



IL CARNEVALE di Francesco D'Alena

Dolci tradizionali da assaporare tre maschere e coriandoli

UNA CREMA AL CIOCCOLATO SUI GENERIS

Sanguinaccio, delizioso retaggio di un tempo lontano

Innegabile sfoggio di economia domestica, questo dolce incarnava in passato l'incredibile metamorfosi di un prodotto povero - e per certi versi spaventoso - in un gustoso dolce. Quando si ammazzavano i maiali nella società rurale, non si buttava nulla, tantomeno il sangue che scorreva nelle vene dei suini macellati. Oggi che non è più permesso usarlo, questo truculento ingrediente viene sostituito con il cacao e il cioccolato, dando vita a una vera e propria leccornia.



RICETTA

SANGUINACCIO

Ingredienti

- un l di latte
- 500 g di zucchero
- 250 g di cacao
- 100 g di amido di mais
- 200 g di cioccolato fondente
- 50 g di burro
- 5 gocce di cannella in olio essenziale (altrimenti una presa in polvere)
- cubetti misti di frutta candita q.b.
- gocce di cioccolato q.b.

Preparazione

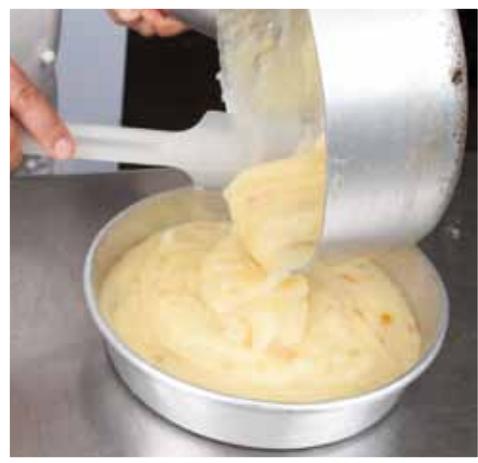
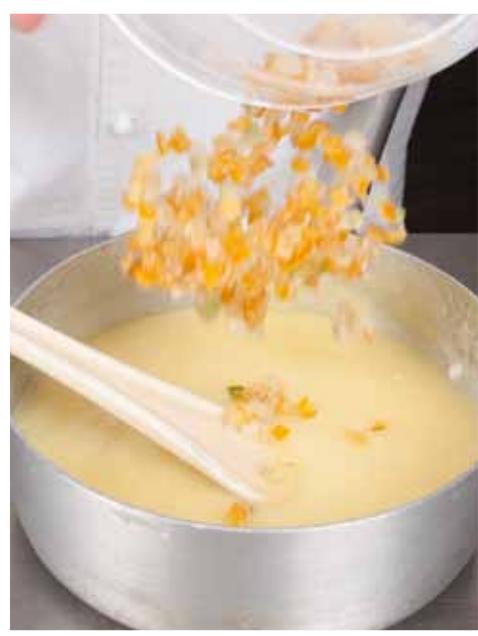
Sciogliete in una pentola zucchero, cacao e amido, aggiungendo il latte tiepido a poco a poco, finché non ottenete una pastetta omogenea senza grumi. Ponete sul fuoco a fiamma medio bassa e mescolate lentamente. Quando il tutto sta per diventare denso, unite il cioccolato fondente e il burro, continuando a girare fino a che non raggiunge l'ebollizione. Fate, quindi, raffreddare e aggiungete cinque gocce di cannella, i cubetti di frutta candita e le gocce di cioccolato. Servite la crema in coppette con una bella fetta di migliaccio (ricetta alla pagina seguente).



UN DOLCE QUASI A RISCHIO DI ESTINZIONE

Migliaccio, un caposaldo del Carnevale partenopeo

Le sue radici affondano nella semplice cucina contadina delle società italice preromane. Sopravvissuto in Campania, nelle case più legate alla tradizione, è quasi sconosciuto nelle pasticcerie cittadine: in origine era preparato con farina di miglio (da cui il nome), sostituita poi dalla farina di grano duro o da quella di mais. Oggi si usa essenzialmente il semolino, che è la variante qui presentata da un pasticcere napoletano verace.



RICETTE

MIGLIACCIO

Ingredienti

- un l d'acqua
- 250 g di semola
- 10 g di sale
- 100 g di cubetti di arancia e limone canditi (facoltativo)
- 250 g di zucchero
- 250 g di margarina
- ½ bicchierino da caffè di limoncello

Preparazione

Portate l'acqua a ebollizione con il sale e aggiungete la semola a pioggia, girando contemporaneamente con una frusta. Quando sarà tutta incorporata, togliete dal fuoco, unite il burro e lo zucchero, mescolando fin quando il tutto diventerà omogeneo. Alla fine unite i canditi e il limoncello, poi versate in una teglia imburrata rotonda dal diametro di 26 cm. Infornate a 180°C per 35 minuti circa. Sfornate, quando il dolce è tiepido.





