



Ricetta N. RE003199 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 02 Gen 2020 alle ore 11:32

da GIORGIO ROSATO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Energico

Alfajor alle nocciole del Piemonte IGP, con dulce de leche, bacca di vaniglia Bourbon, briciole di oro e caviar d'escargot

La cultura gastronomica sudamericana, ed in particolar modo quella dell'Argentina, è ricca di numerose specialità le cui origini si ricollegano spesso ai grossi flussi migratori dall'Europa che, soprattutto nel secolo scorso, hanno interessato il Paese. Basti pensare ad esempio alla grande influenza avuta dalla cucina spagnola che ha portato le classiche "empanadas" (i gustosi fagottini farciti di carne e verdure) o da quella italiana con il classico bagnetto verde che, opportunamente rivisitato, si è trasformato in salsa "chimichurri", o alle specialità piemontesi come la "bagna cauda" e il "vitello tonnato", tanto per citare gli esempi più famosi.

Anche nell'ambito dei dolci l'Argentina offre un vasto assortimento di dessert, all'interno del quale spicca l'alfajor, considerato il dolce nazionale più rappresentativo del Paese.

Si tratta in pratica di un "panino" formato da due cialde morbide (simili ai brownies) tra i quali è racchiuso l'altrettanto famoso "dulce de leche", la gustosa crema dal sapore simile a quello della caramella mou (popolarissima in tutto il Sudamerica) ottenuta sottoponendo latte e zucchero ad una lunga cottura.

In questa ricetta viene proposta una particolare rivisitazione dell'alfajor, con l'aggiunta delle nocciole di Cherasco IGP e del prelibato e prezioso caviale di lumaca inserito nelle decorazioni.

Del resto cucina e creatività creano un binomio dove ogni accostamento è possibile, oltre che lecito. A condizione naturalmente di rispettare gli equilibri di un ottimale bilanciamento dei gusti e delle diverse sfumature degli ingredienti utilizzati. Un simile abbinamento inoltre non appare neanche troppo azzardato, se pensiamo che in un ristorante stellato danese lo chef ha messo alla carta un gelato all'alga giapponese (autentico trionfo dell'umami) con del caviale belga. E anche in un altro ristorante stellato, nel cuore di Roma, troviamo un dessert a base di banana, cioccolato bianco e caviale. Le fragranze scaturite da questo insolito accostamento vengono inoltre ulteriormente esaltate dall'utilizzo dello zucchero muscovado, delle Amarene Brusche di Modena IGP e dal dulce de leche Mardel Gourmet, il più diffuso e apprezzato in tutto il Sudamerica.

Tempo di preparazione: 80 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per i brownies:

200 g Cioccolato fondente (Peluso)

Cioccolato di Modica

200 g Burro biologico (Cascina Bianca, Cervasca (CN))

80 g Zucchero muscovano di canna (Sorgentenatura)

4 g Sale

180 g Farina 00 (Molino Caputo)

4 Uova a pasta gialla (Aia (Verona))

40 g Cacao amaro (Perugina)

160 g Nocciole di Piemonte Igp (Cherasco)

q.b. Bacca di vaniglia (Bacca di vaniglia Bourbon del Madagascar (Terza Luna, Bari))

Per la glassa:

375 g Cioccolato fondente (Peluso)

Cioccolato di Modica (Ragusa)

250 ml Panna fresca (Granarolo)

Per il ripieno::

80 g Dulce de leche (Mardel Gourmet, Voglia Argentina, Reunion Srl, Voghera, PV)

Per le decorazioni::

12 Amarene (MonteRè, S. Maria di Mugnano, Modena)

Amarene Brusche di Modena Igp

20 mg Briciole di oro 24k (Giusto Manetti Battiloro S.p.A. Capi Bisenzio, Firenze)

20 g Caviar d'escargot (Caviar d'escargot (Perlage di Lumaca, Lumacheria Italiana, Cherasco))

8 g Zucchero a velo (Cameo)

4 Fragole

4 More

4 Lamponi

4 Mirtilli

Strumenti di cottura

3 pentolini antiaderenti, 1 spatola, 1 setaccio da cucina, 1 mestolo in legno, 1 frusta, 1 teglia da forno, 1 flacone di staccante spray alimentare, 1 coppapasta (diametro 6 cm), 1 spatola da pasticciere, 1 griglia di raffreddamento antiaderente, 1 teglia da pasticceria, 1 pennello da cucina in silicone.

