



La storia dei  
pudding inglesi  
dolci e salati

Guido Tommasi Editore

## REGULA YSEWIJN

illustrazioni di Bruno Vergauwen

“UN CAPOLAVORO  
DELIZIOSO!”

JAMIE OLIVER





# Pride and Pudding

La storia dei pudding inglesi  
dolci e salati

CON

TUTTI I TIPI DI PUDDING E COME FARLI

Prefazione e introduzione	Pudding di pastella
Note sulle ricette	Pudding di pane
Stampi	Gelatine, pudding al latte e gelati
Pudding bolliti e al vapore	Ricette di base
Pudding al forno	



La storia dei pudding, dolci e salati, con le ricette originali e il contesto storico di ognuno, in un omaggio ai cuochi di re e regine e agli autori di libri di cucina del passato.

Con istruzioni chiare per preparare i migliori pudding al vapore e gelati artigianali, proprio come ai vecchi tempi.

**Testi e fotografie di Regula Ysewijn  
con illustrazioni di Bruno Vergauwen**



## La storia dei pudding inglesi dolci e salati

Prefazione ~ 9  
 Io e i pudding ~ 11  
 Introduzione ~ 17  
 Note sulle ricette ~ 52  
 Ingredienti ~ 54  
 Stampi ~ 62

### Pudding bolliti e al vapore

64

Plum pudding ~ 70	Cabbage pudding ~ 98	Cabinet pudding ~ 126
Haggis ~ 76	Pease pudding ~ 104	Spotted dick ~ 128
Black pudding ~ 80	Sussex pond pudding ~ 106	Treacle sponge pudding ~ 130
Black pudding in uno stampo per plumcake ~ 84	Rice pudding in skins ~ 108	Plain suet dumplings ~ 134
Pancakes di black pudding ~ 85	Quaking pudding ~ 110	War & peace pudding ~ 140
White pudding ~ 86	Beef pudding ~ 113	Marmellata di carote ~ 141
Hogs pudding ~ 90	Jam roly-poly ~ 116	Sticky toffee pudding ~ 143
Hackin pudding ~ 94	Plum duff ~ 120	
	Castle pudding ~ 122	

### Pudding al forno

146

Sambocade ~ 150	Chestnut tart ~ 170	Semolina pudding ~ 182
Daryols ~ 156	Bakewell pudding ~ 172	College pudding ~ 184
Prune tart ~ 159	General satisfaction ~ 176	Carrot pudding ~ 187
Quince tart ~ 162	Eve's pudding ~ 179	Trinity burnt cream ~ 188
Tort de Moy ~ 166	Queen of puddings ~ 181	Black caps ~ 190

### Pudding di pastella

192

Yorkshire pudding ~ 196	Apple tansy ~ 206	A quire of paper ~ 214
Dripping pudding ~ 198	Snake fritters ~ 208	Curd fritters ~ 216
Toad-in-the-hole ~ 201	Hasty fritters ~ 212	Jersey wonders ~ 218
Kentish cherry batter pudding ~ 204		

### Pudding di pane

222

Pain pur-dew ~ 226	Devonshire white-pot ~ 232	Bread-and-butter pudding ~ 240
Poor knights of Windsor ~ 229	Apple charlotte ~ 236	Summer pudding ~ 242

### Gelatine, pudding di latte e gelati

246

Blancmange ~ 254	Ribbon jelly ~ 279	Custard cream ~ 308
Strawberry blancmange ~ 257	Devonshire junket ~ 288	Rice pudding ~ 310
Jaune mange ~ 261	The first trifle ~ 290	Icy cream ~ 320
Almond flummery ~ 262	Retro trifle ~ 294	Brown bread ice cream ~ 323
Piramidis creams ~ 266	Fruit fool ~ 296	Tamarind ice cream ~ 324
A hen's nest ~ 269	Syllabub ~ 302	Princess surprise bombe ~ 327
Bacon & eggs ~ 272	Everlasting syllabub ~ 304	Mock plum pudding ice ~ 330
Ypocras jellies ~ 275	Sack posset ~ 306	

### Ricette di base

332

Clotted cream ~ 336	Scorza d'agrumi candita ~ 341	Biscotti ratafia ~ 346
Crema inglese ~ 338	Pasta per torte ~ 342	Pan di Spagna ~ 349
Sack sauce ~ 339	Pasta all'acqua calda ~ 343	Savoardi ~ 350
Aceto di lamponi ~ 340	Pasta sfoglia ~ 344	

Bibliografia ~ 355  
 Indice ~ 362  
 Ringraziamenti ~ 366





## Prefazione

**A**doro i pudding. Dolci, salati, bolliti, al vapore, al forno e fritti: li mangio tutti. Ma quando dico pudding, intendo proprio PUDDING, non un termine generico per indicare dolci o dessert. Nella Gran Bretagna di oggi, quando si parla di pudding si intende qualsiasi dolce gustato a fine pasto, e il termine si usa spesso per riferirsi a molte cose che non mi piacciono: torte troppo dolci, brownies americanizzati, frutta in qualsiasi forma che non sia la versione al naturale...