Animaletti e margherite
per due piani di dolcezza

di Francesco D'Alena

DOLCE RITORNO ALL'INFANZIA

Una torta da favola

In questa torta Francesco D'Alena celebra un luogo caro a favole e canzoncine con colori brillanti, accostati allegramente.

Una languida mucchetta, un maialino dallo sguardo stupito e un pulcino canterino, tre protagonisti inondati da una cascata di delicati e leggiadri fiorellini che piovono da una golosa sommità di steli e corolle colorate, dando un tocco di eleganza e delicatezza.



COUNTRY CHIC

Una fattoria zuccherosa e fiorita



RICETTE

PAN DI SPAGNA AL CIOCCOLATO

Ingredienti per 2 pan di Spagna

- 15 uova
- 600 g di farina
- 600 g di zucchero semolato
- 55 g di cacao amaro
- 40 g di lievito

Preparazione

Mettete in una planetaria (o in un robot) lo zucchero e le uova, quindi montate. Aggiungete poco per volta la farina e il cacao; completate aggiungendo il lievito in polvere. Imburrare due teglie da 14 e 24 cm di diametro e riempitele per due terzi. Infornate a 175°C per 28 minuti. Fate raffreddare e sformate.

RICETTE

PER LA BAGNA

Ingredienti

- 700 g di latte intero fresco
- 100 g di zucchero (facoltativo)

Preparazione

Serve per bagnare i pan di Spagna. Se non dovesse piacere molto il latte, potete allungare con dell'acqua nella percentuale del 50%, aggiungendo anche 100 grammi di zucchero.

PER LA FARCITURA

È una torta in cui è possibile usare una doppia farcitura, dato che i due pan di Spagna sono posti l'uno sull'altro. Potete fare uno strato di Nutella e uno di panna fresca montata oppure preparare in alternativa una ganache a vostro gusto (per esempio, alla nocciola). Qui ve ne propongo una al cioccolato bianco.

RICETTE

GANACHE AL CIOCCOLATO BIANCO

Ingredienti

- 500 g di cioccolato bianco
- 500 g di panna fresca
- 50 g di glucosio

Preparazione

Scaldare la panna e nel frattempo spezzettare il cioccolato bianco in una terrina. Quando la panna è ben calda (ma non deve bollire), aggiungete il glucosio e mescolate. Versate sul cioccolato bianco, mescolando bene fino a completo scioglimento del cioccolato: ora la vostra ganache è pronta. Lasciate raffreddare a temperatura ambiente e utilizzatela per farcire la torta.



RICETTE

CREMA DI BURRO

PER RICOPRIRE I PAN DI SPAGNA

Ingredienti

- 250 g di burro morbido
- 450 g di zucchero a velo
- 3 cucchiaini di latte (o panna)
- estratto di vaniglia

Preparazione

Tagliate il burro a dadini e versatelo nel contenitore del mixer. Setacciate lo zucchero a velo, perché non si formino grumi e aggiungetelo piano, sbattendo a velocità medio-alta, finché non si forma una crema spumosa. Unite il latte e l'estratto di vaniglia. Mescolate ancora.



Completiamo la torta

Stendete una striscia lunga di pasta di zucchero bianca pari alla circonferenza da rivestire (altezza 8 cm). Incidetela con il tagliapasta e poi con l'apposito attrezzo, dando l'effetto steccato. Incollate con la gelatina alimentare, ricordandovi che per seguire lo svasamento bisognerà assecondare l'inclinazione, modificando leggermente la pasta di zucchero con le mani. Per i fiori e i personaggi preparate dei panetti di pasta colorata. Incidete i primi con uno stampino a espulsione e dategli movimento con un bartool. Per realizzare i personaggi stendete la pasta di zucchero e incidetela con un bisturi, dando una forma approssimativa bidimensionale come se si stesse disegnando con una matita. Incollate con la gelatina e create i dettagli con un po' di fantasia.



Francesco D'Alena è un collezionista di Arte Contemporanea. Per questo la sua attenzione creativa si è rivolta alle opere dei capiscuola moderni, come dimostra la torta dedicata a Pierre Fernandez Arman, in cui ha inserito dei particolari di alcune opere del fondatore del movimento "Nuovo Realismo". La torta di D'Alena è un omaggio a una celebre installazione (violino e pittura), che ha suggerito l'idea di creare una linea di torte in vetroresina, quale copia esatta della torta vera scelta per una cerimonia: un modo di fissare il dolce in un'opera da conservare per sempre.

