



CARTOLINA  
DALLA  
CUCINA

Ernst Knam

# viva le torte!

dolci e salate

BIBLIOTHECA CULINARIA



# Torta di scarola e salmone affumicato

Per 6 - 8 persone

Preparazione:

25 minuti

Cottura:

30 - 35 minuti

in uno stampo

da Ø 22 - 24 cm

200 g di pasta brisée

(vedi pagina 3)

200 g di crema Royale

(vedi pagina 5)

100 g di salmone

leggermente affumicato

30 g di insalata scarola

20 g di uva sultanina

1 spicchio d'aglio

Olio extravergine d'oliva

Sale e pepe nero di Sarawak\*

## Preparare il ripieno

Sfogliare, lavare e asciugare la scarola. Spezzettarla con le mani. Mettere l'uva sultanina in ammollo in acqua tiepida.

Scaldare un filo d'olio in una padella, aggiungere la scarola, lo spicchio d'aglio e l'uva sultanina scolata. Quando la scarola sarà appassita, eliminare l'aglio, insaporire con il sale e pepe e aggiungere il salmone tagliato a pezzetti. (N.B. Il grado di salatura del salmone affumicato può variare molto e può, in qualche caso, eliminare la necessità di salare il ripieno).

Preparare la crema Royale.

## Assemblare la torta

Foderare lo stampo imburrato con la pasta brisée tirata ad uno spessore di 2 mm. Con un coltellino pareggiare i bordi, togliendo la pasta in eccesso.

Versare il composto nello stampo e coprire con la crema Royale. Cuocere nel forno preriscaldato a 210 °C per circa 30 - 35 minuti. Controllare la cottura: la torta sarà pronta quando la lama di un coltello infilata nel punto centrale ne uscirà pulita.

*\*Il Sarawak è una zona della Malesia nota da tempo per la produzione di spezie. Le bacche di pepe provenienti dalle sue foreste sono raccolte fresche, docciate con acqua fredda, soggette ad un trattamento a pressione e poi essiccate per 14 ore in forno ad 85-95 °C. Il prodotto finale è molto aromatico e aggiunge una nota piccante asciutta, ma che tende a sfumare. Per questa caratteristica il pepe di Sarawak è adatto anche a preparazioni con sapori più delicati.*





# Torta di frangipane all'olio d'oliva e banane

Per 6 persone  
Preparazione:  
35 minuti  
Cottura:  
25 minuti in 6 stampi  
monoporzione  
da Ø 8 – 10 cm

## Pasta linzer

70 g di zucchero semolato  
70 g di burro  
70 g di farina 0  
70 g di farina di mandorle  
50 ml di rhum  
1 uovo  
3 g di spezie lebkuchen  
(miscela per il panforte)  
La scorza grattugiata  
di 1 limone non trattato  
8 g di cacao amaro in polvere  
1 pizzico di lievito chimico  
in polvere  
1 pizzico di sale

## Frangipane all'olio d'oliva

200 g di zucchero semolato  
200 g di farina di mandorle  
100 g di burro  
100 g di olio extravergine d'oliva  
3 uova  
10 g di farina 00  
1 pizzico di sale  
1 baccello di vaniglia  
3 banane  
Succo di limone

## Preparare la pasta linzer

Mescolare le due farine, le spezie, il cacao, il sale e il lievito chimico. Lavorare il burro con lo zucchero, unire l'uovo, la scorza di limone e poi gli ingredienti secchi. Impastare con la punta delle dita e, appena gli ingredienti saranno incorporati in modo uniforme, formare una palla. Avvolgere con pellicola alimentare e lasciare riposare in frigorifero per almeno 2 ore.

## Preparare la frangipane

Con lo sbattitore elettrico montare il burro ammorbidito e l'olio extravergine d'oliva con lo zucchero. Incorporare le uova, una alla volta e infine le due farine, il sale e i semi raschiati del baccello di vaniglia.

## Assemblare le torte

Foderare gli stampi monoporzione imburrati con la pasta Linzer tirata ad uno spessore di 2 mm. Con un coltellino pareggiare i bordi, togliendo la pasta in eccesso.

Sbucciare le banane e tagliarle a fettine, passarle nel succo di limone per evitare che si anneriscano.

