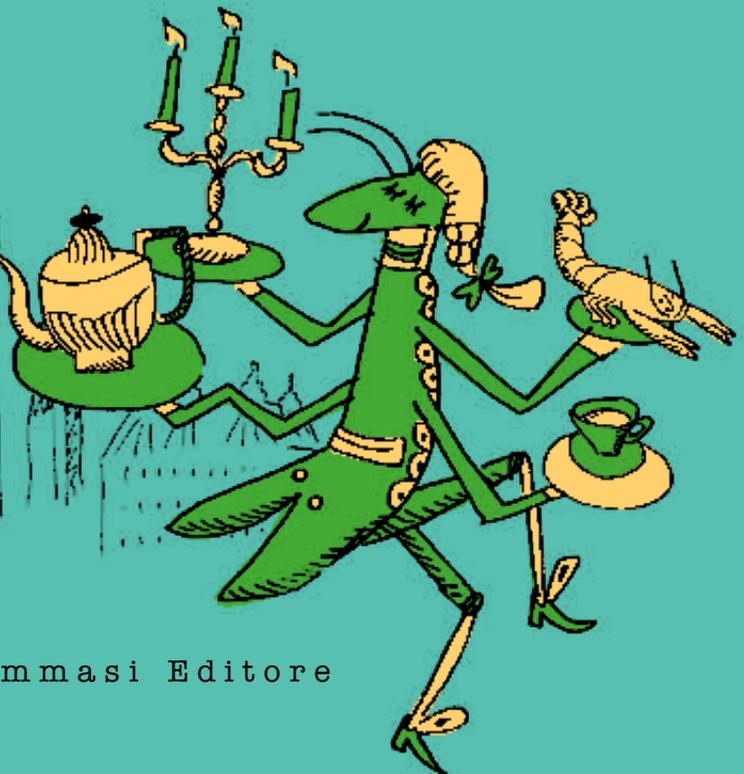
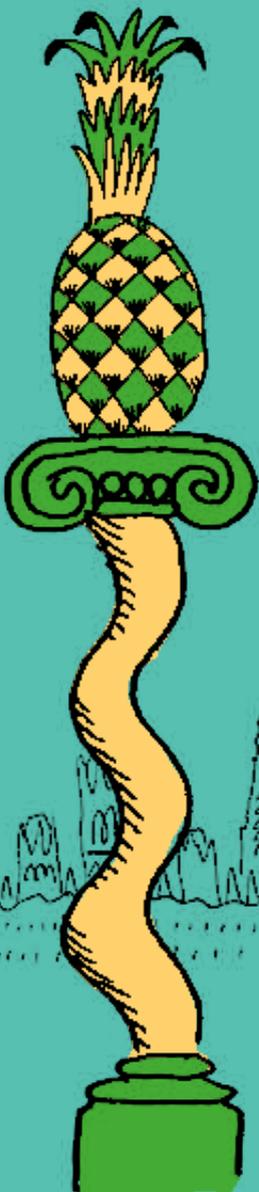


FORTNUM & MASON

EST 1707

TOM PARKER BOWLES

TIME
for
TEA



Guido Tommasi Editore

Sommario

| | |
|-----|--------------------------|
| 2 | Introduzione |
| 38 | Al risveglio |
| 46 | Colazione |
| 68 | Spuntino di metà mattina |
| 88 | Pranzo |
| 116 | Metà pomeriggio |
| 138 | Tè del pomeriggio |
| 172 | Cocktail |
| 198 | Dopocena |
| 218 | Prima di dormire |
| 226 | Ringraziamenti |
| 227 | Bibliografia |
| 228 | Indice dei tè |
| 230 | Indice delle ricette |

Introduzione

Ah, il tè. Calmante e rinvigorente al contempo, lenisce e attiva, la carica del mattino e la conclusione della sera. Non è tanto una semplice bevanda, quanto più un'ossessione nazionale inglese, una religione aromatica, meditazione da sorseggiare, sostegno in una tazza. È anche sfrontatamente democratico: lo si può versare tanto da teiere d'argento come da teiere di metallo ammaccate.

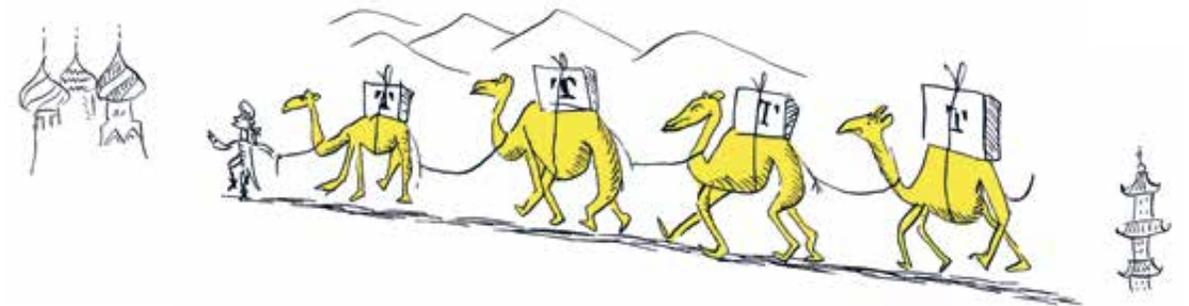
“Non sarebbe spaventoso vivere in un paese senza tè”, cantava Noël Coward, dando voce ai pensieri di una nazione. Anche George Orwell era d'accordo: “Uno dei pilastri della civiltà di questo paese”, affermava. Perché il tè unisce il Regno Unito. E lo divide. In bustina o sfuso? Forte in una tazza sdentata? O Darjeeling di primi germogli in una tazza di fine porcellana? Cosa si mette prima, il tè o il latte (se mettete il latte)? Zucchero, miele? O limone? O nudo e crudo? Oh, l'agonia della scelta. Il tè non è una bevanda qualunque. Il tè del pomeriggio, un pasto di per sé, è una tradizione gloriosa, uno dei regali culinari più intramontabili che il Regno Unito ha fatto al mondo. Tramezzini al cetriolo, scones con panna rappresa e confettura, torta al cioccolato e crumpet inzuppati di burro. Come disse Henry James: “Ci sono poche ore nella vita più gradevoli dell'ora dedicata alla cerimonia nota come tè del pomeriggio”. Poi c'è l'high tea, un vero banchetto, in cui i piatti salati sono la norma, accompagnati, ovviamente, da litri di tè.

