



***Presentazione del “Corso di cucina”
Specializzazione “Biscotteria da tè” 14/15/16 giugno 2011
Via Grazia Deledda. 89/A - Sassari***

Maestro di cucina Mario Sechi

Membro dell'Associazione Cuochi Gallura

Assistente la sig.ra Ersilia Sanna

Presidente del Circolo Culturale “Eledrea”



Martedì 14 giugno

Speculoos

400gr. di farina 00
10gr. di cannella(o se si trova 10 gr. miscela per speculoos)
10gr. lievito per dolci
un pizzico di sale sciolto in pochissima acqua(un cucchiaino)
200gr. di burro
200gr. di zucchero di canna scuro(cassonade o vergeoise scuro)
60gr. di zucchero semolato
2 tuorli
2 cucchiaini di latte

Lavorare il burro con lo zucchero di canna e lo zucchero semolato, in una bastardella con il cucchiaino di legno(oppure in planetaria con la foglia) fino ad ottenere un composto sabbioso.

Unire i tuorli, il latte ed il sale. Setacciare la farina con le spezie ed il lievito e unirla al composto avendo cura di amalgamare bene tutti gli ingredienti.

Rivestire la pasta con un velo di pellicola e farla riposare in frigo per circa 60 minuti. Accendere il forno a 170-180°C. Stendere la pasta a circa ½ cm di spessore e ritagliare le forme con un coppa pasta smerlato. Bucherellare la superficie. Inumidire leggermente la superficie degli speculoos con dell'acqua e spolverizzare sulla superficie dello zucchero semolato. Infornare per circa 15-20 minuti.

Krumiri

Burro 300gr.
Farina bianca 250gr.
Farina di mais 200gr.
Zucchero 170gr.
Uova 4
Un goccio di estratto di vaniglia liquida

In una bastardella mescolare le due farine, aggiungere lo zucchero, il burro morbido incorporare bene ed infine le uova e l'estratto di vaniglia, lavorare fino ad ottenere un impasto omogeneo e compatto, avvolger in pellicola e far riposare per almeno 30 min. in un luogo fresco.

Mettere la massa in una sac à poche con bocchetta rigata e sfornare i biscotti di un lunghezza di circa 6cm su una teglia con carta forno, ripiegare i biscotti incurvandoli leggermente per darli la classica forma di krumiri. Infornare a 180° forno statico per una 20 di minuti.

I Macaron Parigini

215g di farina di mandorle,
350g di zucchero a velo,
30g di farina
190g di albume d'uovo,
90g di zucchero semolato,
4g di colorante alimentare a piacere.

Setacciare la farina con lo zucchero a velo e la farina di mandorle (deve essere molto fine). Montare gli albumi con lo zucchero semolato fino ad ottenere una massa ben soda. Unire a questo punto, mescolando a mano dal basso verso l'alto, le farine setacciate insieme. Colorare a piacere quindi modellare delle palline con un sac à poche sulle teglie con carta da forno. Preriscaldare il forno a 180° C, quindi infornare abbassando il forno a 160° C per circa 6/7 minuti. Lasciar raffreddare quindi staccarli dalle teglie.

Ganache al cioccolato (per farcia)

250gr di panna
1 cucchiaino di miele d'acacia(o millefiori)
200gr di cioccolato bianco

30gr di burro

Far bollire la panna con il miele. Versare sul cioccolato parzialmente fuso e mescolare come se fossero i movimenti usati per fare una maionese. aggiungere il burro in piccoli pezzi e far raffreddare. Quando la ganache si è raffreddata, montare leggermente al mixer e con una sac à poche farcire i macarons. La ganache si può aromatizzare e colorare in base al colore e al sapore da dare al dolce (es,caffè, yogurt, vaniglia, menta,etc.)

Crema al caramello

200 gr di zucchero semolato

100 gr di panna fresca

150 gr di burro

Far fondere lo zucchero in una casseruola fino allo stadio del caramello. Far bollire la panna e versarla con molta attenzione sul caramello. Mescolare fino a rendere liscia la preparazione. Far freddare completamente. Lavorare il burro morbido a pomata e quindi aggiungere il caramello mou mescolando con un mixer. Guarnire i macarons.

