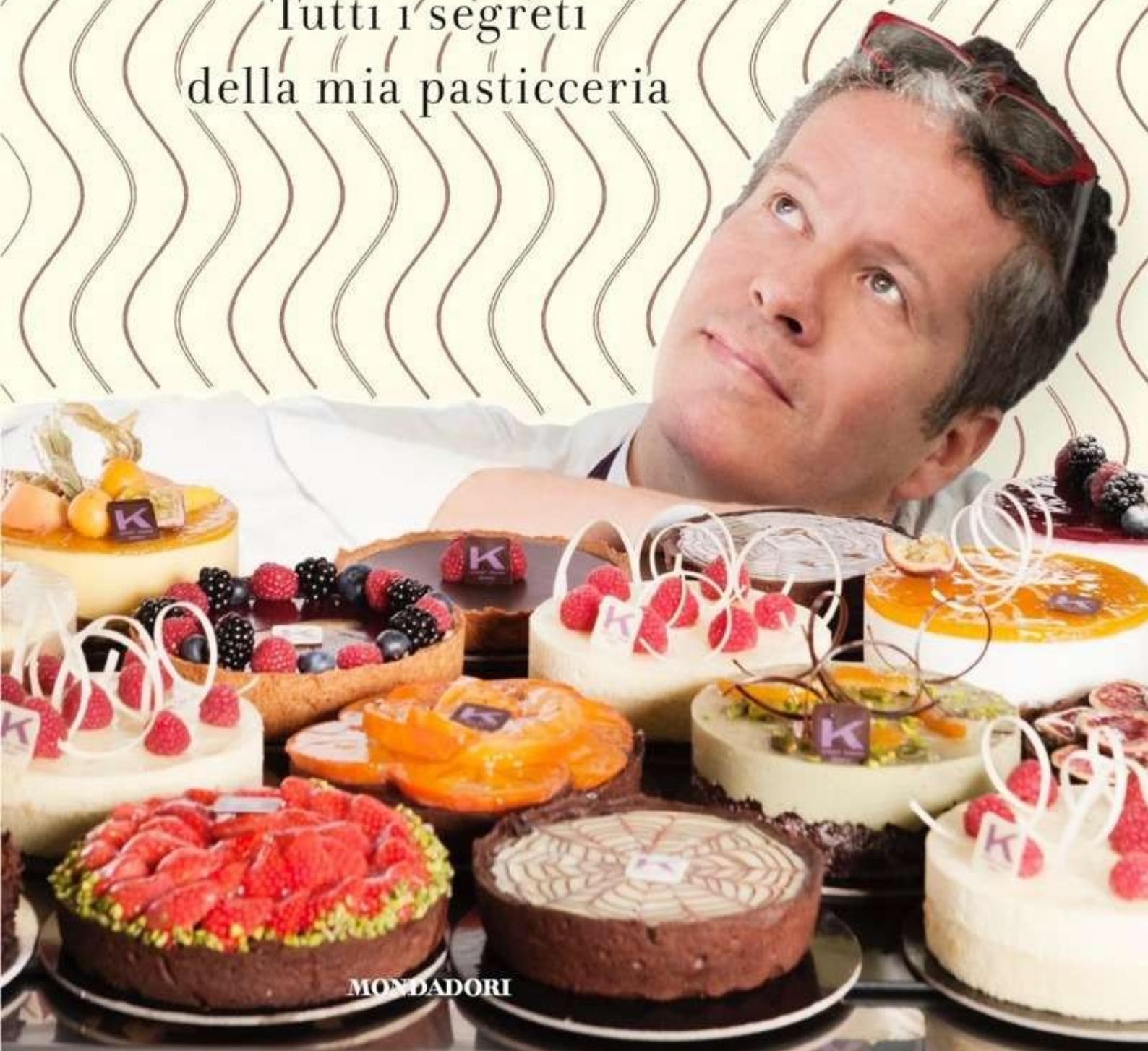


Ernst

KNAM

Dolce dentro

Tutti i segreti
della mia pasticceria



MONDADORI

Indice

Il libro

L'autore

Frontespizio

DOLCE DENTRO

INTRODUZIONE

KROSTATE

Cairo

Ciambella al gianduia

Esperanza

Krostata agli agrumi

Krostata alla cannella

Linzer torte

Pane di mele

Torta alle ciliegie con cioccolato

Torta di mele

Torta semplice con crema alla vaniglia

KREMERIE

Anna

Florence

Fondente al cioccolato

Matcha crème brûlée

Mousse allo yogurt con frutto della passione

Nuvola di mirtilli

Rotolo con le fragole

Sacher allo zenzero

Savarin Knam

Torta di formaggio cremoso e frutta

BISKOTTI

Biskotti al cioccolato

Biskotti al cocco

Biskotti al lime

Biskotti al sesamo

Biskotti al tè matcha

Biskotti alla birra

Biskotti alla vaniglia

Biskotti alle mandorle

Biskotti allo zenzero

KAKES

Take al cioccolato e caffè

Take al limone

Take all'ananas

Take all'arancia

Take alle carote

Take con noci e spezie

Take contadina

Take al papavero con albicocche

Take Milano

Take pomeridiana per il caffè

KNAMERIE

Angel cake

Bread and butter pudding
Chocolatiers
Crumble di mele cotogne
Financiers
Lokum al limone
Madeleines
Pancakes
Pudding di uvetta
Scones

KNAMELÉS

Knamelés agli agrumi
Knamelés ai lamponi
Knamelés al caffè
Knamelés cioccolato e cocco
Knamelés al cioccolato e peperoncino
Knamelés alle pere e vaniglia
Knamelés con fave tonka
Knamelés con nocciole e gianduia
Knamelés di zucca
Knamelés esotici con bacche rosse

KUCINA

Crackers energetici
Ciambella salata con speck e cipolla
Mini grissini al Parmigiano e cumino
Muffin al caprino
Pan brioche
Panini al formaggio
Salatini
Torta lucana
Torta salata pere e gorgonzola
Tortino salato al formaggio

Copyright

Il libro

La pasticceria è curiosità, è sperimentazione, è scoperta. È meraviglia, quando si provano nuove combinazioni di ingredienti o si annusa un aroma mai sentito prima. È amore. Come tutti gli amori, non è solo slancio e creatività, ma anche paziente esercizio, in questo caso della ripetizione di gesti sempre uguali (come impastare, mescolare o montare) finché non sono diventati istintivi come camminare o bere un bicchiere d'acqua.

