

Presentazione
di
Allan Bay

Stefano Arturi



English Puddings

Ricette e curiosità
dal raffinato universo
dei dolci inglesi



Guido Tommasi Editore

INDICE

<i>Presentazione</i>	3
<i>Introduzione</i>	5
Glossario Necessario	9
Basics	17
Creme, gelati, gelatine e altre frivolezze	29
I pudding con il latte	51
I pudding al forno	65
I pudding al vapore	111
I pudding fritti	131
I pudding con la frutta	143
<i>Shopping in the UK</i>	165
<i>Ringraziamenti</i>	169
<i>Bibliografia</i>	171
<i>Indice delle ricette</i>	175

“Benedetto colui che inventò il pudding, perché è una manna... migliore di quella del deserto, perché la gente non ne è mai stanca. Ah, che cosa eccellente è un pudding inglese...!”.

François Maximilien Misson, *Mémoires et Observations faites par un voyageur en Angleterre*, 1719

PRESENTAZIONE

Non c'è dubbio alcuno: per tutti i non inglesi, cucina britannica è un ossimoro, esattamente come cima abissale o ghiaccio bollente.

Naturalmente, come tutti i luoghi comuni è falso. Certo la cucina britannica usa meno ingredienti di quella italiana e utilizza meno tecniche rispetto a quella francese. Ma può contare su una grande storia alle spalle e su materie prime eccellenti.

Fra i tanti piatti amati dagli inglesi, i dolci lo sono più di tutti. Qui la storia è particolarmente fausta. Infatti la crema inglese, una grande base della pasticceria, fu messa a punto da un pasticcere di Carlo I° di Inghilterra: e questo nome è un giusto riconoscimento al paese che mise definitivamente a punto questa meravigliosa ghiottoneria.

Questo libro di Stefano Arturi è tutto dedicato alla pasticceria inglese. È ghiotto, pieno di spunti e di lettura più che godibile, una virtù rara nei libri di cucina. Leggetelo prima e poi provate qualche ricetta, soprattutto se pensate che quella cucina sia un ossimoro: la prossima volta oltremanica guarderete i loro piatti con un occhio diverso. Poco ma sicuro.

Allan Bay

Questo libro è stato ideato e realizzato fra Londra e Milano.

A Milano l'ho portato a compimento, ma il suo cuore è decisamente inglese.

A Londra ho fatto le mie ricerche ed è stata la campagna inglese a ispirarmi in alcuni momenti cruciali.

La maggior parte delle ricette è stata provata nella mia cucina di Stoke Newington Church St, con le persone che amo. A quella vecchia casa, a quella cucina, così luminosa, disordinata e vitale, appartiene questo libro.

Stefano Arturi

Londra e Milano 2003-2005

INTRODUZIONE

“La cucina inglese è una barzelletta”.

La cucina inglese ha una pessima reputazione. Quanti i ragazzi italiani che, al ritorno da una di quelle inconcludenti vacanze-studio, hanno riportato di orride cene, alle sei del pomeriggio, a base di carne di dubbia qualità e carote bollite fino allo sfinimento. Ahimé, questi resoconti sono spesso veri.

Un'eccellente cucina locale però esiste davvero, anche se è un'impresa ardua scovarla e gustarla.⁽¹⁾

Gli inglesi, infatuati delle cucine altrui, si sono pericolosamente allontanati dal loro passato gastronomico, che ora appare sempre più come un miraggio. Sono pochi i piatti tradizionali che godono di buona salute, moltissimi quelli che rischiano l'oblio.

È soltanto visitando la rigogliosa campagna inglese in una di quelle memorabili giornate estive, quando nel cielo limpido brilla un sole caldo ma non opprimente, che il turista mediterraneo può iniziare a “intuire” la cucina locale. Colline verdissime che s'interrompono gentilmente l'una con l'altra, mucche e pecore che pascolano pigramente al sole, gelsi, arbusti di more, fattorie dove è possibile comprare fragole, lamponi, mele e uvaspina. Fermandosi in uno di quei villaggi costieri da cartolina - piccoli cottage dipinti di rosa e azzurrino, negozietti d'antiquariato e di libri di seconda mano - non di rado ci si può imbattere sulla spiaggia, al mattino, in un pescatore che vende granchi, aragoste e capesante. Questa è terra di carne e pesce di primissima qualità, di selvaggina saporita, di latte, panna e burro incomparabili, di frutta amabilmente asprigna. La cucina inglese, nordeuropea ma anche strettamente

