

CARTOLINA
DALLA
CUCINA

Ernst Knam

soufflé mignon

BIBLIOTHECA CULINARIA



1. Quanto alle dosi, a parte il caso di ingredienti che si contano in numero come le uova, i tuorli, gli albumi, ecc., sono stati utilizzati come unità di misura i grammi, anche per gli ingredienti liquidi come acqua, vino, latte, panna, liquori. Si tenga presente che 1 g corrisponde a 1 ml (a parte l'olio in cui 1ml corrisponde a 0,9 g) e che in genere 1 cucchiaino da cucina contiene 10 ml. In alcune ricette si può cambiare il tipo di frutta a seconda della propria fantasia, l'importante però è non cambiare le proporzioni.

2. Per quello che riguarda i materiali, alla normale attrezzatura da cucina di casa, occorre aggiungere, se già non ci fosse, una frusta per montare meglio gli albumi, una buona coppia di tegami per cuocere a bagnomaria sul fuoco e, naturalmente, gli stampi da soufflé, sia quelli mono- porzione in porcellana sia quelli in acciaio inox.

3. La delicata equazione tempo/temperatura è soggetta a molte variabili. Per la cottura dei soufflé vengono indicate delle temperature che potranno variare leggermente a seconda del forno che si utilizza. Il forno ideale per questo tipo di piatto dovrebbe essere dotato di piastre di cottura superiore ed inferiore separate. Nella parte inferiore la temperatura ideale dovrebbe essere di circa 30 °C più alta in modo da dare più forza al soufflé per gonfiarsi. Le temperature indicate nelle ricette si riferiscono tuttavia a un forno con termostato unico, che è anche il più diffuso. Per tutti questi motivi le temperature e i tempi di cottura consigliati nel libro sono da considerare indicativi.

4. Contrariamente a quanto si crede, durante la cottura si può anche aprire il forno, ma per un tempo decisamente molto breve, cercando di non far uscire troppo calore e senza estrarre il soufflé. I soufflé non devono mai iniziare la cottura a freddo. Vanno perciò introdotti nel forno già caldo e, se la cottura è a bagnomaria, anche l'acqua deve essere già calda. Questo tipo di cottura si utilizza per non fare asciugare l'interno del soufflé e per non fare diventare la crosta secca.

5. Il segreto dei soufflé, l'origine della particolare consistenza di questa preparazione sono gli albumi montati a neve. Ma, contrariamente a quanto si crede, non si deve montarli fino a farli diventare eccessivamente sodi. Anzi, se li si lascia molto cremosi, durante la cottura si sviluppano ulteriormente e quindi aumentano il volume dei soufflé. Se, invece, li montassimo all'estremo, gli albumi non potrebbero completare il loro accrescimento e i soufflé non si alzerebbero. Poiché il soufflé si espande durante la cottura, gli stampi non vanno mai riempiti completamente. Così possono gonfiarsi e salire oltre i bordi.

6. Per togliere i soufflé dagli stampi bisogna che, prima di riempirli, siano imburrati, zuccherati o infarinati. In questo modo la preparazione si staccherà facilmente, aiutandosi con una spa-

tola. Nel caso dei soufflé glacé, per toglierli dalla forma occorre avvolgere per un attimo lo stampo con un panno bagnato in acqua calda.

7. Il soufflé è un tipo di preparazione che deve essere servito subito, altrimenti si abbassa immediatamente. Nelle ricette che seguono, i soufflé glacé sono presentati prevalentemente sformati, quelli caldi, il più delle volte, sono serviti nello stampo.

Qualcuno lo esibirà in tavola tra l'ammirazione dei propri ospiti. Altri lo gusteranno da soli, lentamente. In entrambi i casi sarà un'esperienza indimenticabile. Penso che tutti, almeno una volta, dovrebbero cimentarsi nella prova del soufflé: una preparazione esigente che ripaga con grandi soddisfazioni.