Pate sablée pochée

150 g di burro morbido

100 g di zucchero al velo

1 uovo

15 g di panna fresca

200 g di farina 00

20 g di fecola di patate

1 pizzico di sale

mezza bacca di vaniglia

Per decorare:

Cioccolato fondente

Zucchero al velo

Fiocchettare il burro morbido dentro una bastardella e riducetelo in pomata con l'aiuto di un cucchiaio di legno, a questo punto, aggiungete piano in più riprese lo zucchero a velo eseguendo la lavorazione con l'aiuto della planetaria montando una frusta. Versate l'uovo, precedentemente sbattuto, a filo continuo senza interrompere la lavorazione e la panna fresca nella quale dovrete sciogliere un pizzico di sale, aggiungere la vaniglia. Setacciate la farina con la fecola e aggiungetela all'impasto ma senza prolungare troppo la lavorazione. Solo il tempo necessario per ottenere un amalgama perfetto. Riempire, poco alla volta, una sac à poche munita di un beccuccio a stella con la massa e formate dei bastoncini della lunghezza di 5cm. sopra una teglia rivestita di carta da forno. Fate riposare in frigo per almeno tre ore.

Accendete il forno a 150-160°C ventilato e fate cuocere i biscotti per circa 15 minuti oppure finché appaiono dorati. Fateli raffreddare. Tuffate un'estremità nel cioccolato fondente e decorate l'altra metà con dello zucchero al velo.

Mercoledì 15 giugno

Plum Bisquit

300 g di burro

200 g di zucchero al velo

10 g di miele d'acacia (o millefiori)

190 g di tuorli

350 g di farina

100 g di fecola di patate

5 g di lievito per dolci

50 g di farina di mandorle

25 g di latte in polvere

10 g di rum

250 g di uva sultanina

*20gr. di granella di zucchero
Scorza di limone oppure vaniglia*

Montare il burro morbido in planetaria finché diventa molto soffice e spumoso. Unire, sempre mescolando, il latte in polvere, lo zucchero a velo, il miele e l'aroma scelto (scorza di limone o vaniglia). Unire, poco per volta, i tuorli freddi di frigorifero. Setacciare la farina con il lievito e la fecola. Unire le polveri alla massa montata completando con la farina di mandorle, sempre amalgamandole dal basso verso l'alto. Aggiungere il rum e l'uvetta cercando di distribuirla in modo omogeneo nell'impasto. Versare il composto in una sac à poche munita di un beccuccio liscio e abbastanza largo (oppure senza bocchetta) da permettere la fuoriuscita dell'uvetta insieme alla massa montata. Deposare dei mucchietti di impasto di circa 5-10gr. l'uno. Cospargere di zucchero in granella e infornare a 170°C in forno ventilato per circa 10-12 minuti. Questi biscotti si conservano al massimo 60 giorni in sacchetti di plastica e al buio.

Lemon meltaways

*320 g di burro morbido
250 g di zucchero a velo
la scorza grattugiata di 4 limoni
4 cucchiaini di succo di limone
520 g di farina 00
40 g di maizena
1 pizzico di sale*

Lavorare in una bastardella il burro, lo zucchero, e le scorze di limone fino ad avere una massa ben amalgamata. Unire poco per volta il succo di limone, aggiungere il sale. Setacciare la farina con l'amido di mais e aggiungerlo alla massa lavorare l'impasto molto velocemente solo il tempo necessario ad amalgamare gli ingredienti. Ricavare dal composto tanti salsicciotti del diametro desiderato (per il tè misura mignon), sistemarli in un vassoio e coprire con pellicola alimentare (per tenere meglio la forma si possono avvolgere nella pellicola come caramelle). Tenere in frigo per almeno 12h. Con un coltello affilato, tagliare delle fette spesse circa 1-1.5 cm ed infornare a 180°C per circa 10-15 minuti. Far freddare e ricoprirli con abbondante zucchero al velo.