legata a quella francese, è ricca di piatti che, rinunciando temporaneamente alle nostre coordinate gustative mediterranee, ci stupiscono piacevolmente. La famigerata “carne con la marmellata” ad esempio, archetipo di innumerevoli barzellette, è in realtà il *glazed ham*, un meraviglioso prosciutto sobbollito per ore in un *court-bouillon* aromatico e glassato poi con senape e marmellata d'arance amare: piatto sublime, ma di non facile esecuzione. Sono però i *pudding*, i dolci, a costituire la scoperta più straordinaria e golosa, il vero cavallo di battaglia della cucina inglese. Mai stucchevoli, spesso a base di frutta deliziosamente acidula, non di rado serviti caldi, frequentemente cotti al vapore, accompagnati quasi sempre da panna non zuccherata o *vanilla custard*, un'ambrosia vellutata a base di uova, vaniglia e latte, i *pudding* inglesi sono fenomenali.

Oggi questo straordinario patrimonio corre il rischio di cadere nel dimenticatoio. Raramente il turista italiano avrà avuto occasione di gustare un *pudding* genuino, magari fatto in casa. Uno *steamed orange pudding* ad esempio, il dolce di arance selvatiche al vapore o un *jun- ket*, una semplicissima cagliata di latte, la cui origine si perde nei secoli; o un *bread and butter pudding*, a base di pane imburato, uvetta e *custard*, deliziosamente croccante e caramellato sopra, voluttuosamente cremoso all'interno, uno di quei sontuosi dolci invernali che regala alla tavola un'aria di festa ed è immancabilmente accolto con stupore e ammirazione; o ancora, un grande classico estivo, il *summer trifle with berries*, strati di torta, amaretti, *custard*, frutti di bosco e *syllabub*, una “nuvola” di panna,

vino bianco e brandy, ecc... . Potrei continuare a lungo. Basta, voltiamo pagina: è tempo di iniziare l'esplorazione... Benvenuti nel raffinato universo dei *pudding*⁽²⁾ inglesi.

Note

⁽¹⁾ Il tutto poi si complica se ci si pone poi la domanda "Ma cosa si intende per cucina inglese?". Da secoli, l'Inghilterra è veramente un "porto di mare" che ha accolto le più diverse nazionalità divenute ora parte integrante del tessuto sociale e che hanno sicuramente contribuito al delinearsi di una cucina nazionale i cui confini sono necessariamente molto fluidi. Vi faccio un esempio: il *chicken tikka masala*, un curry di pollo molto cremoso, è uno dei piatti più amati dalla nazione. È imparentato con la cucina indiana ma è anche una creazione "British", non esistendo alcun piatto di pollo nella cucina tradizionale indiana con quel nome, quegli ingredienti e quelle modalità di cottura. Lo consideriamo un piatto inglese oppure no? Inoltre, ad essere rigorosi, si dovrebbe anche prendere in considerazione la distinzione tra cucina inglese e cucina anglosassone. Non sono però così ambizioso dal voler tentare di approfondire queste tematiche: se siete interessati, vi consiglio la lettura della voce "England" nel *Penguin Companion to food* di Aland Davidson (2002). L'orizzonte di questo mio libro è molto più limitato: per cucina inglese, o meglio, specificatamente, per "dolci inglesi", genericamente intendo quel repertorio di piatti che, in molti casi da secoli, la maggior parte degli inglesi riconoscerebbe immediatamente e sicuramente come nazionali.

⁽²⁾ Per questo libro ho adottato l'accezione contemporanea e ormai più diffusa del termine *pudding*, che deve essere inteso nel senso generale di "dolce".

BASICS

Armorelle's lemon curd

La Crema di limone di Armorelle

Questa crema di limone è una bomba calorica, un attentato al colesterolo, un insulto alla dietetica moderna, ma è anche eccezionalmente buona. Generalmente si mangia spalmata sul pane tostato, con il tè, oppure, mischiandola a panna montata, ci si può riempire un guscio cotto di pasta frolla per ottenere la più decadente crostata di limone. Compare in alcuni *pudding* di questo libro. Io preferisco goderne il gusto pieno e cremoso armandomi semplicemente di un cucchiaino. Ciò è generalmente seguito da due ore di palestra.