Soufflé glacé allo zenzero con salsa di pesca gialla e pepe rosa

Per 4 persone

Preparazione:

20 minuti

Congelamento:

4 ore

Per il soufflé

200 g di panna liquida

da montare

50 g di radice di zenzero fresco

60 g di zucchero semolato

3 tuorli

2 albumi

Per la salsa di pesca gialla

2 pesche gialle

50 g di vino bianco secco

30 g di zucchero a velo

Il succo di 1 limone

Pepe rosa in grani

Zenzero candito

Preparare i soufflé

Pelare e grattugiare finemente lo zenzero. Con una frusta, montare i tuorli con 20 g di zucchero, unire lo zenzero e la panna montata.

Montare a neve gli albumi con lo zucchero rimasto e incorporarli delicatamente agli altri ingredienti. Versare il composto negli stampi e conservare nel congelatore per 4 ore.

Preparare la salsa di pesche

Sbollentare le pesche, sbuciarle e frullarle con il succo del limone, il vino bianco e lo zucchero a velo.

Presentazione

Sformare il soufflé sul piatto di presentazione, completare con la salsa di pesca gialla e decorare con grani di pepe rosa e pezzetti di zenzero candito.



Soufflé al pistacchio

Per 4 persone

Preparazione:

15 minuti

Cottura:

20 minuti

Per i soufflé

100 g di pane integrale

senza crosta

70 g di burro ammorbidito

a temperatura ambiente

60 g di pistacchi macinati

50 g di zucchero semolato

50 g di crema ai pistacchi

40 g di zucchero a velo

4 tuorli

4 albumi

1 baccello di vaniglia

Sale

Burro e zucchero per gli stampi

Preparare i soufflé

Con la frusta montare il burro con lo zucchero semolato, aggiungere i tuorli, uno alla volta, incorporare il pane integrale sbriciolato, la crema ai pistacchi, i pistacchi macinati, i semi raschiati dal baccello di vaniglia e il sale. Montare a neve gli albumi con lo zucchero a velo e unirli delicatamente agli altri ingredienti.

Imburrare e zuccherare gli stampi, riempirli per tre quarti con il composto e cuocere, a bagnomaria, in forno preriscaldato a 200 °C per 20 minuti.

Presentazione

Servire i soufflé accompagnandoli, a piacere, con pistacchi freschi.



soufflé mignon

Con la pubblicazione di *Soufflé* nel 1998, Ernst Knam si è dimostrato il maestro incontrastato della preparazione, cambiando per sempre la nostra idea del suo aspetto e anche della sua fattibilità. A distanza di undici anni rivisita il tema tanto amato, ma con altri obiettivi. Questa volta presenta soufflé monodose, di sicura riuscita nel forno domestico e facili da moltiplicare secondo il numero degli invitati. Caldi e freddi, dolci e salati, con sette proposte per ogni stagione dell'anno, i suoi soufflé diventano piatti passepartout, da proporre in ogni parte del menù. Il *Soufflé di tonno fresco con salsa di avocado* aprirà egregiamente una colazione primaverile mentre il *Soufflé al pesto* sarà l'entrata perfetta per gli amici vegani. Il *Soufflé di Castelmagno con salsa di fichi* rappresenta un'alternativa leggera ai soliti formaggi e il *Soufflé glacé di panettone* è un dolce natalizio fuori dagli schemi... Pagina dopo pagina, le possibilità si moltiplicano. Dalla scelta delle uova alla tecnica per montarle ad arte, dalle astuzie sul tempismo alle salse più golose, Knam ha pensato a tutto per assicurare che il soufflé diventi sinonimo di successo.

Dopo un percorso professionale che lo ha portato dalla Germania alla Scozia, da Londra a Ginevra, **Ernst Knam** approda in Italia dove lavora come Chef Patissier nel ristorante milanese di Gualtiero Marchesi. Nel 1992 apre l'Antica Arte del dolce a Milano. Dal 2012 collabora con Discovery Italia come volto di Real Time con "Il Re del Cioccolato" e con "Bake Off Italia". Pluripremiato e autore di diversi libri, propone le sue eclettiche creazioni con il tocco da artista.

€ 13,90

ISBN 978-88-95056-50-0



9 788895 056500