Sablé Breton

*2 tuorli
80 g di zucchero semolato
80 g di burro
120 g di farina
4 g di lievito vanigliato
1 pizzico di sale
la scorza grattugiata di un'arancia
50 g di gocce di cioccolato fondente*

Lavorare i tuorli con lo zucchero e un pizzico di sale, montarli fino a renderli chiari e soffici (possibilmente usando la tecnica della bastardella calda). Portate il burro a temperatura ambiente e assicuratevi che abbia una consistenza a pomata prima di incorporarlo ai tuorli montati. Aggiungete la scorza dell'arancia e le gocce di cioccolato. Setacciate la farina con il lievito. Aggiungete la farina in due volte senza spingere troppo la lavorazione. Stendete la pasta tra due fogli di carta forno ad un'altezza di 1/2 cm e fatela riposare in frigo per almeno 12h. Accendete il forno a 170°C. Togliete l'impasto dal frigo e ritagliate dei frollini con un coppapasta a bordi lisci. Infornate per circa 15 ' oppure finché i biscotti hanno assunto una colorazione dorata.

Dolcetti di mandorle

*Mandorle 1kg
Zucchero 800gr
Scorza di arancia candita 200gr.
50gr. di miele di acacia
350gr. di albume*

Per guarnire

Frutta candita
Pistacchi
Mandorle intere.

Frullare le mandorle e lo zucchero insieme fino ad ottenere una bella farina, in una bastardella mettere la farina appena fatta ed aggiungere gli albumi incorporandoli bene, il miele e la scorza di arancia candita ridotta in pasta. Con un sac à poche con bocchetta rigata formare su di una teglia con carta forno dando le classiche forme dei dolcetti pasta di mandorle, guarnire a piacere con pistacchi, mandorle o frutta candita. Riporre in frigorifero per 12/24h, passato questo tempo infornare a 180° fino a doratura.

Margheritine di Stresa

Tuorli 12
Zucchero a velo 450gr.
Farina "00" 620gr.
Fecola 620gr
Burro 780gr.
Scorza di limone grattugiata 1

Lessare le uova, e passare i tuorli al setaccio.

Semimontare il burro con lo zucchero, amalgamare poco per volta i tuorli, infine unire le polveri e la scorza di limone.

Far riposare l'impasto avvolto in pellicola per 10min.

Fare delle palline della grandezza di una oliva, guarnire a piacere con pistacchi, mandorle o canditi. Infornare per 10/15 min. a 160°

Decorare con dei fili di cioccolato bianco.

Baci di dama per 40

150gr di farina
110gr. di zucchero semolato
150gr di cioccolato (o crema gianduia)
150gr di burro
150gr. di mandorle pelate
1 Scorza di arancia grattugiata
Sale un pizzico
Vaniglia 2 gocce di estratto liquido

Mettete le mandorle nel bicchiere del frullatore insieme allo zucchero, lo zucchero servirà ad assorbire l'olio che sprigioneranno le mandorle. In una bastardella aggiungere il burro morbido (ma non molle) tagliato a pezzi, la farina e la farina di mandorle precedentemente preparata e cominciate ad amalgamare il tutto con le mani. Aggiungete all'impasto la buccia d'arancio grattugiata, l'essenza di vaniglia e il pizzico di sale. Impastare il tutto fino ad ottenere un unico panetto (come se fosse una frolla), avvolgetelo nella pellicola trasparente e lasciatelo riposare in frigorifero per almeno 2 ore. Una volta che l'impasto si sarà rassodato, suddividetelo in tanti bastoncini, da cui poi taglierete delle piccole porzioni di impasto (di circa 6-8 gr) che utilizzerete per formare delle palline. Disponete le palline di impasto su una placca da forno, foderata con carta forno. Rimettete di nuovo le palline così formate in frigorifero per almeno altri 60 minuti. Dopodiché infornate e lasciate cuocere in forno statico a 160 gradi per circa 20 minuti, o fino a che la base del biscotto non si sarà dorata; se utilizzate il forno ventilato, la temperatura sarà di 135 gradi. Nel frattempo fate sciogliere il cioccolato a bagnomaria. Quando i biscotti saranno cotti, lasciateli raffreddare, con un sac à poche disponete il cioccolato (lasciatelo raffreddare fino a che risulti piuttosto denso) sulla parte piatta del biscotto e ricoprite delicatamente con un altro biscotto. Mettete i baci di dama su di un vassoio e lasciate che il cioccolato indurisca.

Giovedì 16 giugno

(Sos pistokos)Pasta savoiaro sardo pesche

500 g di farina 00
540 albumi

390 tuorli
500 g di zucchero semolato setacciato
300 g di zucchero semolato per spolverare
Confettura di albicocca q.b.

