56  
finocchio, infuso 56  
Formosa, tè oolong 125  
fragole  
friands alle fragoline 117  
meringhe con fragole e crema alle rose 71  
frangipane, torta 88  
friands alle fragoline 117  
fruit bread 34  
frutta secca  
fat rascals 22  
fruit bread 34  
fruit cake 104  
torta alla frutta e whisky 121

frutti estivi  
infuso freddo di menta e frutti estivi 71

## G

gelsomino, fiori di tè al 60  
gelsomino, tè al 113  
ghiaccio floreale 80  
Giappone 17

## H

Honeybush africano 47

## I J

India 17  
infusi e tè freddi  
infuso freddo di menta e frutti estivi 71  
tè freddo al limone 102–3  
tè freddo al lime con ghiaccio floreale 80  
infusione del tè 17–18  
infuso di foglie d'olivo 48  
infuso di honeybush 47  
infuso di lemongrass 72  
infuso di rooibos e vaniglia 43  
infuso di verbena 118  
infusori 13

## K L

kaffir lime, tè al 52  
Lady Grey, tè 90–1  
lamponi  
macarons ai lamponi 90–1  
pasticcini con clotted cream e lamponi 63  
tartellette con lamponi e clotted cream 44  
lapsang souchong, tè 121  
latte 18  
latte di cocco  
torta di riso 113  
lemon fudge 84  
limone

basbousa egiziana 75  
cake al limone e glassa al burro 107  
financiers alle mandorle e limone 56  
lemon fudge 84  
tè freddo al limone 102–3  
torta di ricotta 118  
lime, tè freddo al 80

## M

macarons ai lamponi 90–1  
maids of honour ai ribes neri 96  
mandorle  
baklava con mandorle e pistacchi 72  
cake alle mandorle topping al cioccolato 76  
financiers alle mandorle e limone 56  
torta frangipane nocciole con pesche e ribes 88  
mango, tè tippy green al 37  
marmellata  
muffins agli agrumi con bacche di goji e semi di chia 26  
torta all'arancia e rosmarino 47  
mascarpone  
brownies alla banana e crema alla noce moscata 43  
torta con mascarpone e fichi 125  
mele  
bourekas con mele cardamomo e cannella 25  
scones con mele e cannella 29  
torta di mele glassata 100

melissa, tè alla 44  
menta  
infuso freddo di menta e frutti estivi 71  
tè marocchino alla menta 25  
meringhe con fragole e crema alle rose 71  
miele  
banana bread al miele 51  
tè allo zenzero e miele 122  
tè al miele di manuka 51  
mirtilli  
eccles cakes alle ciliegie e mirtilli 80  
Moscato  
torta al geranio rosa e moscato 114  
muffins agli agrumi con bacche di goji e semi di chia 26

## N

noci e nocciole  
torta alla frutta e whisky 121  
torta alle noci 92–3  
torta frangipane alle nocciole con pesche e ribes 88

## O

oolong, tè 10, 125  
orange pekoe, tè 22  
tè orange pekoe con scorza d'arancia e di limone 100

## P

Pai mu tan, tè 55  
pasticcini e dolcetti  
baklava con mandorle e pistacchi 72  
bourekas con mele, cardamomo e cannella 25

eccles cakes alle ciliegie e mirtilli 80  
maids of honour ai ribes neri 96  
pere  
torta alle pere caramellate e timo 52  
pesche  
torta frangipane alle nocciole con pesche e ribes 88  
pistacchi  
baklava con mandorle e pistacchi 72  
brownies ai pistacchi 102–3  
Prince of Wales, tè 29  
prugne  
torta bretone alle prugne 110

## R

ribes  
Yorkshire curd tart 99  
ribes rossi  
brownies al cioccolato bianco e ribes 64  
torta frangipane alle nocciole con pesche e ribes 88  
ricotta, torta di 118  
riso, torta di 113  
rooibos 43  
rosmarino  
biscotti ai pinoli e rosmarino 48  
torta all'arancia e rosmarino 47

## S

scatole da tè 14  
scones con mele e cannella 29  
semolino  
basbousa egiziana 75  
sfere 13  
shortbread al cardamomo 55





Un libro che celebra i tè – nero, bianco, verde,  
alla frutta, alle erbe, tè freddo e tanto altro –  
con le torte, i biscotti e i pasticcini perfetti  
per accompagnarli.

Illustrazione di copertina:  
geraria/Shutterstock.com

**19,90 €** IVA inclusa

ISBN: 978 88 6753 305 3



9 788867 533053



Guido Tommasi Editore  
[www.guidotommasi.it](http://www.guidotommasi.it)