La pasticceria è, insomma, un viaggio, afferma Ernst Knam, re del cioccolato e indiscusso maestro di tutto ciò che contenga anche una minima dose di zucchero: si parte (spesso e volentieri da zero), si esplora, ci si butta, si prova, si fallisce, si riprova, si individua una strada più somigliante a sé e su quella si procede, forti delle nuove conoscenze apprese.

Dolce dentro è il racconto del viaggio di Ernst Knam nel mondo della pasticceria, riassunto in settanta, voluttuose ricette. Preparando le krostate scopriremo il vero significato della parola “croccantezza”, con le kremerie ci spingeremo invece oltre i confini del morbido; scaleremo le vette della bontà assaggiando i biskotti al lime o al tè matcha e sprofonderemo nei soffici cuori delle kakes. Grazie alle knamerie voleremo verso altre culture gastronomiche, come quella inglese o quella turca, mentre gli knamelés ci riporteranno a terra, precisamente in terra francese, dove ci soffermeremo a riflettere sulle infinite contaminazioni possibili tra dolci e spezie, prima di tornare in cucina e riprendere contatto con una salata realtà.

«Ho scelto le ricette più “knamizzate”, quelle che considero più riuscite, più gustose, ma anche più belle» scrive Ernst Knam. «La bellezza forse non salverà il mondo, ma potremo essere certi di aver realizzato qualcosa di buono.»

L'autore

Ernst Knam è nato in Germania il 26 dicembre 1963. Dopo essersi diplomato presso la pasticceria Marshall a Kressbronn inizia una carriera che lo porterà ben presto a lavorare in numerosi ristoranti stellati in giro per l'Europa. Dopo una breve stagione in Scozia, approda a Londra da Anton Mosimann, a Ginevra e infine in Italia, al Relais Châteaux La Meridiana, a Garlenda. Nel 1989 Gualtiero Marchesi lo chiama nel suo tempio a Milano (3 stelle Michelin). Molte anche le esperienze extra-europee, tra cui alcuni periodi in Giappone, Hong Kong e Singapore. Nel 1992 apre "L'Antica Arte del Dolce", e il suo catering, dove si cucina a 360 gradi. Dal 2015, l'ormai storico punto vendita in via Anfossi 10 a Milano, dopo un profondo rinnovo, prende il nome di "Pasticceria Ernst Knam". Ha vinto numerose competizioni internazionali di cucina e pasticceria. Dal 2012 è protagonista su Real Time del docureality "Il re del cioccolato" e dal 2013 è giudice in "Bake Off Italia", condotto da Benedetta Parodi. Dal 2015 è presente anche nello spin-off del programma dedicato ai bambini "Junior Bake Off Italia". Nel 2014 ha pubblicato con Mondadori *Che paradiso è senza cioccolato?*.

