

Dolci da divi]

È il dessert nazionale popolare per eccellenza: lo si gusta tutto l'anno e piace a ogni età. È anche una delle dieci parole italiane più conosciute al mondo. Qualcuno ne fa risalire le origini nella Ferrara degli Estensi, nel 1500. Ma la nascita "ufficiale" è nel Nord-Est d'Italia tra il 1940 e 1970. Un libro ne ripercorre le tappe e raccoglie 40 ricette di grandi cuochi. Ecco le versioni di Lady Bastianich, Adrià, Marchesi, Oldani, Romito e quella vegana di Rivarola. E anche se alcune sono un po' complicate il risultato, vedrete, ne vale la pena

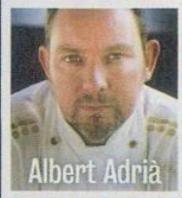
STELLE Al centro, in un gioco fotografico, Vittoria Puccini, 34 anni, protagonista del film "Tiramisu" di Fabio De Luigi. Dall'alto, Lidia Bastianich, 69, giudice di "Junior Masterchef", lo chef argentino Fernando Rivarola, 38, lo spagnolo Albert Adrià, 46, il maestro Gualtiero Marchesi, 86, l'inventore della cucina pop Davide Oldani, 49, l'autodidatta stellato Niko Romito, 42.



Lidia Bastianich



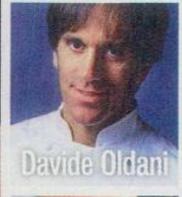
Fernando Rivarola



Albert Adrià



Gualtiero Marchesi



Davide Oldani



Niko Romito

IL TIRAMISU' RIVISTO DA SEI CHEF ▶



◀◀ I grandi chef

Brambilla/Serrani e Ristorante Felidia-Diana De Lucia



Lidia Bastianich

Tiramisù al limoncello

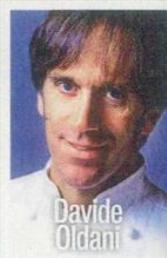
Ingredienti per 6 persone

Savoardi 20 • Mascarpone g 250 • Uova piccole 3 • Zucchero g 125 • Limoncello ml 180 • Acqua ml 120 • Limoni 3 • Scorze di limone condite

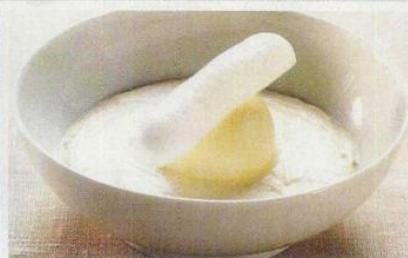
Esecuzione:

Grattugiate la buccia di 1 o più limoni per ricavarne 1 cucchiaino. Spremete tutti i limoni raccogliendo 85 ml di succo. Separate i tuorli d'uovo dagli albumi e sbattete, con le fruste elettriche, i tuorli con 30 g di zucchero; incorporate poco per volta 60 ml di limoncello. Ponete la ciotola in un bagnomaria caldo e continuate a sbattere per 5 minuti, finché il composto non sarà gonfio e schiumoso. Appena inizia ad addensarsi, spegnete il fuoco, estraete dal bagnomaria e lasciate raffreddare. In un pentolino versate il rimanente limoncello, il succo di limone, l'acqua e 60 g di zucchero. Portate a ebollizione e, mescolando, cuocete per 5 minuti in modo da far sciogliere lo zucchero e far evaporare l'alcol. Fate raffreddare completamente lo sciroppo. In una terrina con un cucchiaino di legno lavorate il mascarpone per ammorbidirlo, aggiungete la buccia grattugiata e sbattete con una frusta fino a renderlo leggero e cremoso. A parte montate gli albumi con il restante zucchero. Quando lo zabaione di limoncello è freddo, con una spatola incorporatelo delicatamente e a piccole dosi al composto di mascarpone. Infine a poco a poco aggiungete gli albumi montati: il risultato dovrà essere una crema omogenea. Versate lo sciroppo al limoncello freddo in un piatto fondo e, uno per volta, inumidite i savoiardi. In una pirofila posizionatene un primo strato e ricopritelo con metà della crema al mascarpone e limoncello. Disponete un secondo strato di savoiardi e ricoprite completamente con il resto della crema. Lasciate con una spatola e sigillate la teglia con la pellicola da cucina. Ponete il tiramisù a raffreddare in frigorifero per 6 ore o fino a 2 giorni. Altrimenti, potete metterlo in freezer per 2 ore. Potete decorare con qualche scorza di limone candita.