La storia del tè, però, non è proprio pura come l'acqua filtrata, neanche lontanamente. È collegata all'impero, al colonialismo, all'avidità, all'ingiustizia e alla guerra. La Compagnia delle Indie orientali, uno dei primi grandi importatori di tè, era avida, immorale e quasi priva di regole. Scrivendo di tè, riconosciamo tutto ciò. Questo libro, tuttavia, vuole essere soprattutto una guida per scegliere, preparare, bere e cucinare con il tè. Se volete scoprire di più sui retroscena storici, consultate la bibliografia alla fine.

Fortnum & Mason ha un po' di esperienza rispetto alle foglie della cara vecchia *Camellia sinensis*. Tre secoli di esperienza, per l'esattezza. Sebbene il tè sia così permeato nella storia nazionale del Regno Unito che ci si

immagina Boudicca che lo trangugia mentre attacca i romani invasori, in realtà è giunto alle nostre coste solo a metà del diciassettesimo secolo. Con un prezzo di 25 scellini per circa mezzo chilo, era abbastanza costoso da essere conservato in contenitori chiusi a chiave (e la chiave custodita dalla padrona di casa) e considerato infuso esclusivo per gli aristocratici. Oggi, invece, è la bevanda più consumata al mondo, dopo l'acqua.

Da Fortnum, il tè diventa arte raffinata. Vi sono sempre quasi 150 varietà in negozio, dal rinfrescante Queen Anne, alla delicata carezza floreale del Rose Pouchong, alla dolcezza esuberante e appena tostata del Long Jing fino al fascino più forte e persistente della miscela Albion. Soltanto al Diamond Jubilee Tea Salon, salone del tè del negozio di Piccadilly, vengono servite centinaia di milioni di tazze di tè. Vi sono rarità di provenienza singola, blend famosi, infusi di frutta, cocktail al tè, cioccolato aromatizzato all'Earl Grey e persino salmone affumicato al tè. Il tè scorre nelle vene del negozio come le rapide nelle gole del Darjeeling. Questo libro è una celebrazione della passione di Fortnum per il tè in ogni sua forma. “Grazie Dio per il tè”, grida il reverendo Sydney Smith, noto uomo di spirito e buongustaio, “cosa farebbe il mondo senza il tè! Come potrebbe esistere? Sono felice di non essere nato prima del tè”. Un sentimento condiviso anche da molti di noi. A ogni modo, basta chiacchiere, è l'ora del tè!



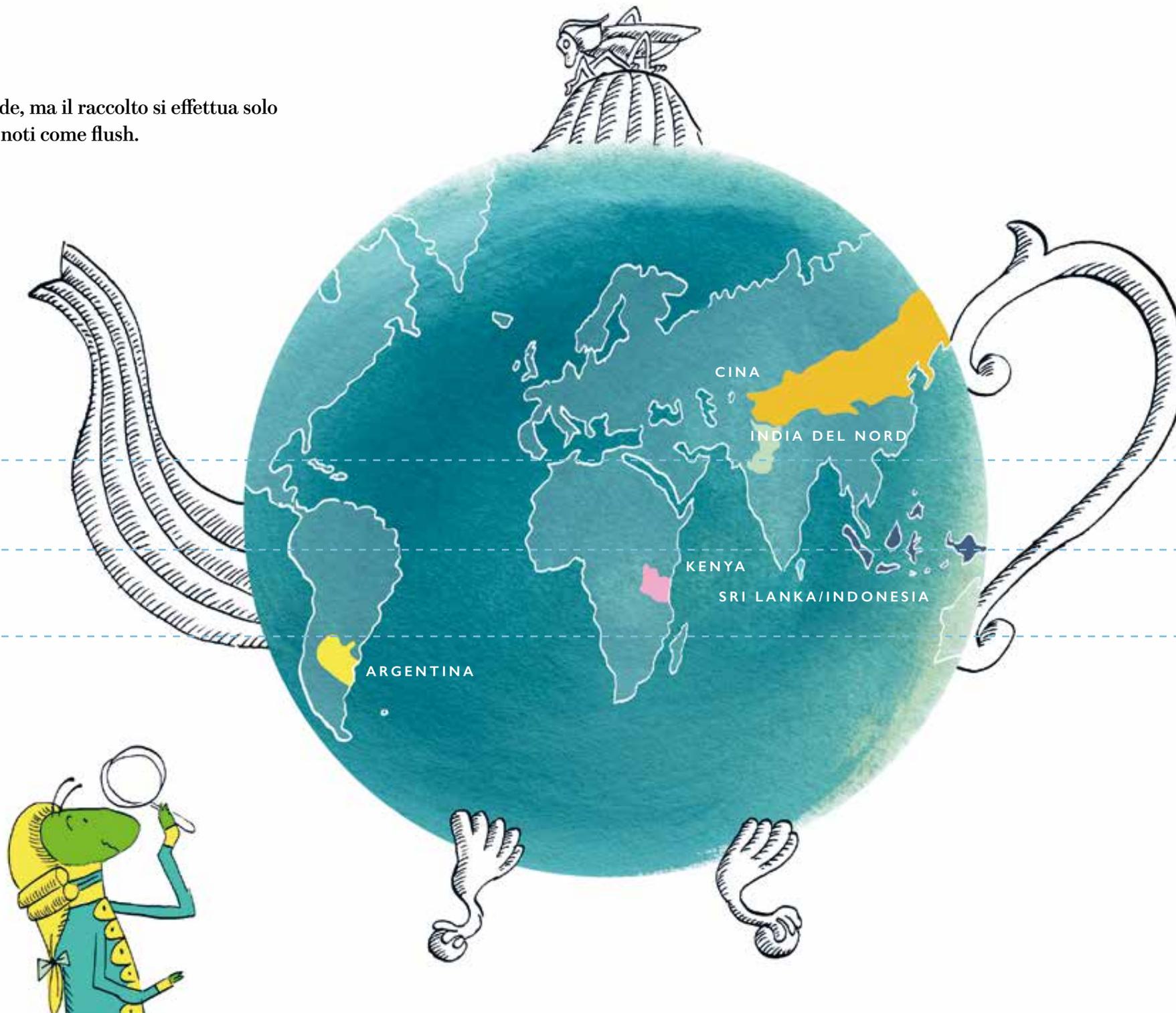
Stagionalità

Il tè è una pianta sempreverde, ma il raccolto si effettua solo durante i periodi di crescita noti come flush.