Ps:

Armorelle è una mia amica, che mi aveva scarabocchiato la ricetta tantissimi anni fa. Army allora faceva dei piatti di ceramica grezza bellissimi, ha una voce calda e potente; ora, con John, canta nei pub di Londra. *Thank you Army, for the recipe.*

12 uova

450 gr di burro non salato, ammorbidito

900 gr di zucchero (*caster sugar*)

Il succo filtrato di 8 limoni

La buccia grattugiata di 12 limoni

Mischiate il succo e la buccia dei limoni, lo zucchero e il burro a pezzetti in una ciotola posta sopra una pentola contenente dell'acqua leggermente in ebollizione. Mescolate ogni tanto fino a che il burro si sia sciolto. Aggiungete le uova sbattute a parte e cuocete la crema, mescolando in continuazione, fino a che il composto si sia ispessito, cioè fino a quando riesca a velare il dorso di un cucchiaino. Non cuocetelo troppo a lungo però perché raggiunge la giusta consistenza soltanto raffreddandosi. Riempite 6 barattoli medi, già sterilizzati. Si conserva per alcuni mesi in frigorifero.

Note

- Ho anche fatto la *lemon curd* usando il microonde, il che riduce radicalmente i tempi di cottura: cuocetela alla massima potenza, mescolando furiosamente ogni minuto. Attenzione perché molto facilmente dalla *lemon curd* si passa alle uova strapazzate!

Regolatevi considerando la potenza del vostro forno.

Marmalade

Confettura di arance amare

Irrinunciabile, per una colazione come si deve.

700 g di arance amare ben lavate (*Seville oranges*)

900 ml di acqua

1,100 kg di zucchero (*caster sugar*)

Il succo di un limone

Per 3 barattoli da 450 g circa, che avrete sterilizzato in precedenza

Mettete le arance e l'acqua in una pentola a pressione e cuocetele per 20 minuti circa dall'inizio del fischio. La buccia deve essere morbida. Fatele raffreddare. Aiutandovi con un cucchiaino, svuotatele. Rimettete questa polpa nell'acqua e fatela sobbollire, coperta, per 20 minuti. Tagliate le bucce a listarelle: per la grossezza è veramente questione di gusto personale. *I like my marmalade rather chunky*, cioè a pezzettoni. Mettete le bucce in un tegame a fondo pesante, largo e basso. Aggiungete il succo di limone e lo zucchero. Passate al colino la polpa: dovete schiacciare bene per ottenerne il più possibile. Questa polpa è ricca di pectina, necessaria per addensare la confettura. Unite questa polpa succosa alle scorzette. Io a questo punto lascio riposare finché lo zucchero si è sciolto, ma potete procedere immediatamente, avendo semplicemente l'accortezza di far prima sciogliere lo zucchero a calore basso. Mettete il tegame sul fuoco, al massimo, e cuocete la confettura fino a che si sia addensata, mescolandola spesso. Controllate dopo 12-15

minuti circa, versandone un cucchiaino su un piattino, che avevate messo in precedenza nel freezer. Passandoci un dito, si deve formare una striscia abbastanza netta. In ogni caso, non fate cuocere la *marmalade* eccessivamente: saprebbe di zucchero troppo cotto e risulterebbe stomachevole. In caso di dubbio una confettura un po' più liquida è molto meglio di una troppo cotta. Fatela riposare, coperta, per 15 minuti. Invasatela.

Note

- Potete aromatizzarla alla fine con un paio di cucchiaini di Cointreau o di brandy. Io a volte ho anche aggiunto un pizzico di cannella.
- Sullo zucchero: le ricette tradizionali insistono sul fatto che il peso dello zucchero dovrebbe essere doppio rispetto a quello delle arance: per me è troppo, nonostante si tratti effettivamente di arance amare. Vi consiglio di partire con il peso da me indicato e di assaggiare poi quando lo zucchero si è sciolto, aggiungendone se lo ritenete necessario.
- Per una confettura di arance normali: usate lo stesso procedimento, utilizzando 700 g di zucchero.
- Potete utilizzare lo stesso procedimento anche per limoni e pompelmi. Regolatevi voi per lo zucchero.

Shortbread biscuits

Biscotti shortbread ovvero i frollini degli inglesi

Lo *shortbread* è di origine scozzese e ne esistono moltissime versioni. È una frolla burrosa e friabile che veramente si scioglie in bocca. Le proporzioni classiche per lo *shortbread* sono una parte di zucchero, due di burro e tre di farina.