Ristorante D'o



Davide Oldani



Tiramisù bianco

Ingredienti per 4 persone

Per la base di biscoff dacquoise al pistacchio • Albumi d'uovo g 200 • Zucchero g 125 • Zucchero a velo g 135 • Farina di pistacchi g 185 • Farina di riso g 50 Per la mousse al caffè bianco • Latte intero ml 100 • Panna montata g 450 • Zucchero g 75 • Gelatina in fogli g 8 • Caffè in chicchi g 50 Per le sfere di mascarpone • Mascarpone g 200 • Panna montata g 150 • Zucchero g 75 • Tuorli d'uovo g 75 • Gelatina in fogli g 4 Per la finitura • Acqua ml 25 • Latte intero ml 25 • Agar-agar per addensare g 7 • Meringhe di latte 4

Esecuzione:

Preparate la base dacquoise. Con uno sbattitore montate a neve gli albumi con tutto lo zucchero anche a velo. Incorporate delicatamente le farine e stendete su una teglia da forno. Cuocete a 180° per 12 minuti. Lasciate raffreddare e ricavate dei dischi di 5 cm. Per la mousse al caffè bianco. Portate a bollore il latte, spegnete, introducete i chicchi di caffè e lasciateli in infusione per 30 minuti. Filtrate bene il composto, scaldatelo e scioglietevi lo zucchero e la gelatina precedentemente ammorbidita in acqua fredda per 15 minuti e poi strizzata. Amalgamate bene, fate raffreddare, poi unite la crema alla panna montata. Tenete da parte. Per le sfere al mascarpone. Versate, a filo, sui tuorli semimontati, lo zucchero precedentemente sciolto in acqua a 121°. Continuate a montare per qualche minuto, poi unite la gelatina ammorbidita in acqua fredda e strizzata. Incorporate il mascarpone e successivamente la panna montata. Distribuite la mousse in stampi sferici e congelatela. Per la finitura. Mescolate il latte con l'agar-agar; portate il composto a bollore e, fuori fuoco, lasciatelo intiepidire mescolando di tanto in tanto. Con questo composto glassate infine le sfere di mascarpone congelate. Impiattate disponendo un disco di dacquoise sul fondo di un piatto e coprite con la mousse al caffè. Al centro, adagiate una sfera al mascarpone e sopra collocate la meringa di latte.

“Cortado” di Tiramisù

Ingredienti per 4 persone

Per lo sciroppo base • Zucchero g 200 • Acqua ml 200. Per il gel di caffè • Caffè espresso ml 70 • Sciroppo base (preparazione precedente) ml 30 • Agar agar g 0,7 • Fogli di gelatina 1. Per il gel di latte • Latte ml 100 • Zucchero g 10 • Agar agar g 0,7 • Fogli di gelatina 1. Per montare la tazza • Gel di caffè (preparazione precedente) • Gel di latte (preparazione precedente) • Fogli per chitarra di pasticceria 1. Per la granita di caffè • Caffè espresso ml 250 • Zucchero g 50



Albert Adrià

Mikel Ponce-Archivio Lavazza

• Fogli di gelatina 1 Per la bagna al caffè e Amaretto • Caffè espresso ml 200 • Sciroppo base (preparazione precedente) ml 50 • Liquore Amaretto ml 20. Per il biscoff di caffè e Amaretto • Biscotti savoiardi secchi g 200 • Bagno di caffè (preparazione precedente) ml 200. Per la crema di mascarpone • Panna ml 150 • Tuorli pastorizzati g 25 • Zucchero g 20 • Mascarpone g 50 • Fogli di gelatina 1/2 Per la terra di cioccolato • Farina g 20 • Zucchero g 25 • Cacao in polvere g 9 • Farina di mandorle g 16 • Burro g 25 • Sale fino g 1.