Ernst Knam

DOLCE DENTRO

Tutti i segreti della mia pasticceria

MONDADORI

DOLCE DENTRO

A mia moglie Alessandra

INTRODUZIONE

LA PASTICCERIA È UN VIAGGIO. PER LA PRECISIONE, UN CAMMINO. SARÀ CHE LA MIA IDEA DI VACANZA PREVEDE CHILOMETRI A PIEDI NELLA NATURA, POSSIBILMENTE IN MONTAGNA, NEL SILENZIO, MA CREDO DAVVERO CHE FARE PASTICCERIA ABBAIA TANTO IN COMUNE CON L'ALZARSI E ANDARE, MOSSI SOPRATTUTTO DALLA CURIOSITÀ.

CHE SI PARTA ALLA SCOPERTA DEL MONDO O SI RIMANGA IN PIEDI DIETRO UN PIANO DI LAVORO, È NECESSARIO AVERE SCARPE COMODE, UNA CERTA RESISTENZA FISICA E TANTA, TANTA PASSIONE.

SERVE ANCHE PAZIENZA, VIRTÙ INGIUSTAMENTE BISTRATTATA IN QUESTI TEMPI INNAMORATI DELLA VELOCITÀ. LA PAZIENZA È UN'ARTE: SI APPRENDE LUNGO LA STRADA, MUOVENDO UN PASSO DOPO L'ALTRO; COSÌ COME SI APPRENDE IN CUCINA, RIPETENDO INFINITE VOLTE GLI STESSI GESTI – L'ATTO DEL MESCOLORE, DEL MONTARE, DELL'IMPASTARE, DEL PIGIARE, DELLO SCHIACCIARE, DELLO STENDERE – FINCHÉ NON DIVENTANO ISTINTIVI, NATURALI. LA PAZIENZA È ESSENZIALE ANCHE PER NON PERDERE DI VISTA L'OBIETTIVO: ANDANDO DI FRETTA SI RISCHIA DI DISTRARSI. CAMMINANDO CI SI PUÒ SMARRIRE. IN PASTICCERIA, UN CALO DELL'ATTENZIONE QUANDO È IL MOMENTO DI ANNUSARE E ASSAGGIARE NUOVI INGREDIENTI, DI CONFRONTARLI CON ALTRI GIÀ NOTI, PRIVA DEL PIACERE DELLA SCOPERTA.

MA LE MATERIE PRIME SONO LA VERA RICCHEZZA DI OGNI PASTICCIERE, PERSINO PIÙ DEL TALENTO O DELLA PERFETTA PADRONANZA DELLE TECNICHE: SOLO LA CONOSCENZA E LA SPERIMENTAZIONE POSSONO METTERCI IN CONDIZIONE DI VALORIZZARE INGREDIENTI ANCHE I PIÙ SEMPLICI, COME IL CACAO, LE TANTE VARIETÀ DI VANIGLIA O DI PEPE.

HO COMINCIATO QUESTO CAMMINO PRESTISSIMO, A DICIASSETTE ANNI, E NON HO MAI SMESSO: HO TRASCORSO LAVORANDO IN CUCINA PERSINO IL PERIODO DI LEVA! CONSIDERO OGNI VIAGGIO VENUTO DOPO – QUELLI PROFESSIONALI, NEI GRANDI RISTORANTI IN EUROPA E NEL MONDO, E QUELLI PER SVAGO – UN PEZZO DI STRADA IN PIÙ, GRAZIE AL QUALE HO POTUTO DEFINIRE MEGLIO LA MIA IDEA DI PASTICCERIA.

OGGI, MI PIACE INVENTARE DOLCI CHE LA RACCONTINO, SORPRENDENDO CHI LI ASSAGGIA PER LA PRIMA VOLTA. DOLCI DECISI, ORIGINALI, A VOLTE BIZZARRI, MA SEMPRE IN EQUILIBRIO TRA AZZARDO E TRADIZIONE: DOLCI CHE SOGNO INDIMENTICABILI.