TROPICO
DEL CANCRO

EQUATORE

TROPICO DEL
CAPRICORNO



Nell'emisfero Nord la stagione di crescita è da aprile a ottobre, mentre nelle regioni dell'emisfero Sud la crescita inizia a ottobre e prosegue fino ad aprile.

Le piante di tè messe a coltura nella zona equatoriale crescono tutto l'anno, perché hanno tanta luce solare, ma spostandosi verso nord e verso sud la crescita diventa più stagionale, finché non si raggiungono i Tropici del Cancro e del Capricorno, oltre i quali le condizioni tendono a essere meno favorevoli per la coltivazione di tè.



DARJEELING
FIRST FLUSH

Una festa per le prime gemme
nate in primavera

Per 2 persone

250 g di asparagi
2 uova medie
burro salato, per soffriggere
sale marino in fiocchi
e pepe nero schiacciato

Asparagi con uova bazzotte

Questa ricetta è una vera celebrazione della stagione degli asparagi in Gran Bretagna, periodo che va da aprile a inizio giugno, quando questi steli divini sono al massimo della freschezza. Da Fortnum usano asparagi Wye Valley e uova Clarence Court.

Se volete preparare in anticipo asparagi e uova, cuoceteli come indicato, poi raffreddateli e scaldateli in acqua bollente per 1 minuto al momento di servirli e saranno come appena fatti!

Se gli asparagi sono giovani e teneri, eliminate solo la parte più dura dei gambi; se invece sono grossi e la parte finale è leggermente coriacea, pelateli partendo subito sotto la cima per rimuovere la parte esterna dura.

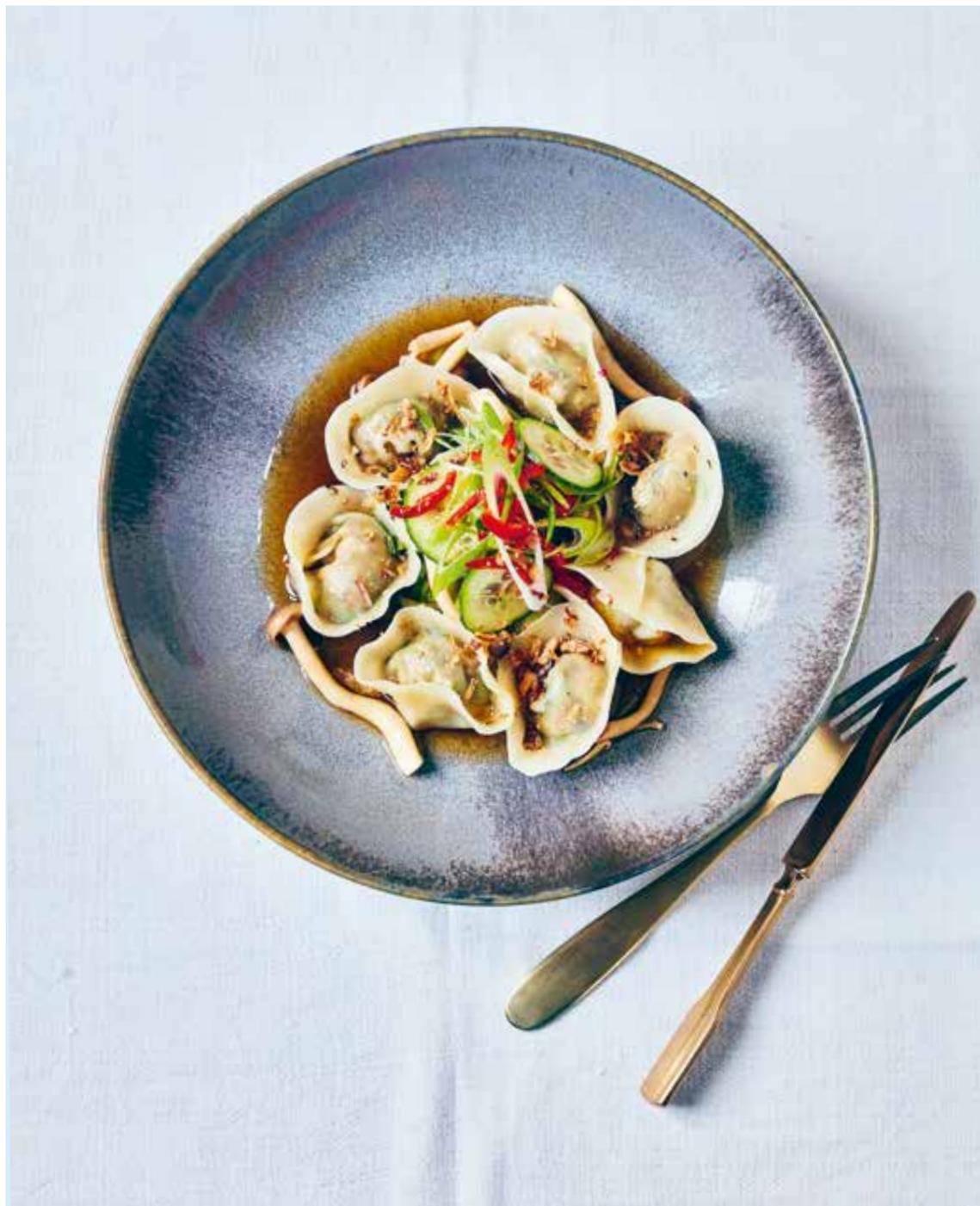
Riempite con acqua una pentola grande e portate a bollore, unite un pizzico abbondante di sale e preparate una ciotola larga con acqua e ghiaccio. Quando l'acqua è a bollore, mettete dentro gli asparagi e cuoceteli per 3-4 minuti, finché i gambi sono teneri se inserite nel turione la punta di un coltello. Scolateli e fermatene la cottura immergendoli nell'acqua e ghiaccio, poi toglieteli e tamponateli con carta assorbente.