Lavorare i tuorli con 100gr. di zucchero semolato e un pizzico di sale. Lavorare a mano con frusta o con planetaria senza montarli eccessivamente. Contemporaneamente montare gli albumi con il restante zucchero e un pizzico di sale. Unire le due masse versando i tuorli sugli albumi poco per volta ed amalgamandoli dall'alto verso il basso. Con una spatola incorporare la farina setacciata dal basso verso l'alto. Versare l'impasto nella sac à poche e formare su di una teglia con carta forno dei piccoli mucchietti. Terminato di stendere i biscotti, poco prima di infornare, spolverare con lo zucchero. Infornare a 220 °C - non ventilato - con porta leggermente aperta. 200 °C con forno ventilato per circa 15 minuti,. Controllare comunque la cottura con il colore ambrato. Togliere le teglie e lasciar riposare. Staccare ogni biscotto con la lama di un coltello.

Far raffreddare bene ed accoppiare con velo di confettura.

Falsi cantucci alla confettura

500 g di farina
200 g di burro morbido
200 g di zucchero al velo
un pizzico di sale
4 uova medie a temperatura ambiente
Per la lucidatura
un tuorlo e poco latte

Per la farcia
confettura a scelta (ciliegie)

Setacciare la farina e fare la fontana. Fiocchettare il burro e aggiungere lo zucchero. Impastare fino ad ottenere uno sfarinato grumoso. Aggiungere le uova, il sale e completare la lavorazione cercando di ottenere un impasto ben liscio. Farlo riposare in frigo per almeno un'ora (questa lavorazione si può fare in planetaria con foglia).

Stendere la pasta sopra un foglio di carta forno a forma di rettangolo cercando di rifilare bene i bordi con un coltello. Velare la superficie con la confettura. Aiutandosi con il bordo della carta avvolgere la pasta in modo da formare un cilindro, come se fosse un rollé. Avvolgere il tutto con la carta forno e porre in frigo per un'altra ora.

Portare il forno statico ad una temperatura di 170°C.

Togliere la carta, lucidare con un po' di tuorlo mescolato a pochissimo latte e cuocere fino a completa doratura. Far freddare e con un coltello a sega, delicatamente, tagliare dei "cantucci" con la classica inclinazione diagonale.

Cottura Sablè breton

Cottura dolcetti alle mandorle

Cottura lemon meltaways

Storia dell'infusione

Narra la leggenda che a scoprire il tè è stato il mitico imperatore Chen Nung (o Shen Young), lo stesso cui si deve la scoperta e la divulgazione dell'agricoltura.

Storicamente possiamo suddividere le tecniche di preparazione del tè in tre scuole: quella del tè bollito; quella del tè sbattuto e infine quella del tè infuso.

Usate inizialmente come medicina, le foglie di tè, ridotte in poltiglia, venivano applicate come impiastro per alleviare i dolori reumatici. Nel IV secolo d.C., invece, il tè diventa bevanda alla moda e ricercatissima da dignitari e cortigiani. In questo periodo, e per molti secoli a venire, il tè viene lavorato facendo essiccare le foglie per poi pressarle fino ad ottenere dei panetti duri e facili da trasportare. Per prepararlo si doveva staccare la quantità necessaria, frantumarla nel mortaio e poi bollirla in acqua con altri ingredienti come il sale, lo zenzero, la buccia d'arancia e il latte e qualche volta addirittura le cipolle. Ancora oggi nel Tibet, in Mongolia e anche in India il tè viene preparato quasi allo stesso modo.

Nell'VIII secolo gran parte degli ingredienti sono scomparsi ed è sopravvissuto solo il sale. E' in questo periodo che viene scritta la prima opera "scientifica" sul tè: il Canone del Tè o Cha Ching del poeta Lu Yu (Lu Wu).

Sotto la dinastia Sung si ha la nascita di un nuovo modo di preparare e bere il tè. Le foglie vengono pestate fino a ridurle in polvere finissima; questa verrà messa in una ciotola e, con l'aggiunta di acqua calda, sbattuta con un frustino di bambù fino a farla schiumare. Il tutto accompagnato da un rituale molto preciso che oggi sopravvive solo in Giappone nella Cerimonia del tè (Cha no yu).