Alla farina '00' si può aggiungere anche della farina di riso o della semola (nella proporzione di 3:1 circa), per rendere lo *shortbread* più leggero e friabile. Uno *shortbread* perfetto è di un tenue colore oro: se lo cuocete troppo, si secca e diventa "biscottoso", un peccato. In caso di dubbio ("sarà cotto?"), è meglio cuocerlo meno che troppo: fate sempre in tempo a rimetterlo in forno.

Gli impasti base possono essere arricchiti con spezie (zenzero e

cannella, generalmente), buccia grattugiata di agrumi e mandorle tritate (aggiungendo 30 g di mandorle tostate e ridotte a farina finissima). Uno *shortbread* superlativo si ottiene mischiando i semi di un baccello di vaniglia allo zucchero. Il pizzico di sale è necessario, direi essenziale.

Per 8 pezzi

50 g di zucchero (*caster sugar*)

Un generoso pizzico di sale

100 g di burro freddo a cubetti

110 g di farina '00' setacciata

40 g di farina di riso setacciata (o amido di mais o fecola di patate o semolino fine)

Un cucchiaino di essenza naturale di vaniglia o la buccia grattugiata di un limone

Uno stampo per crostate antiaderente di 16 cm a fondo mobile

Scaldate il forno a 180°. Mischiate le due farine.

Mettete la farina, lo zucchero, il sale e il burro nel mixer. Azionate con la funzione *pulse* fino a ottenere un composto "sbricioloso": questione di pochi secondi. Aggiungete la vaniglia e azionate il mixer un paio di volte. Trasferite il composto nello stampo, pressandolo con il palmo della mano, ma senza esagerare. Mettetelo in frigo o nel freezer finché non si è indurito. Bucherellatelo poi con una forchetta. Infornatelo e cuocetelo per 30 minuti. Abbassate poi a 140° e cuocetelo per altri 20-25 minuti. Lo *shortbread* dovrà essere alla fine di un delicato color oro. Rimuovetelo, spolveratelo con un po' di zucchero e fatelo riposare per 20 minuti circa. Tagliatelo delicatamente in 8 pezzi e fateli raffreddare su una gratella. Raffreddandosi lo *shortbread* si compatterà e si asciugherà ulteriormente, ma se, assaggiandolo, vi sembrerà che sia rimasto un po' troppo morbido, rimettetelo in forno (già caldo) per altri 10 minuti circa. Se vi è più comodo potete anche

cuocerlo a 150° per circa un'ora e un quarto. Gli *shortbread biscuits* si mantengono in una scatola di latta per parecchi giorni.

Shortpastry

Con queste quantità potrete rivestire comodamente 2 stampi per crostate da 22-25 cm circa di diametro. Generalmente io ne surgelo la metà, così da avere sempre una scorta di *shortpastry* pronta per l'uso.

Per questo libro ho seguito la convenzione per cui il peso di *shortpastry* indicato nella ricetta viene espresso (e deve essere inteso) in riferimento alla quantità di farina necessaria per farla: cioè "250g di *shortpastry*" significa una pasta fatta partendo da 250 g di farina e calcolando poi gli altri ingredienti secondo la proporzioni sotto indicate. Molte ricette di questo libro richiedono "250 g di *shortpastry*": a volte però, vi renderete conto, non la userete tutta. L'eccesso di pasta mi consente di stenderla e posizionarla nello stampo senza problemi. Se siete però dei maghi a tirare la sfoglia, potete sicuramente diminuire le dosi, affidandovi alla vostra esperienza e valutando le dimensioni dello stampo.

Secondo i manuali di cucina:

- con 125 g di *shortpastry* si foderà uno stampo da crostate di 18-20 cm (3-4 persone)
- con 200 g di *shortpastry* si foderà uno stampo di 24-26 cm
- con 250 g di *shortpastry* si foderà uno stampo di 28-30 cm

Potete prepararla a mano, come fosse pasta frolla: ognuno ha un suo metodo collaudato.

Gli unici consigli che mi sento di dare sono questi:

- il burro deve essere quasi spalmabile per potere essere incorporato velocemente. Sì, lo so, questo va contro quanto dicono anche illustrissimi libri di cucina: io mi fido della mia esperienza di anni ai fornelli;
- l'acqua deve essere veramente gelata;

- meglio un impasto troppo morbido che uno troppo secco;
- stendete l'impasto sopra un foglio di carta da forno cerata da rivoltare poi direttamente nello stampo: è un trucchetto utile.