Riempite di acqua una casseruola piccola fino a metà e portate a bollore leggero. Mettete dentro le uova con attenzione e cuocetele per 6 minuti. Se non le usate subito, trasferitele direttamente dalla pentola in una ciotola riempita di acqua fredda per fermarne la cottura.

Fondete una noce di burro salato in una padella grande su fuoco alto e scaldate rapidamente gli asparagi per circa 2 minuti.

Dividete gli asparagi in due piatti caldi e disponetevi sopra le uova. Spolverate con il sale marino e il pepe nero e servite subito.





YUNNAN

I funghi si abbinano alla perfezione con questo tè le cui note hanno sentore di cuoio

Per 6 persone

Per il brodo

1 foglio di alga kombu
50 g di funghi shiitake secchi
4 cucchiaini di pasta doenjang
o di miso d'orzo
1 cucchiaino di aceto di vino di riso
1 cucchiaino di salsa di soia chiara
2 cucchiaini di mirin

Per gli shiitake sott'aceto

125 g di funghi shiitake freschi
a fette sottili
1 peperoncino rosso a fette sottili
75 ml di mirin
75 ml di salsa di soia chiara
75 ml di aceto di vino di riso

Per i dumplings

300 g di tofu solido scolato
2 cucchiaini di olio vegetale
300 g di funghi champignon tritati
finemente
1 cipolla bianca tritata finemente
2 spicchi d'aglio tritati finemente
1 cucchiaino di olio di sesamo
200 g di spinaci appassiti
40 dischi per gyoza (circa 350 g)
scongelati se surgelati

Dumplings di spinaci e tofu con brodo di shiitake

Dalla sapidità intensa e dall'esplosivo sapore umami, questi ravioli cinesi delizieranno vegani e carnivori. I dumplings si possono preparare in anticipo e tenere in freezer fino a tre mesi.

Versate 3 litri d'acqua in una casseruola grande e unite la kombu, gli shiitake secchi e la pasta doenjang. Coprite e portate a bollore, poi togliete il coperchio e fate bollire finché il composto si è ridotto di metà. Mescolatevi l'aceto di vino di riso, la salsa di soia e il mirin e assaggiate; aggiungete altra salsa di soia, mirin o aceto finché il sapore vi soddisfa. Tenete in caldo.

Mettete gli shiitake freschi e il peperoncino in una ciotola resistente al calore. Versate il mirin, la salsa di soia e l'aceto di vino di riso in una casseruola piccola e portate a bollore. Togliete subito dal fuoco e irrorate i funghi con questo liquido. Coprite e lasciate da parte per 1 ora.

Mettete un foglio di carta assorbente su un piatto, appoggiate il tofu, coprite con un altro pezzo di carta e appoggiate sopra un piatto per premere il tofu ed eliminare il liquido in eccesso. In questo modo

il composto diventa meno acquoso. Lasciate da parte.

Scaldate l'olio vegetale in un wok o in una padella grande; metteteci dentro i funghi, la cipolla e l'aglio con un pizzico di sale e cuocete piano su fuoco medio-basso finché le cipolle sono morbide e trasparenti e non c'è più liquido nella padella. Versate il composto in una ciotola, grattugiate il tofu a scaglie grandi e unitelo nella ciotola insieme all'olio di sesamo. Spremete quanto più liquido possibile dagli spinaci, tritateli finemente e metteteli nella ciotola. Mescolate bene e condite con sale e pepe.

Appoggiate un disco per gyoza su un piano e tenete vicino una ciotolina con acqua. Con le mani pulite, immergete un dito nell'acqua e passatelo sul bordo della pasta. Prendete il ripieno di funghi, spinaci e tofu con un cucchiaino da dolce e mettetelo al centro del disco. Sollevate un lato della pasta sul



Torta a strati al matcha

**TISANA DI ALBICOCCA,
MIELE E LAVANDA**

**Una bevanda fruttata e dal
retrogusto rotondo, ideale con le
note erbacee del matcha**

Per 8 persone

Per i pancake
180 ml di latte
80 g di zucchero superfino
180 ml di panna densa
4 uova
40 ml di olio vegetale
125 g di farina
15 g di matcha in polvere,
più un po' per spolverare
burro per friggere

Per la panna zuccherata
300 ml di panna densa
60 g di zucchero a velo
1 cucchiaino di pasta di vaniglia

Una torta bellissima, di color verde brillante grazie al matcha e che si prepara senza forno. È un dolce difficile da spostare, quindi mettetelo direttamente sul piatto da portata.

Scaldate metà del latte in una casseruola con lo zucchero su fuoco basso finché il latte fuma, ma non bolle, e lo zucchero è sciolto. Versate il resto del latte e unite la panna, le uova e l'olio. Sbattete il tutto fino ad avere una miscela ben amalgamata.

Setacciate la farina e il matcha in polvere in una ciotola grande e fate un foro al centro. Versate la miscela a base di latte nel foro e mescolate il tutto con una frusta fino a ottenere una pastella liscia e omogenea. Coprite e mettete in frigorifero per almeno 2 ore o una notte.

Scaldate un po' di burro in una padella da 25 cm e riempite mezzo mestolo con la pastella. Quando il burro è fuso e schiumoso, versate la pastella nella padella e roteatela e inclinatela per distribuirla uniformemente. Cuocete il pancake per 3 minuti su fuoco medio-basso finché si formano le bolle e i lati si staccano dalla padella. Con una spatola girate il pancake e cuocete dall'altro lato per un paio di minuti. Trasferite su un piatto con carta forno.