Quando voglio un pudding, desidero qualcosa di solido, che mi dia la carica: qualcosa di così tipicamente inglese che rafforzi la mia identità a un livello molto basilare; eppure è così difficile da descrivere che per molti aspetti sono proprio quelle sensazioni a definirlo.

Il pudding è vittima di cattiva pubblicità. Una persona descritta come un pudding è sovrappeso, pienotta. Se si paragona una sostanza a un pudding, significa che è solida, rigida, pesante. Ma proprio questi aspetti del pudding hanno in sé un che di glorioso. Un pudding ti riempie lo stomaco, un pudding è una cura per l'anima. La sua solidità ci tiene a terra, e la sua tradizionale forma rotonda o ovale è di una semplicità incrollabile.

Il pudding va dritto al cuore della britannicità. Nel XVIII secolo, quando la cucina inglese stava crescendo e stava sviluppando la sua identità, il pudding era centrale nella gastronomia locale. Rappresentava la semplicità inglese, l'adattabilità e forse anche un po' di aggressività di fronte alla moda prevalente del cibo francese, criticato come eccentrico, dispendioso e ingannatore. Appariva nelle satire come simbolo dell'Impero, e nelle illustrazioni come simbolo della famiglia.

I vittoriani avevano pudding per ogni occasione, riconoscendo che non importava di che classe fossi e che posizione occupassi: con un pudding in tavola si era tutti uguali. Il declino del pudding, in qualche modo, rimanda alla confusione su cosa significhi nazionalità e identità nazionale nel mondo moderno, e se siano idee utili o meno.

Certo, possiamo leggere troppo in tutto questo, ma ritengo che il pudding e la britannicità siano intrinsecamente legati, e che se dicessimo "prendere un inglese" nello stesso modo in cui in Gran Bretagna diciamo "prendere un indiano" o "prendere un cinese", sottintendendo un pasto, allora si tratterebbe di un pudding, e a me starebbe bene.

Sarò anche di parte, ma sono piuttosto orgogliosa del patrimonio di pudding del mio Paese. Vedrete, studiando questo libro, che in un pudding c'è molto di più di ciò che appare. Per me, vedere il pudding attraverso gli occhi di una persona che è arrivata ad amarlo, nonostante l'ampiezza del Mare del Nord che la separa dalla patria del pudding, è un modo straordinario per apprezzarlo ancora di più. Tuffatevi (preferibilmente con un cucchiaino) e godetevelo. Al pudding!