Esecuzione:

Preparate lo sciroppo base. In un pentolino versate l'acqua e lo zucchero, portate a ebollizione, spegnete fate raffreddare in frigorifero.

Per il gel di caffè. In un pentolino mescolate 30 ml di sciroppo base con l'agar-agar: portate a ebollizione, togliete dal fuoco e scioglietevi il foglio di gelatina precedentemente idratato. Trasferite in una ciotola, aggiungete il caffè e fate solidificare in frigorifero.

Per il gel di latte. Scaldare 1/3 del latte con lo zucchero e l'agar agar: appena raggiunge il bollore, togliete dal fuoco, incorporate il foglio di gelatina e poi il resto del latte. Ponete a solidificare in frigorifero in un recipiente con chiusura ermetica.

lo rinnovano così

Leonardo Spada e Vittoria Di Vitto



Niko Romito



Bombamisù

Ingredienti per 10 bombe

Per le bombe • Farina forte (indicata dalla sigla W250) g 400 • Burro g 60 • Zucchero g 60 • Uova 2 • Acqua ml 160 • Lievito di birra g 10 • Sale g 6
Per la crema tiramisù • Mascarpone g 360 • Panna liquida ml 300 • Tuorli 5 • Zucchero g 150 • Acqua ml 50 • Caffè lungo 5 tazzine • Cacao amaro in polvere q.b.

Esecuzione:

Preparate le bombe. In un bicchiere, sciogliete il lievito nell'acqua. Su una spianatoia disponete la farina setacciata a fontana, al centro mettete lo zucchero, il burro a pezzetti e l'acqua con il lievito. Mescolate con una forchetta e, una per volta, incorporate le uova sgusciate. Poi con le mani introducete la farina circostante, impastando per 10 minuti fino a quando non sarà completamente assorbita. In ultimo, amalgamate il sale. L'impasto dovrà risultare elastico, liscio e omogeneo. Formate una palla, copritela con un panno e lasciatela lievitare a temperatura ambiente, fino a farne raddoppiare il volume. Ricavate delle palline di circa 60 g l'una e lasciatele lievitare ancora fino a 2/3 del volume. Ponetele su una teglia ricoperta di carta da forno, distanziate tra di loro, e infornatele a 170 °C per 30 minuti.

Per la crema tiramisù. Versate l'acqua e lo zucchero in un tegame, ponete su fiamma moderata e, mescolando con un cucchiaino di legno, cuocete per pochi minuti (se avete un termometro da cucina fino alla temperatura di 121°). Spegnete e allontanate dal fuoco. Mettete i 5 tuorli in planetaria, versate a filo lo zucchero cotto e montate il composto finché si raffredda. Incorporate il mascarpone e la panna che avrete prima semi montato.

Preparate il bombamisù. Tagliate orizzontalmente a metà ogni bomba e, con un apposito pennello da cucina, bagnatele con il caffè amaro; quindi farcitele con un abbondante strato di crema tiramisù.

Ricomponetele e spolverizzatele con il cacao amaro.

Per montare la tazza. Frullate il gel di caffè fino a ottenere un composto fine e liscio. Allo stesso modo procedete con il gel di latte. Su una teglia piatta collocate un foglio per chitarra da pasticceria: posizionate due guide a 2 cm di distanza e stendete una striscia di gel di latte; quindi togliete le guide e mettetene un'altra a 5 cm più in basso rispetto a dove finisce il gel di latte. Stendete il gel di caffè in modo che tocchi appena il gel di latte. Applicare il foglio con i due gel sovrapposti alle (speciali) tazzine tagliate, facendole aderire in modo che ne diventi una parete. Mettete le tazzine nel congelatore per 12 ore. Quindi sformate con attenzione e pulite i bordi delle tazzine.