Proseguite con la restante pastella fino ad avere 15 pancake, aggiungendo altro burro in padella se iniziano ad attaccarsi. Impilate i pancake intervallati con fogli di carta forno per evitare che si attacchino tra loro mentre si raffreddano.

Montate la panna, lo zucchero al velo e la vaniglia in una ciotola finché la panna risulta compatta se si solleva con la frusta.

Adagiate un pancake sul piatto da portata, mettete un cucchiaino di panna al centro e spalmatela con una spatola formando uno strato sottile e lasciando un bordo di 0,5 cm. Appoggiate sopra un altro pancake, mettete la panna al centro del secondo pancake e stendetela nello stesso modo. Ripetete con tutti i pancake e la panna rimanente. Spolverate la superficie con la polvere di matcha al momento di servire.



EARL GREY CLASSIC

L'aroma stimolante del bergamotto è perfetto con gli scones

Per 18 scones

70 g di semi di lino macinati
900 g di miscela di farine senza glutine, più un po' per spolverare e tagliare
1 cucchiaino di sale fino
2 cucchiaini di lievito istantaneo senza glutine
175 g di margarina vegetale fredda, più 50 g per spennellare
150 g di zucchero superfino
125 g di panna di cocco
150 ml di latte vegetale
panna vegetale, per servire

Scones senza glutine e senza latte

Sono molto facili da fare e ottimi per chi è intollerante al glutine e al latte. Cercate una miscela di farine senza glutine, perché usare una sola farina senza glutine può dare una consistenza gessosa a questo delizioso dolcetto. Ricordate di lasciare almeno 3 ore in ammollo i semi di lino macinati.

Mettete i semi di lino macinati in una ciotola e unite 300 ml d'acqua fredda. Coprite con un canovaccio pulito e lasciate in un luogo fresco per almeno 3 ore o una notte.

Setacciate la farina, il sale e il lievito in una ciotola grande. Tagliate la margarina a pezzi di 2 cm, metteteli nella ciotola e lavoratela con le punte della dita fino ad avere un composto bricioloso. Unite lo zucchero e mescolate.

Lasciate i semi di lino nell'acqua e frullateli con un frullatore a immersione fino ad avere una crema amalgamata. Fate un foro al centro del composto di farina e versatevi la crema di semi di lino, la panna di cocco e il latte vegetale. Mescolate fino ad avere un impasto morbido. Scaldare il forno a 200°C. Versate l'impasto su un piano leggermente infarinato, compattatelo con le mani

con delicatezza, quindi stendetelo in una sfoglia spessa 3,5 cm. Con un tagliapasta rotondo di 6 cm infarinato, ricavate 18 dischi dall'impasto. Trasferite i dischi su una teglia foderata con carta forno. Fondete la margarina rimasta in una casseruola piccola e usatela per spennellare i dischi.

Cuocete gli scones per 10-12 minuti finché sono gonfi e dorati.

Servite gli scones con panna vegetale e confettura a piacere. Si conservano per 5 giorni in un contenitore ermetico; scaldateli leggermente prima di consumarli.



Una tazza per ogni occasione

La gioia del tè è che ne esistono molte varietà e miscele per ogni occasione. Dal grande e confortante abbraccio della Royal Blend, con il suo mix di Assam e Ceylon, alla vivacità elegante che migliora la giornata del Darjeeling FTGFOP, fino al delicato aroma agrumato del Countess Grey, il buon tè arriva dove altre bevande non arrivano.



Crisi

Non c'è da scherzare. Serve un deciso, robusto e caloroso tè forte, con tanto latte e tonnellate di zucchero. Come l'Albion di Fortnum.

Postumi

Un tè White Silver Tip. Complesso e fragrante, aiuta a lenire i postumi di una notte da leoni.



Festa

Darjeeling, ovviamente, da sempre noto come lo "Champagne del tè". Delicato, vivace ed energizzante.



Picnic

Il tè frizzante di Fortnum. Bollicine per antonomasia.

Partita di baseball

Un oolong leggero (come il Dong Ding) che si addice allo schiocco della palla sul legno, al profumo del prato appena tosato e all'essenza del piacere dell'estate.

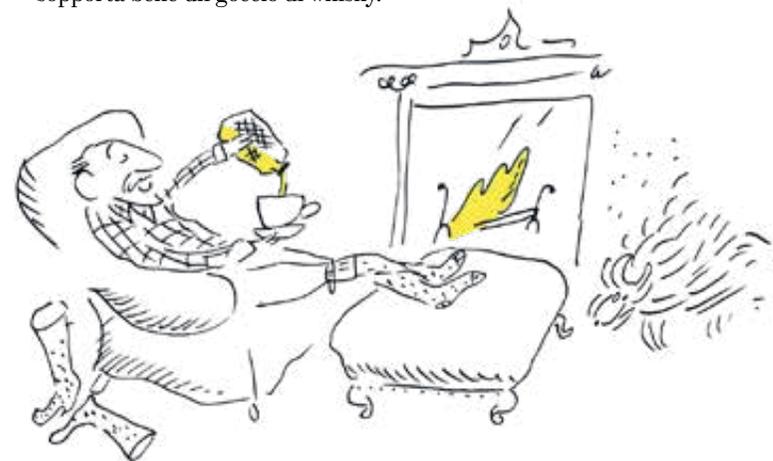


Guasto tecnologico

Quando il computer si blocca con il lavoro di una giornata non salvato, o quando quella dannata stampante si rifiuta di comunicare con il vostro portatile, scegliete una camomilla. Calmante per natura.

Allenamento invernale

Dopo un allenamento fuori, quando tornate infreddoliti e bagnati e vi serve un rinvigorente. Il Ceylon OP, chiaro e forte, senza latte ma che sopporta bene un goccio di whisky.