**D.ssa Annie Gray, storica della gastronomia**

ACQUA DI FIORI D'ARANCIO

MANDORLE

ACQUA DI ROSE

CANNELLA

NOCE MOSCATA

ALLORO

ARMELINE

PEPE LUNGO

PEPE NERO

ZAFFERANO

CUBEBE

CARDAMOMO

MACIS

PIMENTO

SALE MARINO

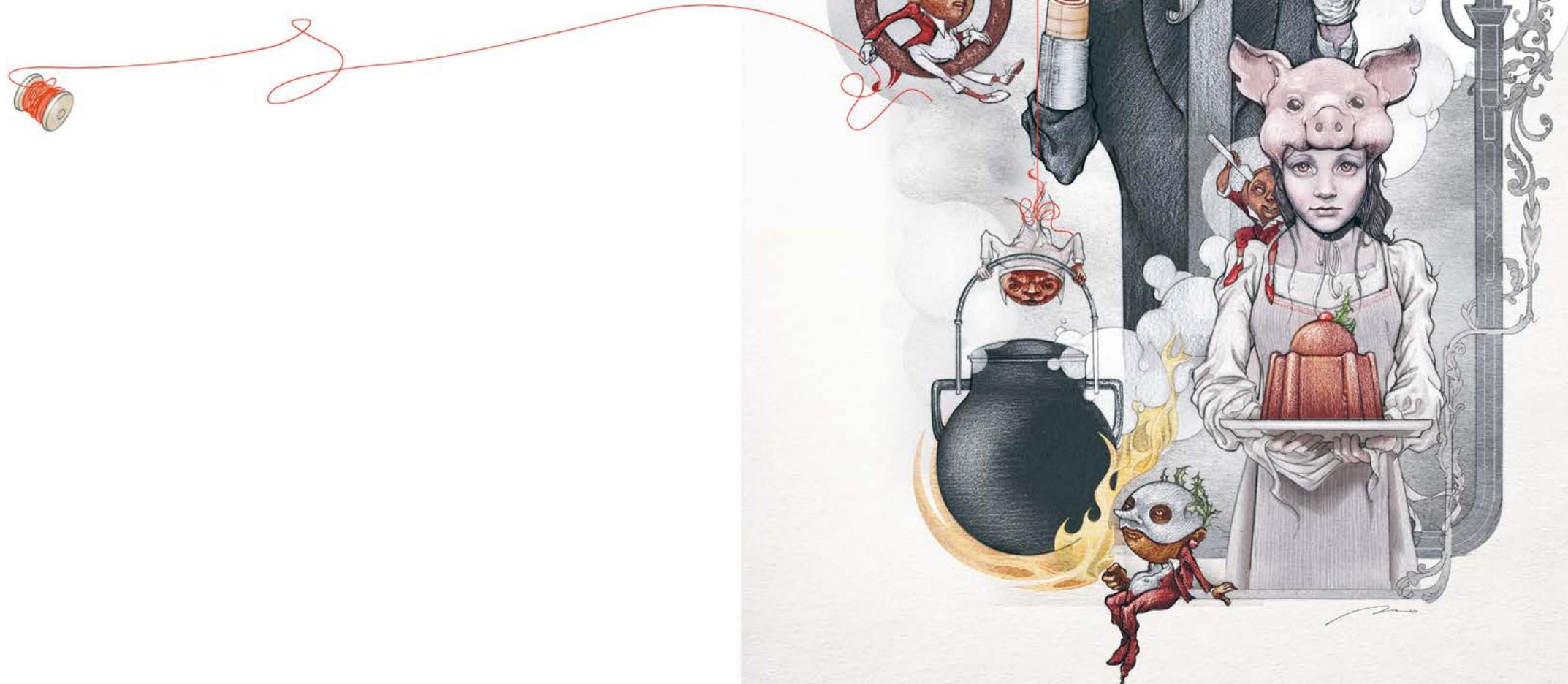
ANICE STELLATO

GRANI DEL PARADISO

CHIODI DI GAROFANO



CAPITOLO 1  
PUDDING BOLLITI  
E AL VAPORE





## Cottura al vapore nello stampo

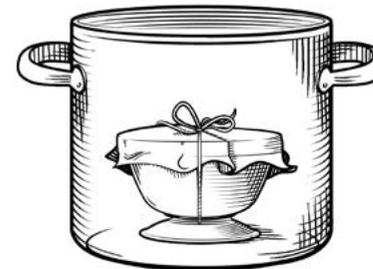
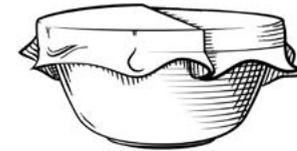
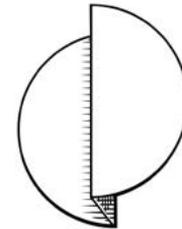
### Preparazione dello stampo

Ungete con abbondante burro lo stampo per il pudding e tagliate un disco di carta forno dello stesso diametro della base. Mettete sul fondo la carta, che aderirà perfettamente al burro: questa operazione faciliterà l'estrazione del pudding.

Versate l'impasto nello stampo, tagliate altri due dischi di carta forno con un diametro di 8–10 cm maggiore rispetto all'orlo dello stampo. Fate una piega profonda al centro per permettere alla carta di espandersi leggermente (in genere io uso due strati di carta). Legate intorno al bordo con lo spago da cucina, coprite con l'alluminio e legate lo spago formando un manico per facilitare l'estrazione dello stampo dalla pentola a fine cottura.

Prendete una pentola che possa contenere lo stampo o gli stampi del pudding, oppure una teglia grande, se cuocete insieme dei pudding piccoli. Preferisco usare il forno in questo caso, perché non mi piace avere sul fornello una pentola di acqua che bolle per 2 ore o anche più, secondo la ricetta.

Scaldate il forno a 160°C o alla temperatura indicata nella ricetta.



Mettete un piattino capovolto, il coperchio di un barattolo o un sottopentola sul fondo di una pentola o casseruola profonda resistenti al calore del forno e adagiatevi sopra il pudding.

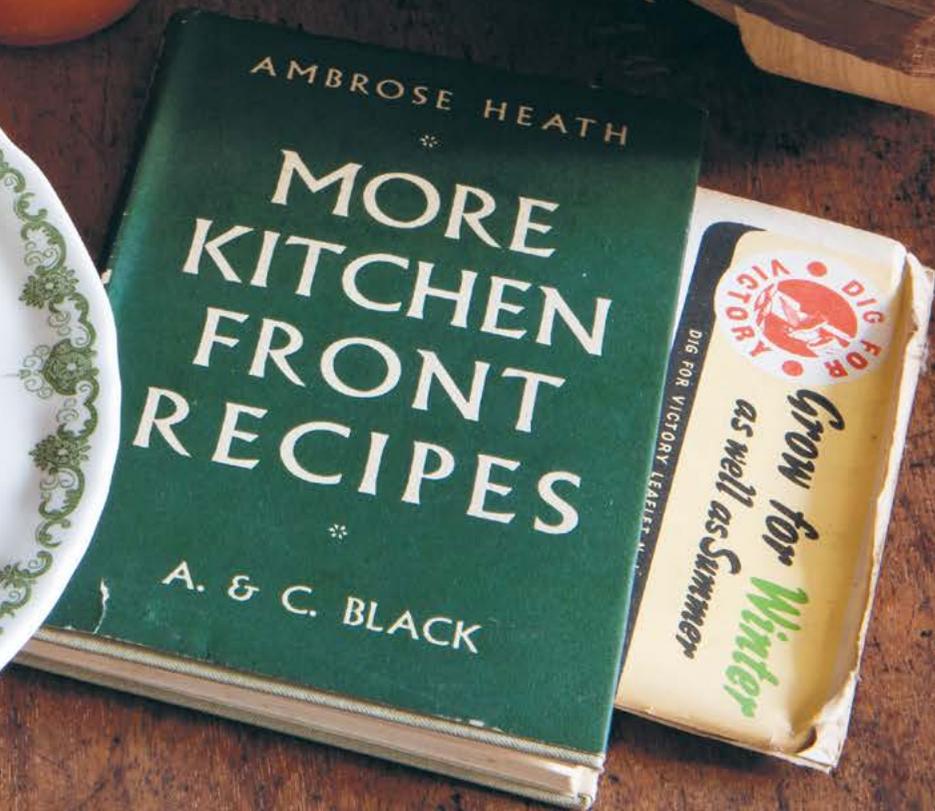
Versate l'acqua bollente fino a raggiungere metà dello stampo, quindi coprite con il coperchio o con l'alluminio, in modo da imprigionare il vapore. Infornate nel forno caldo e cuocete seguendo i tempi di cottura della ricetta scelta, che possono variare da 30 minuti a 7 ore, secondo le dimensioni del pudding.