Per la granita di caffè. Scaldare 1/3 di caffè espresso in un pentolino; fuori dal fuoco aggiungete lo zucchero e il foglio di gelatina. Amalgamate e poi incorporate il caffè restante. Versate in un recipiente ermetico e fate congelare. Poi grattate con una forchetta e tenete da parte.

Per la bagna al caffè e Amaretto. Mescolate tutti gli ingredienti per la bagna in una ciotola.

Per il biscotto. Disponete i savoiardi in un piatto, versate la bagna di caffè, lasciate assorbire e scolateli su fogli assorbenti da cucina. Ricavatene dei rettangoli di 2 cm di lunghezza, chiudeteli in un recipiente ermetico e poneteli in frigorifero.

da tagliare e conservare

Brambilla/Serrani e Ristorante Marchesi alla Scala



Guaffero Marchesi



Tiramisù al panettone

Ingredienti per 4 persone

Per la crema al mascarpone • Mascarpone g 500 • Panna liquida ml 200 • Zucchero g 150 • Tuorli d'uovo g 120 • Acqua ml 75

Per la salsa all'arancia • Succo d'arancia ml 200 • Salt-gel (gelatina) all'albicocca g 60

Per guarnire • Uvetta sultanina g 20 • Cedro candito g 20 • Arancia candita g 20 • Mandorle affettate g 20 • Panettone g 250 • Caffè 2 tazzine

Esecuzione:

Preparate la crema al mascarpone. Versate l'acqua e lo zucchero in un pentolino, ponete su fiamma moderata e mescolando cuocete qualche minuto fino a 121 °C. Spegnete e allontanate dal fuoco. In una ciotola con uno sbattitore elettrico montate i tuorli, poi incorporate a filo lo zucchero cotto, continuando a sbattere fino a quadruplicarne il volume e a completo raffreddamento. Aggiungete, poco per volta, il mascarpone e, continuate a montare finché l'impasto risulti molto corposo. A parte montate la panna e incorporatela alla crema, mescolando piano dal basso verso l'alto. Per la salsa all'arancia. Emulsionate il succo d'arancia con la gelatina, portate a ebollizione, spegnete e fate raffreddare. Tagliate delle fette di panettone di circa 1 cm di spessore e coppatele (ricavatene dischi) con una fascia rotonda da 10 cm di diametro. Con un pennello bagnatele con il caffè. Preparate le quattro monoporzioni: mettete un disco di panettone bagnato, sopra stendete uno strato di crema al mascarpone; adagiate un altro disco di panettone e terminate con la crema. Ponete in frigo per 2 ore e poi impiattate. Guarnite con l'uvetta, i canditi e le mandorle e servite con la salsa di arancia.

Per la crema di mascarpone. In una ciotola mescolate con una frusta a mano i tuorli con lo zucchero. Portate a ebollizione la panna e poi versatela, a filo, sui tuorli sbattuti mescolando sempre con la frusta. Mettete il composto in un pentolino e su fuoco moderato portate alla temperatura di 82° mescolando in continuazione con una spatola. Togliete dal fuoco, aggiungete la gelatina e versate la crema in una ciotola. Coprite con pellicola trasparente e lasciate raffreddare per 12 ore in frigorifero. Quindi con le fruste elettriche incorporate il mascarpone. Trasferite la crema in un sifone con 2 cariche.

Per la terra di cioccolato. Montate il burro con lo zucchero. A parte, in una terrina, raccogliete tutti gli altri ingredienti e a poco a poco incorporate il burro montato. Amalgamate fino a ottenere un composto omogeneo: ricavatene dei cilindri, avvolgeteli con pellicola trasparente e congelateli. Quindi grattugiateli su una teglia e cuoceteli a 150 °C per 5 minuti. Sbriciolate questo "biscotto" con una frusta, battendo per 5 minuti. E ricuocete.

Impiattate. Prendete le mezze tazzine da caffè con la parete di gelatina di caffè e di latte: alla base mettete un biscotto bagnato di caffè; sopra un cucchiaino di terra di cioccolato, quindi un cucchiaino di granita di caffè e finite con la spuma di mascarpone. Lisciate con una spatola e spolverate con il cacao in polvere.