Allenamento estivo

Qualcosa di rinfrescante, come un tè verde infuso a freddo, ricco di energia e antiossidanti.



Ripasso

Menta piperita, che si dice aiuti memoria e concentrazione. Aiuta anche a dormire la sera prima del grande giorno.

Aperitivo alla soda n. 2

2 g di foglie di tè Rose Pouchong
200 g di zucchero superfino
50 ml di vermouth rosé
10 ml di succo di limone
150 ml di soda
un petalo di rosa, per guarnire
(facoltativo)

Delicato e al profumo di rosa come un tramonto in un giardino; otterrete più sciroppo al tè del necessario per la ricetta, ma si conserva fino a un mese in frigorifero e si può usare puro per cocktail e con alcol.

Mescolate le foglie di tè con 100 ml di acqua bollente e lasciate in infusione per 5 minuti. Filtrate ed eliminate le foglie. Mescolate il tè con lo zucchero finché è sciolto, poi versate il liquido in un barattolo sterilizzato e tenetelo in frigorifero pronto all'uso.

Mescolate il vermouth, il succo di limone e 20 ml di sciroppo di tè Rose Pouchong in un bicchiere highball. Riempite i bicchieri con ghiaccio e terminate con la soda. Mescolate di nuovo e guarnite con un petalo di rosa, se lo usate.

Per 5 persone

10 g foglie di tè Lady Grey
o Countess Grey
100 ml di succo d'arancia fresco
miele e sciroppo d'agave
per dolcificare
1 arancia a spicchi
5 rametti di menta

Tè freddo

Dimenticate quella terribile bevanda dolcissima... questo è un classico dissetante, con un tocco agrumato. Con la ricetta ne otterrete più di quello che vi serve, ma potete usarlo nel Sour Earl Henry (p. 197) e si conserva bene fino a 5 giorni in frigorifero.

Mescolate le foglie di tè con 500 ml d'acqua bollente, lasciatelo in infusione per 4 minuti, poi filtratelo ed eliminate le foglie. Mescolate il tè con 500 ml d'acqua fredda, poi versatelo in una bottiglia sterilizzata e mettetelo in frigorifero a raffreddare.

Versate 500 ml di tè freddo con il succo d'arancia in una brocca e

mescolate, quindi unite il miele per dolcificare. Riempite la brocca con cubetti di ghiaccio.

Versate il tè freddo in 5 bicchieri highball e guarnite con uno spicchio d'arancia e un rametto di menta.



Indice delle ricette

A

- agata nera 150-52
- anatra con brodo di sencha e funghi 104
- aperitivo alla soda n. 2 190
- aragosta
 - rombo arrosto con aragosta e salsa allo Champagne 164-66
- arance
 - ceviche con verdure sott'aceto 108
 - mandarino caramellato, panna cotta all'Earl Grey con 132
 - tè freddo 190
- asparagi con uova bazzotte 50
- avena
 - biscotti d'avena 224
 - biscotti d'avena con ganache al cioccolato al latte con caramello 78
- B
- bacche açai, polvere di muesli con yogurt di cocco e açai 58
- bacon
 - terrina di cacciagione e pistacchi 107
- bagel con salmone affumicato di Piccadilly 53
- banane
 - bowl di frutta e yogurt 61
 - Sour Earl Henry 193
- basbousa (torta di semolino e miele) 217
- bellini alla pera 153
- biscotti
 - biscotti d'avena con ganache al

- cioccolato al latte con caramello 78
- biscotti farciti alla crema 74
- bourbon al cioccolato 77
- brownie vegani con noci pecan e ciliegie 86
- biscotti d'avena con ganache al cioccolato al latte con caramello 78
- biscotti farciti alla crema 74
- blanc cassis 189
- bourbon al cioccolato 77
- bowl di frutta e yogurt 61
- brioche al pistacchio 54
- brodo di shiitake 95-6
- brownie vegani con noci pecan e ciliegie 86
- C
- cacciagione, terrina con pistacchi e 107
- cachaça
 - Sour Earl Henry 193
- Campari
 - Negroni all'Earl Grey 189
- caramello
 - biscotti d'avena con ganache al cioccolato al latte con caramello 78
 - mandarino caramellato, panna cotta all'Earl Grey con 132
 - mousse al cioccolato e caramello 124-27
 - vol-au-vent di scalogni caramellati e formaggio di capra 92
- carote

- ceviche con verdure sott'aceto 108
- Cashel Blue, parfait al 160
- caviale
 - mousse di trota affumicata con caviale di salmone 159
- ceviche con verdure sott'aceto 108
- Champagne
 - Bellini alla pera 153-55
 - rombo arrosto con aragosta e salsa allo Champagne 164-66
- chiffon cake allo yuzu e limone 128
- ciliegie
 - brownie vegani con noci pecan e ciliegie 86
- cioccolato
 - agata nera 150-52
 - Bellini alla pera 153-55
 - biscotti d'avena con ganache al cioccolato al latte con caramello 78
 - bourbon al cioccolato 77
 - brownie vegani con noci pecan e ciliegie 86
 - crema al burro 211-12
 - ganache al cioccolato 77
 - ganache al cioccolato bianco 124-27
 - tartufi al tè 214
 - torta a tre strati con pere, nocciole e ganache montata 124-27
 - tortine allo zenzero con ganache al cioccolato bianco 156
 - tortine da tè con cioccolato Islands 81-2
 - tronchetto di Natale 211-12
- cioccolato Islands, tortine da tè con 81-2

cipolle

- dumplings di spinaci e tofu con brodo di shiitake 95-7
- cocktail 189-97
 - aperitivo alla soda n. 2 190
 - blanc cassis 189
 - Negroni all'Earl Grey 189
 - N. 17 197
 - Sour Earl Henry 193
 - tè freddo 190
 - tè freddo piemontese 197
 - Tributo 194
 - TSL 197
- Cognac
 - N. 17 197
 - tè freddo piemontese 197
- costine di maiale affumicate al Lapsang 99
- crema al burro 83-5, 211-12
- croque-monsieur al tartufo 100
- crostata al limone 120
- crostata alla crema 123
- crostate
 - crostata alla crema 123
 - crostata al limone 120
 - vedi anche* sfoglie
- D
- dacquoise al cocco 126-27
- Darjeeling, tè
 - tartufi al tè 214
- dischi di pasta per gyoza
 - dumplings di spinaci e tofu con brodo di shiitake 95-6
- dolcetti con pinoli 185
- dumplings di spinaci e tofu con brodo shiitake 95-6
- Dundee cake 207