Se cuocete dei pudding piccoli, basta metterli in una teglia profonda e aggiungere l'acqua bollente dopo averli messi nel forno. Coprite la teglia con l'alluminio e cuocete per il tempo indicato nella ricetta.

### Estrarre il pudding dallo stampo

Togliete con attenzione il pudding dalla pentola quando è ancora nel forno. Tenete a portata di mano un canovaccio per maneggiarlo in sicurezza e assorbire l'acqua bollente che scola dallo stampo. Lasciate riposare per un paio di minuti, in modo che si raffreddi un po' e sia più facile da maneggiare.

Tenete pronto un piatto. Togliete l'alluminio e lo spago, aprite il coperchio di carta ed estraete il pudding con cura, dopo averlo staccato dal bordo con un coltello non affilato.



CAPITOLO 2  
PUDDING AL FORNO



XVIII secolo

# Quince Tart

TORTA ALLE MELE COTOGNE

**L**a mela cotogna, da quanto ne sappiamo dai libri di cucina dell'epoca, è sempre stata molto apprezzata. Le ricette di torta e conserve di mele cotogne abbondano. Di fatto, sembra che l'uso della cotogna ricorra molto più di qualsiasi altro frutto.

La "Chardequince" e la "Chardewarden", che compaiono nei manoscritti di cucina inglesi del Medioevo, erano due paste dolci di frutta fatte con cotogne o con pere warden, addensate con uova. Dal Portogallo, da Genova, dalla Spagna e dalla Francia si importavano dolcetti noti con il nome di "marmalades", dal portoghese "marmelo", cotogna. Più tardi, le cotogne le si cuoceva per ottenere una pasta che veniva poi messa in formelle di legno simili a sigilli. Una delle ricette, la "Paste of Genua" (pasta di Genova), era simile all'odierno "membrillo" spagnolo, che si diffuse con il nome di "quince cheese", cotognata. Alla fine, il termine "marmalade" divenne il nome della marmellata di arance che conosciamo oggi e non della cotognata, ma le prime ricette sono molto più simili a gelatine di frutta molto dense o "cutting marmalade" (cotognata) che si conservava nelle scatole.

Per mantenere il bel colore rosso, le mele cotogne venivano cotte a lungo in una pentola con il coperchio, ma a volte per intensificare il colore si aggiungeva il succo di barberis, l'uva o il carminio, un agente colorante ottenuto dalle cocciniglie schiacciate.

Nella ricetta che segue, l'autore dice di usare "close" o "cut covers", praticamente gli antenati delle odierne coperture, ottenute ritagliando le forme dalla pasta stesa per ricreare un motivo, di cui spesso erano gli stessi libri antichi a fornire il modello.

Bollite le cotogne in acqua e zucchero fino a che sono morbide, mondatele e togliete i torsoli, dopodiché bollite l'acqua con altro zucchero, chiodi di garofano, cannella e limone, fino alla consistenza di uno sciroppo; quando sono fredde distribuite a strati le cotogne tagliate a metà o a quarti, e spargete lo zucchero tra uno strato e l'altro, aggiungete una pinta di sciroppo o di più secondo la grandezza della vostra torta, date al guscio una forma rotonda e coprite con un coperchio di pasta semplice o decorato (close o cut Covers), e cuocete bene nel forno. E lo stesso potete fare con le mele renette e le mele pearmain, o con la frutta invernale e le mele da cuocere.