Io preferisco la tecnologia: da anni, preparo la mia *shortpastry* usando un mixer a lame d'acciaio della capacità di 3.7 litri, lavorando metà dosi alla volta. Con questo metodo è fondamentale che il burro sia freddissimo: io lo taglio a cubetti che poi metto nel freezer fino a che siano quasi surgelati. Inoltre, vi faccio notare che l'intero procedimento va eseguito usando la funzione *pulse*, cioè facendo andare il mixer a intermittenza: di fatto, se non disponete di quella funzione, accendendolo e spegnendolo. Impedendo al mixer di lavorare continuamente, eviterete all'impasto di surriscaldarsi e questo produrrà una *shortpastry* più friabile. La spiegazione può a prima vista apparire complicata: il procedimento è in realtà molto semplice, una volta capito il concetto.

Forza e coraggio!

500 g di farina '00', setacciata

Un pizzico di sale

320 g di burro, freddo da frigo, fatto a cubetti

80 g di zucchero (*caster sugar*)

60 ml circa di acqua gelata: usate dei cubetti di ghiaccio per raffreddarla

2 tuorli, sbattuti

La buccia grattugiata di un limone o un cucchiaino di estratto naturale di vaniglia. Per una versione di lusso, potreste usare i semi di un baccello di vaniglia

Mettete la farina, il sale, lo zucchero e la buccia di limone nella coppa del mixer. Azionate la funzione *pulse* per pochi secondi, giusto per mischiare gli ingredienti.

Aggiungete i cubetti di burro e mischiateli alla farina con la punta di un coltello, altrimenti rimarranno tutti in superficie.

Azionare *pulse* fino a ottenere un composto sbriciolato.

Sempre usando la funzione *pulse*, unite i tuorli all'impasto. Soltanto ora aggiungete l'acqua ghiacciata, non tutta in un colpo però, perché potrebbe essere troppa: la quantità necessaria dipende dal tipo di farina, dall'umidità, dalle dimensioni dei tuorli, ecc...

In pochissimi secondi l'impasto inizierà ad "ammassarsi": è il momento di fermarvi. Aprite il coperchio del mixer (staccate la spina per sicurezza!) e lasciatevi guidare dalle vostre mani. Prendete un po' di "briciole" di impasto tra le dita: dovranno aderire e formare un impasto morbido ma non appiccaticcio. Se invece vi rendeste conto che l'impasto è troppo asciutto, aggiungete un po' d'acqua con un cucchiaino. Se aveste invece ecceduto con l'acqua, spolverizzatelo con della farina. Azionate poi *pulse* ancora una volta. Rovesciate ora l'impasto su un piano di lavoro infarinato e finite di amalgamare gli ingredienti con le mani, lavorando il tutto molto velocemente. Dividete l'impasto in due parti e formate due dischi; avvolgeteli nella pellicola trasparente e metteteli in frigo a riposare per 30 minuti.

Con il mattarello, stendete l'impasto su un foglio di carta da forno cerata, spolverizzando ogni tanto "il sopra" con un po' di farina per evitare che il mattarello vi si attacchi. Il movimento non è "avanti/indietro": dovete procedere con il mattarello in avanti soltanto, partendo dal centro del disco di pasta. Poi ruotate il foglio di carta cerata di 45° e procedete con la stesura della sfoglia. E così via...

Lo spessore ideale è di circa 5 mm: a me raramente riesce così sottile, complimenti se ce la fate. Se siete fortunati e disponete di un piano di marmo potete anche stendere direttamente la pasta su di esso, non curandovi del mio consiglio circa la carta cerata: sul freddo la *shortpastry* non attacca.

Rovesciate il foglio di carta sullo stampo da crostate, che non è necessario imburrare. Rimuovete la carta delicatamente. Fate aderire bene la pasta ai bordi e lasciatela pure strabordare un poco; a fine cottura potrà essere rfilata con un coltello: questo eccesso di pasta è una precauzione contro un suo possibile restringimento in forno. Mette lo stampo in frigo per mezz'ora. Potete anche ovviamente surgelarlo ora: io faccio così e poi lo cuocio diretta-

mente da surgelato, secondo la ricetta e allungando, di poco, i tempi di cottura. Dopo questo riposo, la *shortpastry* è pronta per l'uso. Per la cottura "in bianco", adopero due metodi: quello più tradizionale "carta da forno & ceci" è descritto in *cherry tart*, quello più veloce in *traditional English cheescake*. Il primo garantisce risultati migliori, il secondo è molto più sbrigativo.

