



CARTOLINA
DALLA
CUCINA

Ernst Knam

tatin dolci e salate

BIBLIOTHECA CULINARIA



Tatin di pere allo zafferano

Per 6 - 8 persone

Preparazione:

15 minuti

Cottura:

40 minuti

5-6 pere Williams o abate
450 g di zucchero semolato
70 g di burro
5 g di zafferano in stimmi
250 g di pasta frolla
al cioccolato (vedi pagina 4)

Preparazione

Caramellare, nello stampo da Tatin, 200 g di zucchero con 2-3 cucchiaini di acqua: porre lo stampo sul fornello, scaldare fino a ottenere un caramello ambrato scuro, togliere dal fuoco e unire il burro, mescolando con un cucchiaino di legno per ottenere un caramello omogeneo. Sbucciare le pere e cuocerle in una casseruola con 1 litro di acqua, lo zucchero rimasto e lo zafferano, finché risulteranno tenere, ma non sfatte. Sgocciolarle, tagliarle in quarti, eliminando il torsolo, e disporle nello stampo sullo strato di caramello.

Cottura e presentazione

Con l'aiuto di un matterello, stendere la pasta frolla al cioccolato a uno spessore di 3 mm. Con un tagliapasta dotato di rotella dentellata, ricavare un disco di pasta del diametro di 4 cm più grande rispetto allo stampo. Adagiare la pasta sulla frutta, rimboccando i bordi verso il basso. Cuocere in forno preriscaldato a 180 °C per circa 30 minuti, finché la pasta risulterà ben dorata.

Togliere dal forno e lasciare riposare per 5 minuti. Sformare, rovesciando la torta direttamente nell'apposito plateau dello stampo o, in mancanza, sul piatto da portata. Accompagnare la Tatin, a piacere, con gelato allo zafferano.



Tatin di ciliegie e cioccolato a modo mio

Per 6 - 8 persone

Preparazione:

15 minuti

Cottura:

30 minuti

1 kg di ciliege duri

200 g di zucchero di canna

50 ml di aceto balsamico

250 g di pasta frolla al

cioccolato (vedi pagina 4)

180 g di crema frangipane

(vedi pagina 5)

100 g di cioccolato fondente

a pezzettini

Preparazione

Con un matterello, stendere la pasta frolla al cioccolato allo spessore di 3 mm e sistemarla in uno stampo foderato con carta da forno bagnata e strizzata. Conservare in frigorifero.

Nel frattempo, sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria.

In una ciotola, mescolare la crema frangipane e il cioccolato fuso e spalmare la crema ottenuta sulla frolla.

Cuocere in forno preriscaldato a 180 °C per circa 25 minuti, finché la pasta risulterà ben dorata. Lasciare intiepidire e sformare sul piatto da portata.

Presentazione

Caramellare lo zucchero di canna con pochissima acqua, unire l'aceto balsamico e farlo sciogliere dolcemente, mescolando con un cucchiaio di legno, fino a ottenere un caramello omogeneo. Togliere dal fuoco.

Eliminare i noccioli delle ciliegie con l'apposito attrezzo e intingerle una a una nel caramello. Disporle sulla frolla al frangipane e servire il dolce, accompagnandolo, a piacere, con gelato al cioccolato.



Tatin di guanciaie di vitello con salsa di agrumi

Per 6 - 8 persone
Preparazione:

25 minuti

Cottura:

2 ore e 5 minuti

1 kg di guanciaie di vitello
500 ml di fondo di vitello
250 ml di vino bianco secco
100 g di cipolla
100 g di carota
100 g di sedano
150 g di zucchero semolato
50 g di burro chiarificato
7 arance
2 pompelmi
3 spicchi d'aglio
rosmarino, timo, salvia
3 chiodi di garofano
250 g di pasta brisée
(vedi pagina 3)
olio extravergine di oliva
sale e pepe di Sarawak

Preparazione

Pulire il guanciaie, salarlo, peparlo e, in una padella con un filo di olio extravergine di oliva, rosolarlo bene da ambo i lati. Trasferirlo in una casseruola adatta al forno, unire la cipolla, le carote e il sedano a pezzi e aggiungere il vino bianco, l'aglio spellato, le erbe, i chiodi di garofano, il succo delle arance e il fondo di vitello. Cuocere in forno preriscaldato a 180 °C per circa 90 minuti, finché il guanciaie risulterà morbido e la salsa quasi evaporata. Lasciare raffreddare, sgocciolare la carne dal fondo di cottura e mettere da parte.

In una casseruola unire il fondo di cottura, il burro chiarificato e il succo dei pompelmi, emulsionare bene, passare attraverso un colino a maglie fitte e tenere da parte la salsa.

Cottura e presentazione

Caramellare lo zucchero con 2-3 cucchiaini di acqua nello stampo da Tatin: porre lo stampo sul fornello, scaldare fino a ottenere un caramello ambrato scuro, togliere dal fuoco e unire il burro, mescolando con un cucchiaino di legno per ottenere un caramello omogeneo. Togliere dal fuoco e disporre il guanciaie a pezzi sul caramello.

Con un matterello, stendere la pasta brisée ad uno spessore di 2 mm e di 2-3 cm più grande dello stampo. Adagiare il disco di pasta sul guanciaie, rimboccando i bordi verso il basso.

Cuocere in forno preriscaldato a 180 °C per circa 30 minuti, finché la pasta risulterà ben dorata.

Togliere dal forno e lasciare riposare per 5 minuti. Sformare, rovesciando la Tatin direttamente nell'apposito plateau dello stampo o, in mancanza, sul piatto da portata. Servire accompagnando con la salsina di agrumi tenuta da parte e un'insalata verde.



Tatin dolci e salate

Geniale invenzione o fortunato recupero? Le origini della celebre torta di mele rovesciata possono essere contestate dagli storici della cucina, ma i veri amanti di questo dolce sono passati a variarlo e personalizzarlo all'infinito. È per questa qualità di prestarsi all'interpretazione, senza perdere la propria identità, che un vero classico si rivela tale. Con le pere o le melanzane, con la sfoglia o la frolla, classica nell'esecuzione o audace negli ingredienti: caramellata e rovesciata sempre di un Tatin si tratta. Le 28 'variazioni' sul tema offerte da Ernst Knam spaziano dal dolce al salato, dalla tecnica e ingredienti classici ai procedimenti e componenti inusuali. Del caramello sfrutta non solo l'aspetto dolcificante, ma anche quello estetico. Con un giudizioso utilizzo di erbe e spezie, aggiunge inaspettate nuance di aromi e sapori. Suggerisce spesso anche un abbinamento che può portare la degustazione ad un altro livello. Con una chiara sequenza fotografica che illustra la tecnica di base infallibile e mostra l'attrezzatura che permette di caramellare e sformare senza intoppi, questo libro darà il via alla scoperta della vostra personalissima Tatin.

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 Pâtissier 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 978-88-95056-44-9



9 788895 056449