*The Whole Duty of a Woman, 1707*





CAPITOLO 6  
RICETTE DI BASE



# Pasta sfoglia

**È** straordinario come le ricette della pasta sfoglia siano cambiate poco nel corso dei secoli. Quella che trovate qui è la ricetta di una pasta sfoglia grossolana: è molto semplice e vi convincerà a farla in casa anziché usare quella pronta all'uso. La differenza è che per impastare e stendere questa bastano 10 minuti, e il burro va messo tutto in una volta, mentre con la pasta sfoglia classica bisogna incorporare il burro stendendo e piegando la pasta più volte, lasciandola nel frigorifero ogni volta che la stendete e piegate. Per le ricette di questo libro questa pasta sfoglia grossolana è perfetta, non è necessario fare la versione classica più laboriosa.



*Per due torte da 20 cm.  
È meglio fare la ricetta  
con le dosi indicate e congelare  
il resto se vi serve solo metà  
della pasta.*

225 g di farina

½ cucchiaino di sale fino

240 g di burro freddo

130 ml d'acqua gelata

Il modo più rapido per farla è usare un robot da cucina. In realtà non avevo mai usato un robot da cucina per gli impasti finché non ho sperimentato questa ricetta, e devo dire che l'ho trovato un gran miglioramento.

Versate la farina in una ciotola grande, o nella ciotola di un robot da cucina, e mettetela in frigo a raffreddare. Nel frattempo, tagliate il burro a piccoli cubetti e mettetelo nel congelatore con l'acqua per qualche minuto.

Se non è già al suo interno, versate la farina nel robot da cucina e aggiungete il burro. Prima di avviare, mescolate il composto con un coltello in modo che ogni cubetto di burro sia ricoperto di farina.

Azionate brevemente due volte per circa 1 secondo ciascuna, poi aggiungete metà dell'acqua, azionate ancora tre volte, sempre brevemente, poi unite il resto dell'acqua e azionate sei volte.

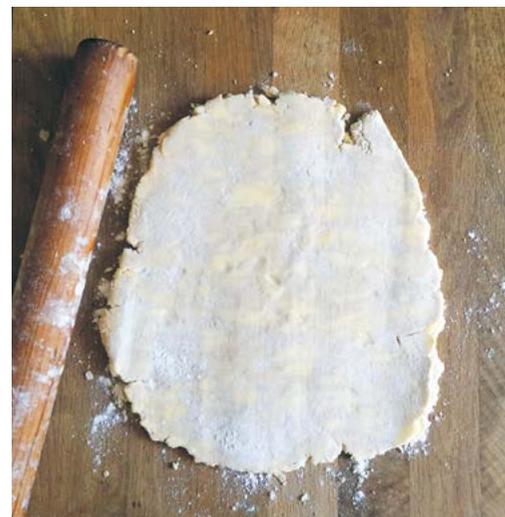
Rovesciate l'impasto su un piano di lavoro leggermente infarinato. Non allarmatevi se vi sembra che sia troppo friabile: è normale.

Formate un salsicciotto, poi stendetelo in un rettangolo con il mattarello. La pasta dovrebbe essere abbastanza grezza e con tante venature di burro: è normale se sui bordi sta insieme a malapena.

Piegate il lato destro del rettangolo verso il centro e poi fate lo stesso con il lato sinistro della pasta. Appiattite leggermente con il mattarello, poi ripiegate verso il centro il terzo inferiore della pasta, seguito dal terzo superiore, per formare un piccolo quadrato.

Appiattite di nuovo leggermente, poi avvolgete l'impasto nella pellicola e mettetelo in frigorifero per almeno 30 minuti.

Quando dovete usare la pasta, stendetela e procedete come indicato nella ricetta.



# Indice

Le pagine in *corsivo* si riferiscono alle fotografie.

## A

aceto di lamponi 340  
acqua di fiori d'arancio 56  
acqua di rose 56  
agnello, in haggis 76–8, 77, 79  
agresto 55  
albicocche 56  
  almond flummery 262–3, 265  
  apple charlotte 236–7, 238–9  
  bacon & eggs 272, 273  
  bakewell pudding 172, 174, 175  
  biscotti ratafia 346, 347  
alloro, foglie 57  
arance  
  jaune mange 260, 261  
  pudding soffici all'arancia 122, 124, 125  
  scorza d'agrumi candita 341  
avena  
  black pudding 82  
  hackin pudding 96, 97  
  white pudding 86, 87, 88, 89

## B

bacon & eggs 272, 273  
bakewell pudding 172, 174, 175  
biscotti ratafia  
  cabinet pudding 126, 127  
  first trifle 290, 291  
  retro trifle 294, 295  
  ricetta di base 346, 347  
  semolina pudding 182, 183  
black caps 190, 191  
black pudding 80–2, 81, 83  
  in uno stampo per plumcake 84, 84  
  pancakes di black pudding 85, 85  
  ricetta di base 82  
blancmange  
  blancmange 252–4, 255  
  strawberry blancmange 256, 257–8, 259

bread-and-butter pudding 240, 241  
brown bread ice cream 322, 323  
burnt cream 188–9, 189  
burro 55  
  Jersey wonders 220