Note

- Questa mia versione è per una *rich shortpastry*; potete però anche prepararla più semplicemente con farina, burro (metà della farina), un pizzico di sale, pochissimo zucchero e acqua. Ovviamente avrà un sapore più neutro. I risultati migliori (e questo vale anche per la mia versione ricca) si avrebbero utilizzando metà burro e metà strutto. Io ho però raramente trovato nei negozi dello strutto veramente buono.

Sponge cake N°1 (The Old English sponge cake)

L'antica sponge cake inglese ovvero il pandispagna degli inglesi

Secondo Dorothy Hartley (1954), fino al periodo vittoriano una *sponge cake* tradizionale era fatta solamente con uova, zucchero e farina. Spesso veniva cotta in stampi di alluminio dalle forme più fantasiose: la cattedrale, il porcospino e il castelletto erano stampi comuni. Lo stampo veniva imburato e cosparso abbondantemente di zucchero e farina: questo produceva una crosticina deliziosa (confermo) e avrebbe anche conferito alla torta un aspetto fiabesco, quasi che fosse stata scolpita nell'avorio (non confermo, a me non è mai riuscita così). Non c'è burro: la torta è molto leggera ma non si conserva.

Per 4-6

3 uova

90 g di zucchero (*caster sugar*)

Un pizzico di sale

La buccia grattugiata di un limone o due cucchiaini di essenza

naturale di vaniglia (o acqua di fiori d'arancio o un paio di gocce di essenza naturale di mandorle amare)

60 g di farina '00' setacciata

30 g di fecola di patate o amido di mais o farina di riso, setacciata (oppure usate solamente farina '00')

Una tortiera da 18-20 cm imburata e cosparsa abbondantemente di zucchero

Scaldate il forno a 180°. Unite le due farine e setacciatele nuovamente. Montate a lungo le uova con lo zucchero, il sale e l'aroma scelto. Quando il composto è gonfio e spesso, aggiungete la farina, gradualmente e setacciandola ancora. Usate una spatola flessibile per non smontare il composto, mescolando e "tagliando" dal basso verso l'alto. Versate nello stampo e cuocete per 30-40 minuti circa.

Toglietela dal forno e fatela riposare per mezz'ora. Poi passate un coltello all'interno del bordo, sformatela e fatela raffreddare su una gratella.

Per una torta più compatta ma che si conserva più a lungo, meglio la ricetta seguente:

Sponge cake N°2 (of the Savoy type)

Un'altra sponge cake (con l'impasto Savoy)

3 uova separate

100 g di zucchero + 2 cucchiaini (*caster sugar*)

2 cucchiaini di essenza di vaniglia

Un quarto di cucchiaino di cremore di tartaro

90 g di farina '00' setacciata

40 g di burro liquefatto e intiepidito

Una tortiera di 18-20 cm circa, apribile, imburata e cosparsa di zucchero

Scaldate il forno a 180°. In uno sbattitore elettrico montate per circa 10 minuti i tuorli, i 100 g di zucchero e la vaniglia, aggiungendo anche un cucchiaino di acqua tiepida. Il composto dovrà risultare ben spesso. Montate a neve gli albumi. Iniziate a bassa velocità. Quando iniziano a essere spumosi, aggiungete il sale e il cremore di tartaro e continuate a montarli, a velocità media, fino a quando assomiglino a dei picchi soffici. Aggiungete lo zucchero un cucchiaino alla volta e montate, a massima velocità, finché la meringa sia spessa e lucida. A questo punto dovete incorporare la farina e gli albumi ai tuorli, gradatamente e alternandoli. La farina va fatta cadere a pioggia da un passino. Se usate una spatola per incorporare la farina e gli albumi, mescolando e “tagliando” dal basso verso l’alto, è molto meglio. Cercate di smontare il composto il meno possibile. Versandolo da un lato, aggiungete ora il burro e mescolate molto delicatamente, giusto per incorporarlo. Travasate il composto, spolverizzatelo con altro zucchero e infornatelo, nella parte superiore del forno, per 25-30 minuti. La *sponge cake* è pronta quando si è leggermente ristretta e allontanata dal bordo. Toglietela dal forno e fatela riposare per mezz’ora. Poi passate un coltello all’interno del bordo, sformatela e fatela raffreddare su una gratella. Io penso che sia migliore il giorno dopo e si conserva, per 3 o 4 giorni, nell’alluminio.