Ristorante El Baqueano

◀ Anche vegano



Fernando Rivarola

Tiramisù tofu e carrube

Ingredienti per 6 persone

Per la meringa all'italiana • Zucchero g 250 • Acqua ml 60 • Albumi d'uovo 5
Per la mousse di tofu • Tofu solido g 350 • Panna liquida 35% ml 400 • Gelatina g 30 • Latte intero q.b. • Meringa (preparazione precedente) g 400

Per la crema di cioccolato bianco • Cioccolato bianco g 200 • Latte ml 100 • Zucchero g 50 • Strutto g 70 • Nocciole, arachidi e gherigli di noci tostate g 60
Per la riduzione di caffè • Caffè espresso ml 250 • Zucchero g 100 • Grappa al miele q.b.

Per la riduzione di soia • Salsa di soia ml 200 • Zucchero g 70

Per impiattare • Biscotti alla vaniglia secchi 10 • Polvere di carrube q. b.

Esecuzione:

Preparate la meringa all'italiana. Versate lo zucchero e l'acqua in un piccolo tegame, ponete sul fuoco e portate a ebollizione fino ad arrivare, se usate il termometro da cucina, fino ai 118 °C. A parte, con le fruste elettriche montate i 5 albumi. Incorporate lo sciroppo caldo, a filo, sugli albumi montati senza smettere di mescolare, continuando a montare fino a completo raffreddamento.

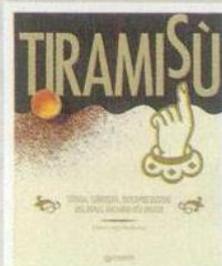
Per la mousse di tofu. Con una frusta a mano lavorate a lungo il tofu, fino a ottenere una crema liscia e vellutata. Se è necessario, aggiungete del latte e lavorate il composto ad alta velocità nel mixer. Amalgamate a poco a poco la crema di tofu con la meringa. Questa procedura deve essere eseguita usando una frusta a mano con movimenti circolari lenti, dal basso verso l'alto. Nello stesso modo, incorporate prima la panna, precedentemente montata, quindi la gelatina (in precedenza sciolta in acqua o latte a una temperatura di non oltre 50 °C). Ponete la mousse a raffreddare nel frigorifero per alcune ore.

Per la crema di cioccolato bianco. Macinate i frutti secchi nel mixer ad alta velocità: alla polvere ottenuta aggiungete il cioccolato bianco a pezzetti, lo strutto, il latte e lo zucchero: azionate il robot a velocità 2 per 6 minuti. Ponete a raffreddare per 24 ore in frigorifero.

Per la riduzione di caffè. Mescolate il caffè con lo zucchero, ponete quindi sul fuoco in un tegame e fate ridurre fino a ottenere uno sciroppo. Aggiungete la grappa al miele, secondo il vostro gusto. Lasciate raffreddare.

Per la riduzione di soia. Versate gli ingredienti in un tegame e, a fuoco lento, riducete fino a ottenere uno sciroppo.

Impiattate. In un piatto piano stendete a specchio la salsa di soia. Nel frattempo, in un piatto fondo, inumidite i biscotti alla vaniglia nella riduzione di caffè. Disponeteli sopra lo specchio della salsa di soia. Con una tasca da pasticciere coprite- li con la crema di cioccolato bianco. Quindi adagiatevi sopra un leggero strato di mousse di tofu. Infine una spolverata di polvere di carrube.



Un libro tra storia e gola

VIAGGIO DI GUSTO A sin., il libro "Tiramisù" di Chiara e Gigi Padovani (Giunti, € 18) che contiene queste ricette e molte altre, ma anche la storia, le origini, le curiosità su questo dolce così diffuso. Eppure la parola "tiramisù" è entrata nei dizionari solo nel 1983. Varie le ipotesi su chi ne abbia inventato la ricetta: secondo lo scrittore Zenone Giuliani sarebbe nata in una Casa Chiusa di Treviso nel 1945.