## C

cabbage pudding 98, 99–100, 101  
cabinet pudding 126, 127  
caffè, in princess surprise bombe 327–8, 329  
cagliata  
  curd fritters 216, 217  
  sambocade 154, 155  
caglio 59, 288  
cannella 56  
cardamomo 56  
carne 59  
carote  
  carrot pudding 186, 187  
  marmellata di carote 141, 141  
  war & peace pudding 138–9, 140  
  zuppa di coda di bue 136, 137  
castagne  
  chestnut tart 170, 171  
  mock plum pudding ice 330, 331  
castle pudding 122, 124, 125  
Chancellor's pudding 126, 127  
cherry batter pudding 204, 205  
chiodi di garofano 57  
Christmas pudding 70–4, 75  
cipolle, zuppa di coda di bue 136, 137  
clotted cream 336–7, 337  
colla di pesce 250  
college pudding 184, 185  
crema  
  crema inglese 338  
  custard cream 308, 309  
  first trifle 290, 291  
  retro trifle 294, 295  
  tortine con la crema 156, 157  
crema inglese 338  
cubebe 57  
curd fritters 216, 217

## D

daryols 156, 157  
Devonshire junket 288, 289  
Devonshire white-pot 232–3, 233–5  
diplomat pudding 126, 127  
dolcificanti 55  
dripping pudding 198, 199

## E

Eve's pudding 178, 179  
everlasting syllabub 299, 304, 305

## F

farina 54  
  *vedi anche* pasta; pan di Spagna  
fiori di sambuco, in sambocade 154, 155  
first trifle 290, 291  
flummery, budini 250  
  almond flummery 262–3, 265  
  bacon & eggs 272, 273  
  hen's nest 270, 271  
fool 282–3  
  fruit fool 296, 297  
fragole  
  retro trifle 292–3, 294, 295  
  strawberry blancmange 256, 257–8, 259  
fritter  
  curd fritters 216, 217  
  hasty fritters 212, 213  
  snake fritters 208, 209, 210, 211  
fruit fool 296, 297  
frutti di bosco, in summer pudding 243, 244–5

## G

gelati 312–31  
  brown bread ice cream 322, 323  
  gelato senza la gelatiera 318–19, 318–19  
  icy cream 320, 321  
  mock plum pudding ice 330, 331  
  princess surprise bombe 327–8, 329

  tamarind ice cream 324, 325  
gelatina 59  
gelatine 19, 248–79  
  *vedi anche* trifle  
general satisfaction 176, 177  
golden syrup, in treacle sponge pudding 130, 131–2, 133  
grani del paradiso 56  
grasso di rognone 58  
  beef pudding 115  
  cabbage pudding 101  
  college pudding 184, 185  
  hackin pudding 96, 97  
  haggis 76–8, 77, 79  
  hogs pudding 90, 91–2, 93  
  jam roly-poly 118  
  pasta al grasso di rognone 114, 115  
  plain suet dumplings 134, 135, 136, 137  
  plum duff 120  
  plum pudding 74  
  rice pudding in skins 108–9, 109  
  spotted dick 128  
  Sussex pond pudding 107  
  treacle sponge pudding 133  
  war & peace pudding 138–9, 140  
  white pudding 86, 87, 88, 89  
grasso di rognone a pezzetti 58

## H

hackin pudding 94, 95–6, 97  
haggis 76–8, 77, 79  
hasty fritters 212, 213  
hen's nest 268, 269–70, 271  
hogs pudding 90, 91–92, 93

## I

ingredienti 54–5, 56–7, 58–9  
interiora, in haggis 76–8, 77, 79

## J

jaune mange 260, 261  
Jersey wonders 218, 219, 220, 221  
junket, Devonshire 288, 289

## K

Kentish cherry batter pudding 204, 205  
Kentish well pudding 106–7, 107

## L

lamponi  
  aceto di lamponi 340  
  bacon & eggs 272, 273  
  fruit fool 296, 297  
  poor knights of Windsor 230, 231  
  summer pudding 243, 244–5  
latte 55  
  almond flummery 262–3, 265  
  blancmange 254, 255  
  bread-and-butter pudding 240, 241  
  crema inglese 338  
  curd fritters 216, 217  
  Devonshire junket 288, 289  
  queen of puddings 180, 181  
  rice pudding in skins 108–9, 109  
  sambocade 154, 155  
  Yorkshire pudding 196–7, 197  
leach 248  
limoni  
  hen's nest 270, 271  
  pudding soffici al limone 122, 124, 125  
  scorza d'agrumi candita 341

## M

macis 56  
maiale  
  cabbage pudding 101  
  hogs pudding 90, 91–92, 93  
  toad-in-the-hole 200, 201–2, 203  
mandorle 56  
  almond flummery 262–3, 265  
  biscotti ratafia 346, 347  
  blancmange 254, 255  
  daryols 156, 157  
  quaking pudding 110, 111  
  rice pudding 310, 311

  strawberry blancmange 258, 259  
manzo  
  beef pudding 112, 113, 114, 115  
  chestnut tart 170, 171  
  dripping pudding 198, 199  
  hackin pudding 96, 97  
  rice pudding 310, 311  
  tort de moy 166, 168, 169  
marmellata  
  jam roly-poly 116, 117, 118, 119  
  marmellata di carote 141, 141  
mele  
  apple charlotte 236–7, 238–9  
  apple tansy 206, 207  
  black caps 190, 191  
  Eve's pudding 178, 179  
  hasty fritters 212, 213  
  Sussex pond pudding 107  
meringa 180, 181  
midollo 58  
  chestnut tart 170, 171  
  tort de moy 166, 168, 169  
more, in summer pudding 243, 244–5  
N  
Newcastle pudding 126, 127  
noce moscata 57