Vanilla custard sauce or Crème Anglaise

Crema alla vaniglia o Crema Inglese

Forse è il contributo migliore degli inglesi alla cucina europea. La *custard sauce* può essere più o meno densa, a seconda di quante uova siano state usate e del liquido di base: latte, latte e panna, panna solamente. Questa mia versione è molto ricca, potete alleggerirla usando 2 uova e 2 tuorli o preparandola solo con il latte. Quella specie di colla in lattina, giallo canarino e stucchevole, che alcuni di voi avranno avuto la sfortuna di assaggiare in Inghilterra, NON è *custard*, nonostante quanto riporti l’etichetta. “This is the real McCoy”, ovvero: “questa è proprio quella originale”.

Per 4-6

6 tuorli

60 g di zucchero (*caster sugar*)

Un pizzico di sale

Un cucchiaino raso di amido di mais o di fecola di patate

Un baccello di vaniglia

300 ml di latte

300 ml di panna (*double cream*)

In un pentolino pesante e coperto, scaldate, senza far però bollire, il latte, la panna e la vaniglia.

Poi, con un coltellino appuntito aprite il baccello di vaniglia, rimuovete i semini e rimetteteli nel latte, assieme al baccello.

Nel frattempo sbattete i tuorli con lo zucchero e l'amido: non devono rimanere grumi.

Versate a filo il latte caldo sulle uova, continuando a sbattere con una frusta, ma non troppo: lo scopo NON è di incorporare aria, ma di amalgamare.

Dovete ora cuocere questa *custard* a bagnomaria: versate il composto in un recipiente adatto, idealmente una ciotola d'acciaio a fondo concavo, e collocatelo su una pentola contenente acqua che sobbolisca appena.

Se invece bollisse al galoppo, cuocerebbero le uova: avreste così delle ottime uova strapazzate dolci, buone ma che non vi servono per preparare la *custard*.

Mescolate spesso con un cucchiaino di legno. Gradualmente (20 minuti almeno) la *custard* si addenserà. La consistenza? "Prova dito": alla fine, un dito passato sul dorso di un cucchiaino dovrà lasciare una traccia chiara e definitiva. Rimuovete il baccello di vaniglia, travasate la *custard* in una caraffa e servitela tiepida o fredda (ma non da frigo).

Una precisazione: non buttate il baccello di vaniglia.

Lavatelo, asciugatelo e immergetelo in un barattolo di zucchero: nel giro di una settimana avrete dell'ottimo zucchero vanigliato.

Note

- Se la crema dovesse iniziare a diventare granulosa, brutte notizie: sta "impazzendo". Non disperate però, si può salvare: aggiungete un paio di cucchiari di latte freddo per abbassare la temperatura, frullatela brevemente e passatela al colino. Proseguite la cottura a calore più moderato.
 - Se la *custard* non vi sembra abbastanza dolce, potete aggiungere dello zucchero, verso fine cottura.
 - Se è troppo densa, allungatela con qualche cucchiario di latte.
 - Se è troppo fine, versate un po' di *custard* bollente su un tuorlo, già sbattuto, riunite poi i due liquidi e continuate la cottura fino a ottenere la consistenza desiderata.
 - La *custard* può tranquillamente rimanere in frigo per un paio di giorni: scaldatela a bagnomaria prima di servirla.
 - Potete aromatizzare la *custard* anche con buccia di limone o di arancia, una foglia di alloro fresco, cannella, macis o, addirittura, zafferano (pochissimo). Se usate del liquore, un paio di cucchiari saranno sufficienti: aggiungeteli soltanto prima di servirla.
 - Non soggiacendo al fascino della "cucina della nonna", se legittime, le scorciatoie moderne e tecnologiche hanno la mia approvazione: anche la *custard* può essere cotta al microonde. Vedete quanto dico in nota per la *lemon curd*. Io verso il liquido aromatizzato e bollente sulle uova sbattute con lo zucchero e poi cuocio alla massima potenza, mescolando ogni 30-40 secondi, fino a che si addensi.
- Anzi, dirò di più: tutte le "creme & simili" che in questo libro richiedono la cottura "a bagnomaria" sul fornello, possono in realtà essere cotte nel microonde, con risparmio di tempo. Ci vuole solo un po' di accortezza.