Preparazione

1) Brownies:

Sciogliere a fiamma bassa il burro insieme al cioccolato in un pentolino, girando lentamente con una spatola per circa un quarto d'ora. Unire in un altro pentolino le uova con lo zucchero, la bacca di vaniglia Bourbon del Madagascar, il cacao amaro setacciato e un pizzico di sale lasciando addensare il composto sempre a fuoco lento.

Man mano che la densità aumenta aggiungere lentamente la farina (passata al setaccio) girando regolarmente fino a quando la densità risulta consistente ma non troppo dura. Per effettuare questa operazione è preferibile l'utilizzo del classico mestolo poiché l'uso della frusta provocherebbe l'inclusione, non necessaria, di troppa aria nell'impasto che darebbe origine ad uno spessore eccessivo dopo la cottura.

Verificata l'assenza di grumi si versa il cioccolato (Fondente di Modica IGP) e il burro, dopodiché si può trasferire l'impasto all'interno di una teglia, cosparsa precedentemente di spray antiaderente da cucina, e infornare (200° per circa mezz'ora).

Lasciare raffreddare per una ventina di minuti il dolce ottenuto e, per ottenere i pezzi per la preparazione degli alfajor, usare un coppapasta dal diametro di 6 centimetri; è importante inoltre che ogni singolo alfajor non risulti troppo alto per cui ciascun disco dovrebbe avere uno spessore non superiore al centimetro e mezzo.

2) Glassa al cioccolato: versare il latte in un pentolino e portare ad ebollizione. Spegnerlo il fuoco appena il latte inizia a bollire e aggiungere il cioccolato già precedentemente spezzettato, girando con una frusta fino ad ottenere una crema fluida e omogenea dalla superficie molto lucida e brillante; mettere in frigo per una ventina di minuti la glassa che, nel frattempo, ha assunto una tonalità lucida e opaca ed è pronta per essere servita. Nella preparazione della glassa al cioccolato non viene aggiunto zucchero perché il dulce de leche è molto dolce e il suo potere dolcificante viene bilanciato (oltre che dall'assenza di zucchero) dal cacao amaro presente nei brownies.

3) Assemblaggio: appoggiare uno dei brownies su una griglia di raffreddamento antiaderente posta entro una teglia per pasticceria per recuperare la glassa in eccesso. Disporre uno strato di dulce de leche, dallo spessore non superiore ai 2 mm (altrimenti il dessert, come già sottolineato, risulta troppo dolce), distribuendo accuratamente la crema lungo l'intera superficie circolare. Mettere il secondo brownie sul precedente e esercitare una lieve pressione, sufficiente a saldare tra loro i due elementi senza far fuoriuscire la crema sui lati. Versare la glassa di cioccolato dando dei brevi colpi di assestamento per accertarsi che i bordi siano uniformemente ricoperti e, ad operazione ultimata, livellare delicatamente la superficie con una spatola da pasticciere.

4) Impiattamento: con un pennello da cucina in silicone tracciare una stria nel piatto, utilizzando il succo delle amarene come se fosse una salsa coulis, adagiandovi sopra la tortina di brownies sormontata da tre amarene in posizione leggermente asimmetrica rispetto al centro del piatto. Inserire la fragola (incisa a ventaglio), la mora (spolverata di zucchero a velo), il lampone e il mirtillo sul quale vengono collocate le uova di lumaca. Come tocco finale aggiungere una spolverata di briciole di oro 24k al solo scopo decorativo poiché, l'oro edibile (almeno finora) non ha odore né sapore anche se alcuni produttori hanno iniziato a studiare la possibilità di aggiungere qualche aroma al prezioso elemento.

Vino consigliato

Recioto della Valpolicella Classico DOCG - Bolla. Per il suo colore rosso rubino e gli aromi sprigionati che creano un gradevole mix tra i sentori dei frutti rossi conservati sotto alcool e le spezie dolci, è considerato uno dei migliori vini da abbinare ai dessert, soprattutto se a base di cioccolato fondente con percentuali di cacao superiori al 70%. Per apprezzarne appieno tutte le sfumature aromatiche è consigliabile servirlo ad una temperatura attorno ai 15°.

La ricetta ha partecipato a:

"Menu Degustazione by Diversamente C.H.E.F.", evento svoltosi l'estate scorsa presso il ristorante Vittorio Veneto di Cherasco.