## P

pain pur-dew 226, 227  
pan di Spagna  
  cabinet pudding 126, 127  
  general satisfaction 176, 177  
  princess surprise bombe 327–8, 329  
  pudding al limone o all'arancia 122, 124, 125  
  ricette di base 348, 349  
  savoiardi 350–1, 351  
  treacle sponge pudding 130, 131–2, 133  
  *vedi anche* trifle  
pan di zucchero 33  
pancakes, quire of paper 214, 215

pangrattato 54  
 carrot pudding 186, 187  
 college pudding 184, 185  
 Eve's pudding 178, 179  
 hogs pudding 90, 91–92, 93  
 queen of puddings 180, 181  
 panna 55  
 almond flummery 262–3, 265  
 bread-and-butter pudding 240, 241  
 brown bread ice cream 322, 323  
 carrot pudding 186, 187  
 chestnut tart 170, 171  
 clotted cream 336–7, 337  
 crema inglese 338  
 custard cream 308, 309  
 daryols 156, 157  
 Devonshire white-pot 233, 233  
 everlasting syllabub 299, 304, 305  
 fruit fool 296, 297  
 general satisfaction 176, 177  
 hogs pudding 90, 91–92, 93  
 icy cream 320, 321  
 mock plum pudding ice 330, 331  
 poor knights of Windsor 230, 231  
 princess surprise bombe 327–8, 329  
 quaking pudding 110, 111  
 quire of paper 214, 215  
 retro trifle 294, 295  
 sack posset 306, 307  
 semolina pudding 182, 183  
 syllabub 302, 303  
 tamarind ice cream 324, 325  
 tort de moy 166, 168, 169  
 Trinity burnt cream 188–9, 189  
 white pudding 86, 87, 88, 89  
 pasta  
 pasta all'acqua calda 343  
 pasta per torte 342  
 pasta sfoglia 344, 345  
 pasta all'acqua calda 343  
 pasta per torte 342  
 pasta sfoglia 344, 345

patate, in war & peace pudding 138–9, 140  
 pease pudding 103, 103–4, 105  
 pepe lungo 57  
 pepe nero 56  
 pesche, in princess surprise bombe 327–8, 329  
 pimento 57  
 piramidis creams 266, 267  
 piselli spezzati, in pease pudding 105  
 pistacchi, in mock plum pudding ice 330, 331  
 plum duff 120, 121  
 plum pudding 70–4, 75  
 pollo, in blancmange 254  
 poor knights of Windsor 229–30, 231  
 posset 298–9  
 sack posset 306, 307  
 princess surprise bombe 327–8, 329  
 prugne  
 prune tart 158, 159–60, 161  
 sticky toffee pudding 143, 144, 145  
 pudding al forno 148–91  
 pudding al vapore *vedi* pudding bolliti e al vapore  
 pudding bolliti e al vapore 19, 66–145  
 cottura al vapore 68–9, 68–9  
 pudding di latte 19, 252–9, 262–7, 288–90, 298–311  
 pudding di pane 19, 224–45  
 pudding di pastella 19, 194–221  
 puddings  
 gelati 312–31  
 gelatine 248–79  
 ingredienti 54–5, 56–7, 58–9  
 pudding di pane 19, 224–45  
 pudding di pastella 19, 194–221  
 pudding al forno 148–91  
 pudding bolliti e al vapore 19, 66–145

pudding di latte 19, 252–9, 262–7, 288–90, 298–311  
 storia del pudding 20–49  
 tipi di pudding 19

**Q**  
 quaking pudding 110, 111  
 queen of puddings 180, 181  
 quince tart 162, 163, 164, 165  
 quire of paper 214, 215

**R**  
 ribbon jelly 278, 279  
 rape, in zuppa di coda di bue 136, 137  
 retro trifle 292–3, 294, 295  
 ribbon jelly 250–1, 278, 279  
 ribes rosso, in summer pudding 243, 244–5  
 ricette di base 335–51  
 riso  
 blancmange 254, 255  
 rice pudding 310, 311  
 rice pudding in skins 108–9, 109  
 roly-poly 116, 117, 118, 119