NELLE PROSSIME PAGINE TROVERETE ALCUNE DELLE TAPPE DELLA MIA RICERCA: «SOLO» ALCUNE PERCHÉ, COME MI HA INSEGNATO GUALTIERO MARCHESI, LA PERFEZIONE SI RAGGIUNGE TOGLIENDO. HO SCELTO LE RICETTE PIÙ «KNAMIZZATE», QUELLE CHE CONSIDERO PIÙ RIUSCITE, PIÙ GUSTOSE, MA ANCHE PIÙ BELLE: LA BELLEZZA FORSE NON SALVERÀ IL MONDO, MA POTREMO ESSERE CERTI DI AVER REALIZZATO QUALCOSA DI BUONO.

ERNST KNAM

KROSTATE



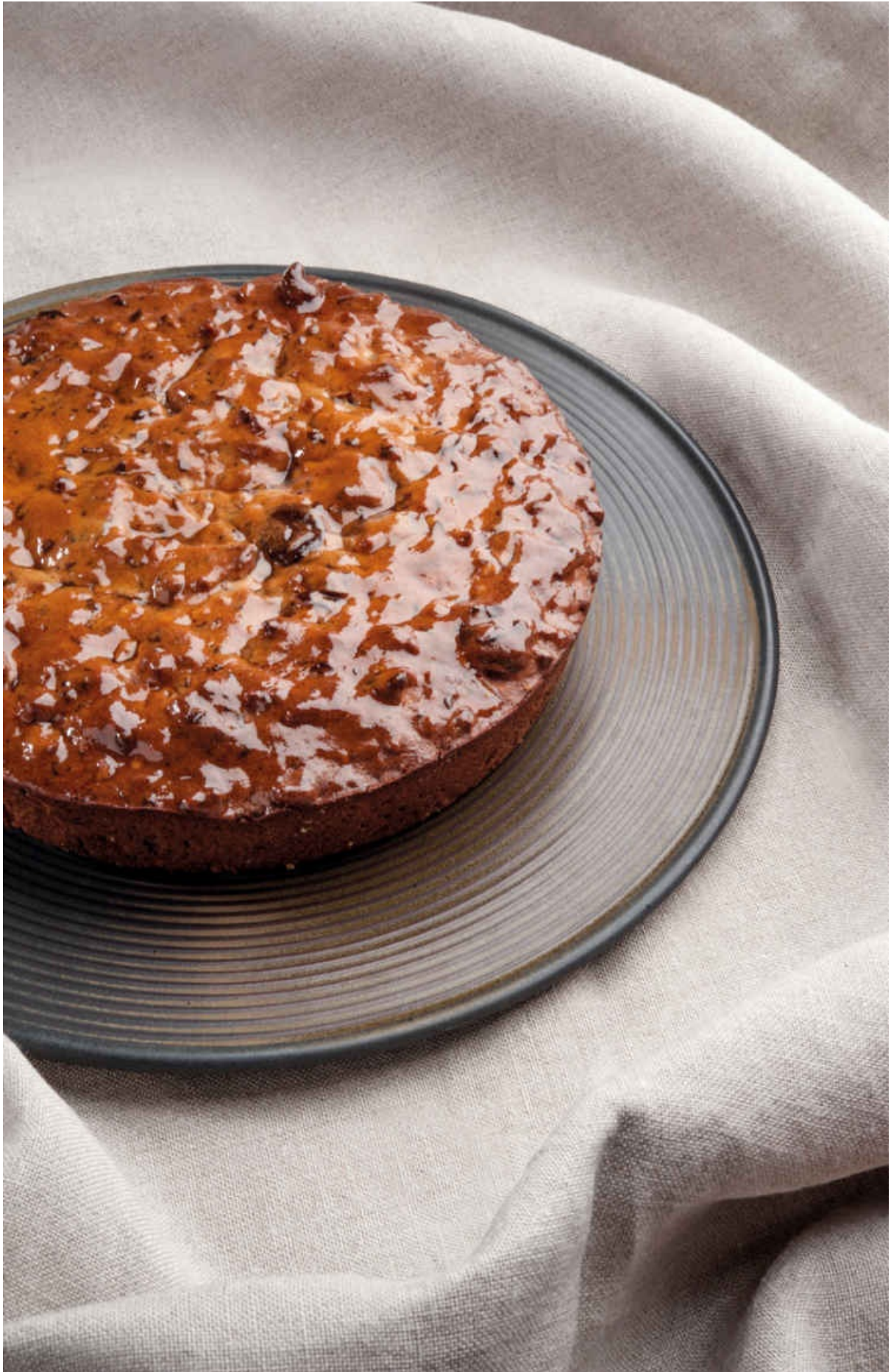
DIMENTICATE BIANCANEVE CHE, CANTANDO, RIFILA LA PASTA FROLLA DEL DOLCE CHE STA PREPARANDO PER I SETTE NANI. SCORDATE NONNA PAPERÀ E LE SUE TORTE GRONDANTI CONFETTURA BOLLENTE, MESSE A RAFFREDDARE FUORI DALLA FINESTRA.