L'invasione mongola e l'avvento della dinastia Ming, nel XIII secolo, faranno scomparire completamente anche il ricordo di questa tecnica. Le foglie, adesso, vengono fatte essiccare e poi lasciate pochi minuti in infusione in acqua non bollente.

Il tè è giunto in Europa nel 1632 e gli occidentali hanno per molti secoli conosciuto solo questo modo di preparare il tè.

Controversa è l'origine dell'aggiunta di latte o limone, così British e tipica del teatime. C'è chi sostiene, uno su tutti Sam Twining ultimo erede della prestigiosa casa inglese, che la motivazione fosse l'evitare la rottura delle tazze che, raffreddate con il latte, non si spaccavano a contatto con l'acqua bollente.

Sicuramente più credibile è invece la tesi che gli europei lo abbiano mutuato dalle popolazioni che ne facevano ancora uso. Resta però inusuale la scelta del limone che non viene mai usato dai cinesi.

Quanti tipi di tè esistono

Il tè, qualsiasi tè, si ottiene dalla lavorazione delle foglie della *Camellia Sinensis*, originaria della Cina, o della *Camellia Assamica*, originaria dell'India settentrionale. Tè verde, bianco, nero, rosso, semifermentato (o oolong), aromatizzato, postfermentato (o puerh). Prima di iniziare, è utile spiegare il significato della parola *fermentazione*, perché è un concetto che ritroverete spesso se sceglierete di bere del tè in foglia sfusa. La fermentazione non è altro che quel processo chimico da cui dipendono il colore, l'aroma e il sapore dell'infusione; si ottiene esponendo le foglie a un'atmosfera satura d'umidità (90% almeno) dopo averle distese su grandi lastre di cemento, vetro o alluminio. La temperatura dell'aria deve essere accuratamente mantenuta tra i 22 e i 28°C in modo da scaldare inizialmente la foglia e poi lasciare che si raffreddi. Per intenderci, una fermentazione troppo breve toglierebbe forza all'infuso, mentre una fermentazione troppo lunga lo priverebbe di profumo.

Il primo, il **tè verde**, è quasi certamente quello più conosciuto e commercializzato, anche per il suo frequente utilizzo negli ultimi tempi in ambito cosmetico. È un tè non fermentato e proprio in virtù di questo le sue foglie conservano il loro colore verde. Tutti i tè verdi sono diffusi a foglie intere: piatte, attorcigliate,

arrotolate in lunghezza o appallottolate; unica eccezione, il Matcha, polverizzato del Giappone. Il **tè bianco** è uno dei tè cinesi più preziosi e rari (e costosissimi aggiungerei io); si distingue da tutti gli altri perché non subisce alcuna trasformazione: una volta raccolto, viene semplicemente essiccato. E' considerato dalla dinastia Song la bevanda dell'immortalità. Mentre il Pai Mu Tan resta piuttosto abbordabile, lo Yin Zhen, prodotto in quantità estremamente limitata, è uno dei tè più cari al mondo (pensate, la sua raccolta avviene soltanto due giorni all'anno e può essere vanificata se si solleva il vento o cade la pioggia). Le sue foglie argentee ne fanno un infuso molto cristallino e delicato. Il nostro palato occidentale, abituato a sapori tannici, potrebbe essere deluso da questo tè perché potrebbe non coglierne le sottigliezze. Il **tè nero**, fermentato, deve invece la sua fortuna all'Occidente che lo introdusse in India, a Ceylon e in Africa, dove ancora oggi gode della preferenza delle popolazioni locali. In pratica, è il tè che fino ad oggi tutti abbiamo usato più comunemente come bevanda (soprattutto in bustine). I colori bruni e dorati di questo infuso sono probabilmente più idonei a sedurre il gusto di noi europei, abituati al rosso e al ruggine dei vini e alle sfumature ocre delle birre. Ma al di là di questi dati generali la personalità dei tè neri è molto diversa da un paese all'altro. Il tè semifermentato (o **oolong**) trae il suo nome dall'inglesizzazione del termine cinese Wu Long ("drago nero"); è sottoposto solo a un inizio di fermentazione e coniuga il gusto dei tè neri alla delicatezza dei tè verdi: più soave dei primi, ma dal sapore meno vegetale dei secondi, ha un leggero aroma di bosco, un gusto dolce. Gli oolong sono prodotti principalmente nel Fujian (Fukien) e a Taiwan e li si riconosce dall'aspetto delle loro foglie voluminose e mai arrotolate (le foglie del tè semifermentato assumono un'infinità di forme stravaganti e gli esegeti cinesi si sono divertiti a descriverle). L'oolong più consumato dai cinesi è il Ti Kuan Yin, "dea in ferro della Misericordia", un classico molto legnoso. La parte più divertente arriva con i **tè aromatizzati**. Aggiungendo alle foglie petali o boccioli di fiori, pezzi di frutti, spezie o oli essenziali si possono ottenere le miscele più disparate. Tra le essenze più usate ad oggi ci sono il gelsomino, il crisantemo dolce, il loto, i petali di rose e le scorze d'arancia. L'infatuazione per i tè aromatizzati è nata in alcuni paesi europei, come Francia e Germania, e risale solo agli anni Settanta. In ultimo il **tè postfermentato** (o puerh). Il nome deriva dalla città dove veniva commerciato ed è postfermentato perché subisce una lavorazione molto particolare che gli conferisce un sapore che ricorda per l'appunto la terra bagnata. Lo vendono in vari formati: a foglie sciolte, a palline e panetti ed è senza dubbio l'unico tè che può essere conservato molto a lungo grazie al suo processo di preparazione (alcuni tipi sono addirittura lasciati affinare in cantina per anni).

