



[TECNICA PASTICCERA]

COPPETTA DI PERE CARAMELLATE CON SAVOIARDI E ZABAIONE

a cura di Roberto Puma e Anna Piccolini*

INGREDIENTI (4 porzioni)

PER LE PERE CARAMELLATE

- 300 g di pere Kaiser o Abate
- 30 g di burro
- 40 g di zucchero di canna
- 5 g di cannella in polvere

PER LO ZABAIONE

- 120 g di tuorli (circa 6 tuorli)
- 60 g di zucchero semolato extrafine
- 5 cl di Marsala
- 15 cl di vino moscato dolce

PER I SAVOIARDI


- 160 g di farina "00"
- 120 g di tuorli (circa 6 tuorli)
- 120 g di albumi (circa 4 albumi)
- 130 g di zucchero semolato extrafine
- 40 g di zucchero a velo
- mezza bacca di vaniglia

PER LA FINITURA

- 100 g di savoiardi

 media

 30 min. la preparazione | 20 min. la cottura

 760 per porzione



SCUOLA DEI SAPORI PRESENTA I NUOVI CORSI DI CUCINA E PASTICCERIA PER L'ANNO 2011

Nella sede di Treviglio in provincia di Bergamo Scuola dei Sapori organizza i corsi per il nuovo anno, proponendo oltre ai classici corsi base e tematici per amatori e a quelli per Personal Chef, un corso di pasticceria base. Il corso è articolato su dieci lezioni, spaziando dalle basi classiche, ai lievitati, passando per creme e cioccolato. La preparazione fornita è in grado di soddisfare le necessità di quanti vogliono apprezzare o approfondire il modo della pasticceria classica e moderna, con un occhio di riguardo anche alle intolleranze e alle allergie alimentari.

Per informazioni:
Tel. +39 0363 67 30 85 - info@scuoladeisapori.it - www.scuoladeisapori.it



DESCRIZIONE, TECNICHE E VARIANTI

I Savoïardi, biscotti classici della cucina piemontese, vennero realizzati la prima volta durante una visita del Re di Francia a casa Savoia. Il successo fu enorme e i biscotti presero il nome di Savoïardi in onore alla nobile famiglia. Dalla fine del 1300, data della prima realizzazione, il biscotto venne esportato in quelle regioni italiane dove i Savoia gestivano il potere.

Famosi i "Pistokkeddos" sardi che hanno mantenuto la tradizione di biscotti semplici e non lievitati, ovvero con la sola lievitazione fisica esercitata dalla montata di tuorli e albumi.

Oggi i Savoïardi vengono utilizzati nel classico tiramisù e in tantissimi altri dolci della tradizione italiana.

In commercio potrete trovare quelli secchi e quelli freschi (morbidi) molto adatti per la loro quantità di umidità ad assorbire in modo perfetto le bagne alcoliche o a base di caffè.

Durante la loro realizzazione è necessario porre la massima attenzione alle fasi che prevedono le montate. Usate solo uova fresche e a temperatura ambiente in grado di sviluppare una massa montata uniforme e stabile nel tempo. La farina da utilizzare deve essere del tipo "debole" con una bassa quantità di proteine. Da evitare le farine forti come la manitoba che con il loro alto contenuto di proteine altererebbero la naturale leggerezza dell'impasto.

Per ciò che riguarda lo zabaione, fra le tante interpretazioni, abbiamo deciso di proporre quella più classica con Marsala e Moscato dolce. A vostro gusto potrete sostituire il Marsala con altrettanto Moscato per ottenere un gusto meno intenso.



[TECNICA PASTICCERA]

PREPARAZIONE

1. Per realizzare i Savoïardi, separare i tuorli dagli albumi e pesare le quantità indicate. Montare bene i tuorli con 90 g zucchero semolato e i semi della bacca di vaniglia fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.
2. Montare a neve ferma gli albumi, incorporando lo zucchero semolato rimasto alla fine della lavorazione. Unire la massa di albumi ai tuorli con il classico movimento dal basso verso l'alto per evitare di smontare il composto, quindi la farina setacciata sempre con le stesse attenzioni.
3. Preparare una placca con un foglio di carta forno e, utilizzando un sac à poche, formare dei bastoncini lunghi circa 10 cm e larghi 2 cm. Spolverare i Savoïardi con lo zucchero a velo e infornare per 10-12 minuti in forno preriscaldato a 170°.
4. Sbucciare le pere, eliminare il torsolo, tagliarle a pezzetti piccoli e farle rosolare in una padella antiaderente con il burro. Aggiungere la cannella e lo zucchero di canna e cuocere qualche minuto fino a quando le pere saranno morbide ma ancora integre. Tenere da parte.
5. Per lo zabaione, montare in un contenitore che possa essere utilizzato per un bagnomaria, i tuorli e lo zucchero. Aggiungere il Marsala e il moscato e porre a bagnomaria. Cuocere mescolando con una frusta fino a quando il composto non sarà spumoso e gonfio: occorreranno circa 5-6 minuti.
6. Mettere nei bicchieri un po' di Savoïardi sbriciolati e uno strato di pere caramellate. Versare lo zabaione fino a 1 cm dal bordo e guarnire con altri Savoïardi sbriciolati o con scaglie di cioccolato fondente.



ASTUZIE DI CHEF...

Potete sostituire le pere con altra frutta di stagione, in pari quantità, per variare il risultato. In primavera o estate, per esempio, le fragole o i piccoli frutti rossi, garantiscono un ottimo risultato anche cromatico. In questo caso aggiungete 1 cucchiaino di succo di limone per ridare ai frutti quella piacevole nota acida. Anche la cannella può essere sostituita con un aroma di vostro gradimento come vaniglia, noce moscata, anice, etc.