Riempire gli stampi a metà con la frangipane all'olio d'oliva e disporre sopra le fettine di banana. Cuocere nel forno preriscaldato a 180 °C per 25 minuti.



# Torta all'arancia e cioccolato

200 g di pasta frolla bianca  
(vedi pagina 3)

## Crema all'arancia

80 g di crema pasticcera  
(vedi pagina 6)

30 g di burro fuso

20 g di zucchero a velo

16 g di farina 00

16 g di fecola di patate

15 g di panna liquida

15 g di farina di mandorle

1 uovo

Il succo di 5 arance

La scorza grattugiata

di 1 arancia non trattata

## Impasto al cioccolato

80 g di tuorli (circa 5)

60 g di burro

50 g di zucchero semolato

1 uovo intero

30 g di farina 00

25 g di fecola di patate

15 g di miele (acacia o millefiori)

15 g di cacao in polvere

1 g di bicarbonato di

ammonio (sciolto in poco latte)

Un pizzico di sale

1 baccello di vaniglia

## Ganache

130 g di cioccolato fondente  
a pezzetti

75 g di panna liquida

## Preparare la crema all'arancia:

In una casseruola su fiamma dolce unire gli ingredienti liquidi sbattendoli con una frusta per amalgamarli bene. Mescolare gli ingredienti secchi e farli cadere a pioggia, continuando a mescolare. Far addensare la crema per 5 - 8 minuti. (Attenzione: non deve bollire).

## Preparare l'impasto al cioccolato

Setacciare la farina con la fecola, il cacao e il sale. Con lo sbattitore elettrico montare il burro ammorbidito con lo zucchero ed il miele. Unire i tuorli, l'uovo intero e, un po' per volta, gli ingredienti secchi, i semi raschiati dal baccello di vaniglia e bicarbonato di ammonio.

## Preparare la ganache

Versare la panna in una casseruola e portare ad ebollizione. Spegnerne il fuoco e aggiungere il cioccolato fondente, mescolando accuratamente con un cucchiaino di legno, finché il cioccolato non si sarà completamente sciolto e ben amalgamato con la panna. Far raffreddare.

## Assemblare la torta

Foderare lo stampo da Ø 22 - 24 cm, precedentemente imburrito, con la pasta frolla bianca tirata a uno spessore di 2 mm. Con un coltellino pareggiare i bordi, togliendo la pasta in eccesso. Coprire il fondo con la crema all'arancia, lisciare con una spatola e far raffreddare. Versare l'impasto al cioccolato sulla crema all'arancia, livellandolo bene con una spatola.

Cuocere la torta nel forno preriscaldato a 180 °C per 45 minuti. Fare raffreddare, rimuovere dallo stampo e coprire la superficie con la crema ganache. Decorare, a piacere con foglie di cioccolato e fettine d'arancia.



# viva le torte! dolci e salate

Dal 1992, quando aprì la sua Antica Arte del Dolce, Ernst Knam incanta i Milanesi con il suo singolare modo di interpretare la pasticceria. Le sue torte, dolci e salate, con le loro intriganti combinazioni di sapori e aromi, sono subito diventate oggetti *cult*: desiderate, prenotate, fotografate e copiate. Nella città della moda, dove l'estetica non passa mai inosservata, la purezza e il rigore dello stile Knam furono subito apprezzati, anche da chi non si concede (quasi) mai un dolce. In queste pagine ha raccolto 28 delle sue torte preferite, dando prova della grande versatilità delle versioni salate, spazia dalle torte rustiche (*Patate e Parmigiano, La pasqualina rivisitata*) a quelle eleganti (*Scarola e salmone affumicato, La torta di riso Gualtiero Marchesi*), ma riserva anche qualche sorpresa (*Tatin di cipolle, Polenta nera con calamaretti*). E le dolcezze? Ce ne sono per ogni sfumatura di golosità, dalla delicata *Torta con crema al limone* alla lussuosa *Torta all'arancia e cioccolato*, dal semplice *Crumble di albicocche* all'esotica *Torta di frangipane all'olio d'oliva e banane*.

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 978-88-95056-42-5



9 788895 056425