

► AGAR AGAR

L'agar agar è un prodotto derivato dalle alghe che si utilizza come gelificante al posto della comune colla di pesce o gelatina alimentare (prodotti di derivazione animale sulla cui natura vi consiglio di non indagare troppo approfonditamente).

Si trova in forma di polvere, in scaglie e in "barrette" (non ho mai capito di preciso cosa siano, suppongo "blocchi di filamenti" come questo qui: un tempo li usavo, ma non si scioglievano neanche a pregare, ed era quasi impossibile dosarli con precisione!). E meglio la polvere, molto pratica; anche la versione in scaglie o fiocchi è comoda, cambiano solo leggermente le quantità da utilizzare. Il potere gelificante di 1 cucchiaino di polvere equivale a quello di 2 cucchiaini di scaglie. Per addensare 1 litro di liquido si utilizzano: da 1 cucchiaino a 2 cucchiaini di polvere; oppure: da 2 a 4 cucchiaini di scaglie.

Scaglie e barrette vanno tenute a bagno nel liquido da addensare prima della cottura per 5 minuti, così possono sciogliersi; poi si porta il liquido a bollire, si tiene su per almeno 3 minuti, si spegne, si versa nelle formine e si lascia raffreddare. La polvere invece non si mette in ammollo, si mescola direttamente al liquido caldo, per il resto il procedimento è uguale.



N. 5

Schede di auto produzione

LA TORTA "ERETICA"

Il vero cuoco è colui che ama sperimentare nuove soluzioni e originali abbinamenti. Usa le ricette senza per questo essere intimorito nell'effettuare modifiche. Più che dei pesi e degli ingredienti ascolta la sua esperienza e le sue mani, per decidere quanto aggiungere o quanto togliere. La creatività è davvero uno degli aspetti più importanti dell'arte culinaria, ma è anche bene sapere che il vero cuoco è quello che riesce a preparare un piatto gustoso con pochi ingredienti e, a volte, neppure poi molto ricercati.

Con la "TORTA ERETICA", Roberto Piazzì, che più che cuoco si definisce uno che cucina per necessità, ci ha fatto dono di una ricetta che non vuole stringerci in angusti binari del conformismo, ci vuole solo incoraggiare a sperimentare soluzioni innovative (e forse anche più salutari) per la preparazione dei dolci. Roberto ha condotto vari corsi di cucina naturale organizzati da ECO Budrio, quello di aprile 2011 ha il titolo evocativo "Alchimia in cucina".



► LA BASE:

Ingredienti

- 300 gr di farina del tipo che volete (se scegliete una farina integrale o semi integrale bisogna ricordare la lievitazione richiede più attenzione)
- 50/100 gr. di grassi (olio extravergine o burro)
- cremor di tartaro come agente lievitante (calcolare la quantità per far lievitare 500 gr. di pasta).



Impastare bene il tutto, aggiungendo eventualmente un po' d'acqua o meglio ancora succo di frutta (ad esempio mela), in modo da ottenere un impasto elastico e non troppo secco.

Mettere in uno stampo per crostata (sono quelli che hanno il bordino rialzato) e cuocere in forno per il tempo necessario. Indicativamente a 180° per circa 30 minuti. Ma tutto dipende dal vostro forno e quindi valutate.

Dopo la cottura tagliate con un coltello a lama lunga la parte superiore della base perché lievitando si sarà gonfiata un poco. Togliete dallo stampo e rovesciate.

► LA CREMA



Come ogni crostata dovremo preparare una crema dolce da spalmare sulla base al fine di riempire la concavità centrale fino all'altezza del bordino esterno. Per fare la crema possiamo sperimentare 2 diverse soluzioni.

La prima prevede di cuocere molto bene e a lungo un bicchiere di cous cous in 3 bicchieri di acqua. La seconda soluzione prevede di sostituire il cous cous con il miglio. In questo caso si può usare la pentola a pressione per 15 minuti. Ottenuta la cottura del cereale aggiungere tra i 50 e gli 80 gr di miele a seconda del grado di dolcezza desiderato e poi frullare molto bene fino ad ottenere una crema omogenea. Con un coltello spalmarla sulla base.

► DECORAZIONE

La decorazione sulla crema è quella che ci permette di scatenare la nostra fantasia. Proviamo a dare alcune indicazioni per 2 possibili soluzioni.

► DECORAZIONE DI FRUTTA

Scegliere tra la frutta di stagione quella preferita, tagliarla a fettine e disporla in modo ordinato in cerchi concentrici (se poi si vuole usare altro criterio, anche questo è lecito).

La frutta deve essere spennellata con una gelatina prodotta con un po' di agar agar

(*) nella pagina successiva si trova una nota sull'agar-agar



► DECORAZIONE CON MERINGHE



Le meringhe si possono produrre in casa oppure comprarle. Volendo si possono inzuppare leggermente in uno sciroppo di succo di mele diluito. Disporle in modo ordinato sulla crema e decorarle a proprio piacere, ad esempio con cioccolato bianco fuso.