INDICE DELLE RICETTE

Creme, gelati, gelatine e altre frivolezze

Crema al forno	31
Crema allo zenzero	40
Crema di limone N°1	30
Crema di limone N°2	30
Crema di mandorle	29
Crema di neve	45
Crème brûlée	35
Crostata con la crema	33
Gelatina al porto	43
Gelatina di limone	41
Gelato agli amaretti	44
Gelato al pane nero e whisky	33
Spuma d'arance	37
Syllubub	38
Trifle	46
Trifle con le pesche	42
Trifle estivo con frutti di bosco	48

I Pudding con il latte

Biancomangiare con le mandorle	51
Crema di riso	53
Crema di riso al forno	57
Junket	55
Pudding di semolino con le mandorle	60
Pudding di tapioca ovvero le "Uova di rana"	62

I Pudding al forno

Apple pie	67
Burro Cumberland	92
Charlotte di mele	65
Cheesecake settecentesca alle mandorle	108

Cheesecake dello Yorkshire	109
Cheesecake inglesi tradizionali	106
Crostata di ciliegie con la crema	81
Crostata con crema di limone e lamponi	87
Crostata di Lancaster al limone	73
Crostata di mandorle e composta di fragole	71
Crostata di mincemeat e mele	93
Dolce al limone con sorpresa	89
Dolce appiccicoso di datteri con salsa toffee	104
Dolce di carote	79
Dolce di mincemeat secondo la ricetta di Eliza Acton	94
Dolce di pane	76
Dolce di pane e burro	74
Diplomatico	78
Mincemeat, mincepies & Co - Natale!	90
Pie di albococche	70
Pie di lamponi con amaretti	99
Pie di limone	88
Pudding al limone di Mrs Beeton	94
Pudding di Eva	83
Pudding di patate	96
Regina dei pudding	97
Rollè con marmellata e panna	85
Roly-Poly	101
Tortine di mincemeat	92

I Pudding al vapore

Cane pezzato	129
Pudding al cioccolato	119
Pudding al limone	125
Pudding alla marmellata d'arance amare	127
Pudding allo zenzero	123
Pudding canarino	117
Pudding con i fichi secchi e le mandorle	123

Pudding della zia	115
Pudding dello scapolo	116
Pudding di Natale	120
Salsa al limone e gin per i pudding al vapore	125
Salsa al Madeira di Eliza Acton	119
Un altro pudding alla marmellata d'arance amare	128

I Pudding fritti

Fraize con le mandorle	131
Mele caramellate	134
Omelette del frate (con il Calvados)	136
Poveri cavalieri di Windsor	138
Poveri cavalieri di Windsor con i lamponi	140
Tanzy con le albicocche	132
24 fogli di carta	141

I Pudding con la frutta

Crema di albicocche	146
Crema di uvaspina di Hanna Glasse	153
Crumble con albicocche e mandorle	145
Crumble di rabarbaro e mele	160
Fragole con la panna	158
Fool di rabarbaro	160
Fool di uvaspina e sambuco	151
Macedonia d'arance con il Madeira	154
Neve di mele	143
Pandispagna con fragole e panna - una delizia estiva	156
Pasticcio di Eton	149
Pere al vino rosso	163
Prugne speziate nel porto	155
Pudding d'estate	161
Rabarbaro con custard	158
Salsa di mele di Eliza Acton	148



Raramente il turista italiano avrà avuto occasione di gustare un pudding genuino, fatto in casa magari: uno "steamed orange pudding", il dolce di arance selvatiche al vapore o un "junket", una semplicissima cagliata di latte, la cui origine si perde nei secoli; o un "bread and butter pudding", a base di pane imburrito, uvetta e "custard", deliziosamente croccante e caramellato sopra, voluttuosamente cremoso all'interno, uno di quei sontuosi dolci invernali che regalano alla tavola un'aria di festa e vengono immancabilmente accolti con stupore e ammirazione; o un grande classico estivo, il "summer trifle with berries": strati di "sponge cake", "macarons" (amaretti), "custard", frutti di bosco e "syllubub", una nuvola di panna, zucchero, vino bianco e brandy; o ancora una "burnt cream", l'apoteosi delle creme inglesi: a base di panna e tuorli d'uovo, aromatizzata con un sospetto di acqua di fiori d'arancio e sormontata da uno strato sottile di zucchero caramellato, un capolavoro di semplicità e voluttuosa raffinatezza. Basta, voltiamo pagina, è tempo di iniziare l'esplorazione. Benvenuti nel meraviglioso universo dei pudding inglesi.



Guido Tommasi Editore

ISBN 88 86988 648



9 788886 1988643