**S**  
 sack posset 306, 307  
 sack sauce 339  
 sale marino 57  
 salse, creme  
 crema inglese 338  
 sack sauce 339  
 salsa toffee 145  
 sambocade 150, 154, 155  
 sangue, in black pudding 80–2, 81, 83  
 savoiard 290, 294  
 first trifle 290, 291  
 retro trifle 294, 295  
 ricetta di base 350–1, 350  
 Savoy biscuits 348, 349  
 scorza d'agrumi candita 341  
 sedano, zuppa di coda di bue 136, 137  
 semolina pudding 182, 183

sformare il pudding 69  
 shaking pudding 110, 111  
 snake fritters 208, 209, 210, 211  
 spezie 54  
 spotted dick 128, 129  
 stampi 60–3, 62–3  
 estrarre il pudding dallo stampo 69  
 sticky toffee pudding 143, 144, 145  
 summer pudding 242–3, 244–5  
 Sussex pond pudding 106–7, 107  
 Sutherland puddings 122, 124, 125  
 syllabubs 298–9, 300–1  
 everlasting syllabub 299, 304, 305  
 separating syllabub 302, 303

**T**  
 tamarind ice cream 324, 325  
 tansy, apple 206, 207  
 teli per il pudding 66–7  
 tiramisù 286  
 toad-in-the-hole 200, 201–2, 203  
 toffee pudding 143, 144, 145  
 tort de moy 166, 168, 169  
 treacle sponge pudding 130, 131–2, 133  
 trifle 282–7  
 first trifle 290, 291  
 retro trifle 292–3, 294, 295  
 Trinity burnt cream 188–9, 189  
 tutto in una pentola 67

**U**  
 uova  
 apple tansy 206, 207  
 bread-and-butter pudding 240, 241  
 carrot pudding 186, 187  
 crema inglese 338  
 curd fritters 216, 217  
 custard cream 308, 309  
 eggy bread 226, 227  
 general satisfaction 176, 177

haggis 76–8, 77, 79  
 hogs pudding 90, 91–92, 93  
 jaune mange 260, 261  
 Jersey wonders 220  
 mock plum pudding ice 330, 331  
 poor knights of Windsor 230, 231  
 princess surprise bombe 327–8, 329  
 quaking pudding 110, 111  
 queen of puddings 180, 181  
 quire of paper 214, 215  
 sack posset 306, 307  
 savoiard 350–1, 350  
 white pudding 86, 87, 88, 89  
 Yorkshire pudding 196–7, 197  
 uva passa  
 Devonshire white-pot 233, 233  
 mock plum pudding ice 330, 331  
 plum duff 120, 121  
 uvetta  
 bread-and-butter pudding 240, 241  
 college pudding 184, 185  
 Devonshire white-pot 233, 233  
 Eve's pudding 178, 179  
 mock plum pudding ice 330, 331  
 spotted dick 128, 129  
 strawberry blancmange 258, 259

**V**  
 vin brulé, ippocrasso 276, 277  
 vino  
 everlasting syllabub 299, 304, 305  
 jaune mange 260, 261  
 sack posset 306, 307  
 snake fritters 208, 209, 210, 211  
 strawberry blancmange 258, 259  
 syllabub 302  
 yprocras jellies 276, 277  
 vitello, in cabbage pudding 101

**W**  
 war & peace pudding 138–9, 140  
 white pudding 86, 87, 88, 89

**Y**  
 Yorkshire pudding 196–7, 197  
 yprocras jellies 275–6, 277

**Z**  
 zafferano 57  
 zucchero, in Jersey wonders 220  
 zuppa di coda di bue 136, 137  
 zuppa inglese 285–6



## SIA BENEDETTO CHI HA INVENTATO IL PUDDING!

Il grande pudding britannico, versatile e magnifico in tutte le sue forme, è stato fonte di nutrimento e delizia fin dai tempi dell'occupazione dei Romani, e probabilmente ancora prima. Riproducendo fedelmente le ricette dei testi storici e adattandole alle cucine e agli ingredienti di oggi, Regula Ysewijn offre ai suoi lettori la possibilità di ricreare a casa oltre 80 magnifici pudding.

Troverete antichi piatti salati come l'haggis scozzese o l'umile pudding di manzo, torte dolci e salate tradizionali, dessert, gelatine, gelati, budini, junket, jam roly-poly e, chiaramente, il Christmas pudding: l'iconico pudding di Natale. Regula racconta la storia di ognuno, condividendo la ricetta originale e la sua personale versione e rendendo omaggio ai cuochi, agli scrittori e ai momenti della storia che hanno contribuito alla loro creazione.



**REGULA YSEWIJN** è una fotografa e graphic designer belga.

È nata e cresciuta ad Anversa, dove ha frequentato l'accademia di Belle Arti e ha imparato da sola a cucinare. La sua fotografia si ispira ai dipinti del Rinascimento olandese e fiammingo con cui è cresciuta. È editor di *Miss Foodwise*, un blog dedicato alla cultura e alla storia della cucina inglesi.

**BRUNO VERGAUWEN** è illustratore, art director e creatore delle splendide illustrazioni di questo libro, che contribuiscono a raccontare la storia del pudding britannico.

**“Un libro che tutti gli appassionati  
di storia della cucina dovrebbero avere”**

*Giulia Scarpaleggia*



**35 €** IVA inclusa

ISBN: 978 88 6753 334 3