E

- Earl Grey, tè
 - Negroni all'Earl Grey 189
 - panna cotta all'Earl Grey con mandarino caramellato 132
 - torta di frutta al tè 204
- F
- filetto di manzo con patate Anna e crema di scalogni 167-69
- finocchio
 - verdure sott'aceto 108
- foglie di marzapane 212
- fondant fancy al tè 83-5
- formaggio
 - croque-monsieur al tartufo 100
 - grissini al formaggio 182
 - parfait al Cashel blue con gelatina al Porto 160
 - palline di uva, gorgonzola e noci pecan 186
 - scones con zucchine e timo 163
 - vol-au-vent di scalogni caramellati e formaggio 92
 - vedi anche* formaggio spalmabile
- formaggio di capra
 - vol-au-vent di scalogni caramellati e formaggio 92
- formaggio spalmabile
 - bagel con salmone affumicato di Piccadilly 53
 - mousse di trota affumicata con caviale di salmone 159
 - parfait al Cashel blue con gelatina al Porto 160
- frutti di bosco
 - bowl di frutta e yogurt 61
- frutti di bosco

bowl di frutta e yogurt 61

- funghi
 - anatra con brodo di sencha e funghi 104
 - brodo di shiitake 95-6
 - dumplings di spinaci e tofu con brodo di shiitake 95-6

G

- ganache
 - ganache al cioccolato 77
 - ganache al cioccolato montata 156
 - ganache al cioccolato bianco 124-27
- gelatina al Porto 160
- gelatina di ribes rossi 160
- gin
 - Negroni all'Earl Grey 189
- glassa
 - agata nera 150-2
 - bellini alla pera 153-5
 - crema al burro 83-5, 211-12
 - fondant fancy al tè 83
 - ganache al cioccolato montata 156
- grissini al formaggio 182

H

- halibut
 - ceviche con verdure sott'aceto 108

K

- kiwi
 - bowl di frutta e yogurt 61

L

- Lady Grey, tè
 - Sour Earl Henry 193
 - tè freddo 190
- Lapsang Souchong, tè

costine di maiale affumicate al Lapsang 99
Tributo 194
lime
ceviche con verdure sott'aceto 108
Sour Earl Henry 193
limone
ceviche con verdure sott'aceto 108
chiffon cake allo yuzu e limone 128
crostata al limone 120
TSL 197
M
maiale
costine di maiale affumicate al Lapsang 99
terrina di cacciagione e pistacchi 107
mandarino caramellato 132
mandorle
agata nera 150-52
basbousa (torta di semolino e miele) 217
dacquoise al cocco 126-27
dolcetti con pinoli 185
Dundee cake 207
torta di frutta al tè 204
mango
bowl di frutta e yogurt 61
marshmallow
tortine da tè con cioccolato Islands 81-2
marzapane, foglie di 212
menta
tè freddo 190
meringa
dacquoise al cocco 126-27
funghi di meringa 212
miele

basbousa (torta di semolino e miele) 217
Tributo 194
TSL 197
mince pie 208
mousse
agata nera 150-52
mousse al cioccolato e caramello 124-7
mousse allo Champagne 153-5
mousse di trota affumicata con caviale di salmone 159
mousse di trota affumicata con caviale di salmone 159
muesli con yogurt di cocco e açai 58
N
Negroni all'Earl Grey 189
N. 17 197
nocciole
dolcetti con pinoli 185
torta a tre strati con pere, nocciole e ganache montata 124-27
noci pecan
brownie vegani con noci pecan e ciliegie 86
palline di uva, gorgonzola e noci pecan 186
noodles
anatra con brodo di sencha e funghi 104
P
pailleté feuilletine
agata nera 150-52
torta a tre strati con pere, nocciole e ganache montata 124-27
palline di uva, gorgonzola e noci pecan 186

pancake
torta a strati al matcha 131
pane
croque-monsieur al tartufo 100
rombo arrosto con aragosta e salsa allo Champagne 164-66
panna
agata nera 150-52
crostata alla crema 123
crostata al limone 120
ganache al cioccolato 77
ganache al cioccolato bianco 124-27
ganache al cioccolato montata 156
mousse allo Champagne 153-5
panna cotta all'Earl Grey con mandarino caramellato 132
panna zuccherata 131, 211-12
purè di sedano rapa 164-6
panna cotta all'Earl Grey con mandarino caramellato 132
panna di cocco
scones senza glutine e senza latte 146
panna zuccherata 131, 211-12
parfait al Cashel blue con gelatina al Porto 160
pasta frolla 120, 123
pasta pralinata
agata nera 150-52
torta a tre strati con pere, nocciole e ganache montata 126-27
patate Anna 167-9
patate
patate Anna 167-9
salmone affumicato a caldo al gelsomino con patate novelle 103
pere
Bellini alla pera 153-55
torta a tre strati con pere, nocciole

e ganache montata 124-27
pinoli
dolcetti con pinoli 185
semi misti speziati 181
pistacchio, brioche al 54
pistacchi
basbousa (torta di semolino e miele) 217
brioche al pistacchio 54
terrina di cacciagione e pistacchi 107
Porto, gelatina al 160
prosciutto
grissini al formaggio 182
Punt e Mes
tè freddo piemontese 197
purè di sedano rapa 164-6

R
ribes
Dundee cake 207
torta di frutta al tè 204
riduzione al vino rosso 167-9
riso
salmone affumicato a caldo al gelsomino con patate novelle 103
rombo arrosto con aragosta e salsa allo Champagne 164-66
Rose Pouchong, tè
aperitivo alla soda n. 2 190