DIETRO LA PAROLA «CROSTATA» SI NASCONDE UN MONDO. A RENDERE TALE UNA CROSTATA, INFATTI, NON SONO TANTO LA FARCITURA SEMPLICISSIMA DI SOLA CONFETTURA E UNA SUPERFICIE DECORATA CON LA FROLLA, MA È LA CROCCANTEZZA. «CROSTATA» NON HA FORSE LA STESSA RADICE DI «CROSTA»?

LE RICETTE CHE TROVERETE NELLE PROSSIME PAGINE SONO QUELLE DELLE MIE CROSTATE PREFERITE. LA SELEZIONE È STATA DIFFICILISSIMA PERCHÉ, DOPO IL CIOCCOLATO, PROPRIO QUESTE TORTE SONO LA MIA GRANDE PASSIONE. NON POTREBBE ESSERE ALTRIMENTI: BASTANO POCHI CAMBIAMENTI (LA VANIGLIA CHE DIVENTA CIOCCOLATO, LA FRUTTA SECCA CHE VARIA, NUOVE SPEZIE) PER OTTENERE, A PARTIRE DAGLI STESSI SEI-OTTO IMPASTI BASE, DECINE E DECINE DI CROSTATE DIVERSE PER IL PROFUMO E IL SAPORE.

GLI UNICI INGREDIENTI CHE NON POSSONO MAI VARIARE SONO ESTRO, OTTIME MATERIE PRIME E UNA BUONA RICETTA. IO METTO QUEST'ULTIMA, VOI?

CAIRO



PER L'IMPASTO

GHERIGLI DI NOCI: 50 G

DATTERI FRESCHI: 150 G

CIOCCOLATO FONDENTE 70%: 50 G

2 UOVA PICCOLE

ZUCCHERO DI CANNA: 75 G

LATTE: 50 ML

FARINA 00: 90 G

CANNELLA IN POLVERE: 3 G

LIEVITO IN POLVERE: 3 G

SALE FINO: 1 PIZZICO

PER LA DECORAZIONE

DATTERI FRESCHI: Q.B.

ZUCCHERO DI CANNA: 50 G

■ Come prima cosa, tritate grossolanamente le noci e i datteri, lasciando interi quelli destinati alla decorazione. Sminuzzate il cioccolato fondente. ■ Montate le uova (che dovranno essere a temperatura ambiente) con lo zucchero di canna. Quando questo sarà completamente sciolto, togliete dal fuoco e aggiungete il latte. Mescolate delicatamente. ■ Ora incorporate all'impasto i datteri, il cioccolato e le noci tritati; unite la farina, la cannella e il lievito setacciati e, per ultimo, il sale. ■ Imburrate o foderate con carta forno una tortiera del diametro di 18-20 cm e riempitela con l'impasto. Infornate a 170 °C per circa 30-35 minuti. ■ Nel frattempo, caramellate lo zucchero di canna e utilizzatelo per glassare i datteri. Decorate la torta con la glassa e i frutti una volta che sarà raffreddata e sformata.

La tecnica

CAMELLARE LO ZUCCHERO

Versate lo zucchero in un pentolino e fatelo sciogliere a fuoco lento, mescolando di tanto in tanto. Quando sarà completamente sciolto, togliete dal fuoco e immergete il pentolino in acqua fredda. In questo modo, arrestate la cottura nel momento in cui la consistenza è perfetta, e cioè densa e morbida. Se volete tuffarvi dei frutti (per esempio i datteri, come nel caso della torta Cairo), attenzione a non toccare il caramello: non solo scotta, ma si cristallizzerà sul vostro dito come se fosse cera, e non è piacevole...

Questa ciambella viene sempre col buco: la lavorazione è semplice e il risultato stratosferico, perché il gianduia le regala un sapore sorprendente e una morbidezza quasi «succosa». Basta un morso per diventare *addicted!*

CIAMBELLA
AL GIANDUIA