Come si prepara un buon tè

Per preparare un buon tè, si richiede molta cura nella preparazione per poter esaltare tutte le sue straordinarie qualità. Quindi vale sicuramente la pena di seguire poche ma semplici regole. Oltre alla qualità del tè, sono validi almeno altri tre aspetti fondamentali: il tipo di acqua usata, la sua temperatura, i tempi di infusione.

1. Sempre meglio preferire il tè sfuso a quello in bustine.
2. Evitare le acque troppo alcaline e ferrose che alterano la composizione del tè. Preferire acqua oligominerale o anche depurata. L'acqua non deve bollire troppo a lungo, perderebbe ossigeno e il tè risulterebbe piatto, dall'odore di vapore e dal sapore di acqua cotta.
3. La temperatura dell'acqua e il tempo di infusione variano in funzione del tè che vogliamo preparare.

Il rito inizia facendo scaldare l'acqua necessaria nell'apposito bollitore. Riscaldare la teiera risciacquandola con acqua calda. Nella teiera calda va messa la dose di tè da preparare, poi appena l'acqua accenna a bollire versarla nella teiera. A questo punto basta rispettare il tempo di infusione, ed il tè è pronto. Le tazze, soprattutto quelle di porcellana, sono molto importanti nel rito del tè: in alto devono essere aperte per lasciare meglio sprigionare l'aroma, devono essere sottili perché il contatto con le labbra sia piacevole, e l'interno di colore chiaro per risaltare le sfumature della bevanda. I veri tea-taster degustano il tè puro, senza alcuna aggiunta, ma va detto che per i tè neri indiani e di Ceylon si possono degustare anche con l'aggiunta di una nuvola di latte. I tè verdi vanno bevuti puri, con appena l'aggiunta di zucchero. Per quel che riguarda il limone, va detto che altera completamente il sapore del tè e ne modifica, mediante l'acido citrico, la composizione chimica.

Tè	Temperatura acqua	Minuti di infusione	Dose Gr.	Dose acqua cc.
Bianchi	70-80	12-15	5	200
Verdi Cina	75-80	3-4	5	200
Verdi Giappone	85-95	2-3	4-5	150-200
Gyokuro	50-60	2	4	100
Oolong	90-95	7 circa	3-4	200
Scented	90-95	3-4	2-3	200
Neri Cina	90	4-5	2-3	150-200
Neri India	90	3-4	3-4	150-200
Neri Ceylon	90	3-4	3-4	200
Pressati	90	3-4	3-4	150-200
Tisane	90	5-6	3-4	200

Circolo Ricreativo Culturale "Eledrea" Sassari - Affiliato ARCI

eledrea.circolo@virgilio.it - tel. 079 5574162 oppure 3391914082.



www.circoloeledrea.com