S
salmone
salmone affumicato a caldo al gelsomino con patate novelle 103
salmone affumicato
bagel con salmone affumicato di Piccadilly 53
salmone affumicato a caldo al

gelsomino con patate novelle 103
salmone affumicato a caldo al gelsomino con patate novelle 103
salsa al burro con salicornia 103
salse
salsa allo Champagne e aragosta 164-6
riduzione al vino rosso 167-9
salsa al burro con salicornia 103
salsiccia, carne di
uova di quaglia alla scozzese 178
scalogni
crema di scalogni 167-69
vol-au-vent di scalogni caramellati e formaggio 92
scones
scones classici 149
scones con zucchine e timo 163
scones senza glutine e senza latte 146
scones classici 149
scones con zucchine e timo 163
scones senza glutine e senza latte 146
semi di chia
muesli con yogurt di cocco e açai 58
semi misti speziati 181
semi di girasole
semi misti speziati 181
semi di lino
scones senza glutine e senza latte 146
muesli con yogurt di cocco e açai 58
semi di zucca
semi misti speziati 181
semi misti speziati 181
semolino
basbousa (torta di semolino e miele) 217
sencha, tè

anatra con brodo di sencha e funghi 104
sfoglie
grissini al formaggio 182
mince pie 208
vol-au-vent di scalogni caramellati e formaggio 92
vedi anche crostate
Shaoxin, vino di riso
costine di maiale affumicate al Lapsang 99
shimeji, funghi
anatra con brodo di sencha e funghi 104
soda
N. 17 197
Sour Earl Henry 193
strutto
Welsh cakes (tortine gallesi) 57

T
tartufi (dolci)
tartufi al tè 214
tartufi al tè 214
tartufo, croque-monsieur al 100
tartufo
croque-monsieur al tartufo 100
tequila
TSL 197
terrina di cacciagione e pistacchi 107
timo
scones con zucchine e timo 163
terrina di cacciagione e pistacchi 107
tofu
dumplings di spinaci e tofu con brodo di shiitake 95-6
torta a strati al matcha 131
torta a tre strati con pere, nocciole e

ganache montata 124-7
torta di frutta al tè 204
torte di frutta
 Dundee cake 207
 torta di frutta al tè 204
torte
 basbousa (torta di semolino e
 miele) 217
 chiffon cake allo yuzu e limone 128
 Dundee cake 207
 fondant fancy al tè 83-5
 torta a strati al matcha 131
 torta a tre strati con pere, nocciole
 e ganache montata 124-27
 torta di frutta al tè 204
 tortine allo zenzero con ganache
 al cioccolato bianco 156
 tortine da tè con cioccolato Islands
 81-2
 tronchetto di Natale 211-12
tortine allo zenzero con ganache
 al cioccolato bianco 156
tortine da tè con cioccolato Islands
 81-2
Tributo 194
tronchetto di Natale 211-12
trota
 mousse di trota affumicata con
 caviale di salmone 159
TSL 197
tè freddo 190
tè freddo piemontese 197
uova
 asparagi con uova bazzotte 50
 palline di uva, gorgonzola

 e noci pecan 186
 uova di quaglia alla scozzese 178
uova di quaglia alla scozzese 178
uva sultanina
 Dundee cake 207
 scones classici 149
 torta di frutta al tè 204
uvetta
 torta di frutta al tè 204
 Welsh cakes (tortine gallesi) 57

V

verdure sott'aceto 108
 scalogni sott'aceto 92
 shiitake sott'aceto 95
vermouth
 aperitivo alla soda n. 2 190
 Negroni all'Earl Grey 189
vino
 riduzione al vino rosso 167-9
 vedi anche Champagne
vol-au-vent di scalogni caramellati e
 formaggio 92-3

W

welsh cakes (tortine gallesi) 57
whisky
 Tributo 194

Y

yogurt
 basbousa (torta di semolino e
 miele) 217
 bowl di frutta e yogurt 61
 muesli con yogurt di cocco e açai 58

yogurt di cocco
 muesli con yogurt di cocco e açai 58
zenzero
 costine di maiale affumicate
 al Lapsang 99
 tortine allo zenzero con ganache
 al cioccolato bianco 156
zucca
 filetto di manzo con patate Anna
 e crema di scalogni 167-69

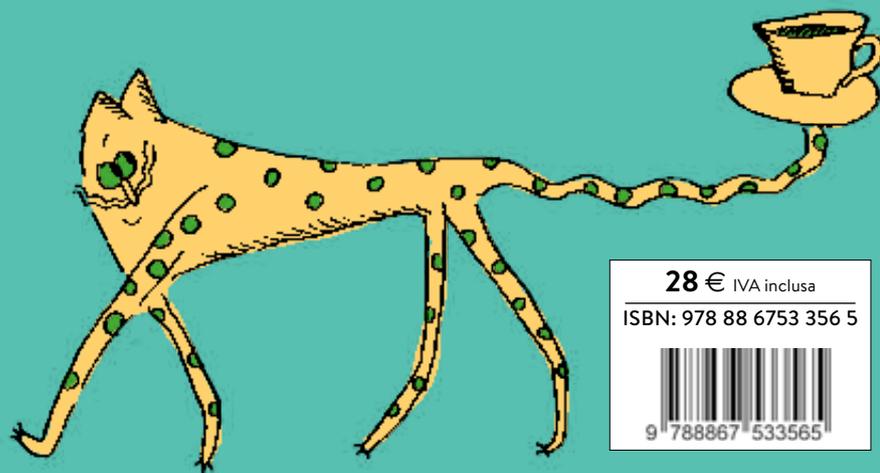


Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it



Una guida piacevole e autorevole ai tè del mondo, corredata da 50 magnifiche ricette di Fortnum & Mason, dai classici piatti salati, come il salmone affumicato a caldo al gelsomino, ai dolci più squisiti come la torta a strati al matcha.



28 € IVA inclusa

ISBN: 978 88 6753 356 5



9 788867 533565

