

Quando l'uva americana diventa il più chic dei dessert

Pubblicato: Lunedì 7 Ottobre 2019



Tra poco, la cucina di chef **Luigi Lanzani** (“Ma a dire il vero non sono tecnicamente uno chef, perchè lavoro da solo” si schermisce) diventerà una rarità, fino alla primavera 2020: a fine ottobre il battello della navigazione del lago di Varese finirà il suo servizio domenicale, e accoglierà persone solo a gruppi di venti fino al marzo prossimo.

Ma “il custode” della tana dell’Isolino, il ristorante dell’Isolino Virginia, prima di entrare in parziale “letargo” ha portato un po’ delle sue dolci ricette a Solbiate Arno, in un apprezzatissimo corso che ha svelato molti segreti del creare dolci raffinati dalla frutta di stagione.

Tre sono i dolci che ha proposto Lanzani: Una torta linz con marmellata di kiwi, un morbido agli agrumi con composta di uva americana, un bianco mangiare al melograno con composta di pere williams.



LE RICETTE

Per la **torta linz con marmellata di kiwi**, serve del burro morbido, zucchero, uova, vanillina, scorza di limone farina tipo 0 farina di mandorle scure e cannella. Per la marmellata invece zucchero, acqua, fruttapec succo di limone e, ovviamente, kiwi.

Innanzitutto si monta il burro a temperatura ambiente («In pasticceria si chiama “Burro Pomata”» precisa) insieme allo zucchero, fino a far diventare il composto di consistenza cremosa. Poi si aggiunge l'uovo, più dei tuorli, la vanillina, la scorza di limone, la farina setacciare e la farina di mandorle scure, con aggiunta di cannella. «Questo è un impasto che resta innanzitutto gommoso, come del pongo, e non va lasciato riposare: il burro non deve avere il tempo di apprendere». Poi, l'impasto «Che io passo in un sac a poche zigrinato, ma che può essere sparso con un sac a poche normale» viene messo in una tortiera a cerniera con il fondo coperto di carta forno e imburrata sui lati, e poi va cotta a 160 gradi «Per 15-20 minuti al massimo».

Prima di metterla in forno, sopra l'impasto si mette la marmellata, che è stata preparata così: «di solito si mette la frutta e lo zucchero in una pentola e lì si fa cuocere. Io la preparo “al contrario” – spiega Lanzani – prima sciolgo lo zucchero con l'acqua, in proporzione di 2 a 1, poi aggiungo i kiwi, infine frullo tutto. Il risultato è bello omogeneo». Dopo avere cotto il tutto in padella, si aggiunge della pectina, per assicurarsi che sia abbastanza solida.



La seconda ricetta presentata è il **morbido agli agrumi con composta di uva americana**: gli ingredienti sono, per la spuma: uovo, zucchero, limone e arancia dei fogli di colla di pesce e la panna intera. per la composta di uva, invece serve solo uva americana, zucchero e acqua.

Si comincia con montare l'uovo con lo zucchero, in una padella a bagnomaria, insieme allo zest di arancia e di limone. «Si usa lo zest e non il succo, perchè il succo di fatto “cuoce” l'uovo, e non aiuta a legare la proteina». Il composto va sbattuto per un po' finchè non raggiunge la consistenza di uno zabaglione. si aggiunge la colla di pesce, poi quando il composto è ben freddo, si aggiunge la panna che nel frattempo è stata montata.

Per la composta di uva americana «E' molto semplice, si crea lo stesso sciroppo fatto per la marmellata di kiwi, si tagliano gli acini dell'uva in due e si mettono a spadellare, ricoprendoli di sciroppo e facendo consumare il tutto».



La componente di frutta è trattata alla stessa maniera anche nella terza e ultima ricetta, il **biancomangiare al melograno con composta di pere williams**. Si tagliano le pere, si crea lo sciroppo, lo si spadella insieme.

per preparare il bianco mangiare si usa invece della panna fresca e del latte fresco, in proporzioni uguali, della colla di pesce e e del melograno sgranato. «In realtà, si possono usare molte altre cose oltre al melograno: io ne faccio una versione per esempio con la castagna, a cui aggiungo un crumble fatto di farina di castagna. Un sistema per far mangiare il dolce anche ai celiaci».

L'importante è aggiungere i componenti solidi solo dopo avere cotto il composto e sciolta la colla di pesce, così da evitare "effetti collaterali" degli ulteriori inserimenti.

Il biancomangiare si mette, infine, negli stampi. Lo si fa poi raffreddare e quando è solido si aggiunge il composto di perà, nel frattempo raffreddato. «Più lo stampo è grande, più la panna cotta farà fatica a rapprendere al centro: per ovviare si mette più colla di pesce, ma dopo sembra troppo una gelatina. La mia soluzione è semplicemente usare porzioni più piccole».



Le ricette complete, con dosi e indicazioni passo passo, saranno tra qualche ora disponibili sul [sito di Tigros](#). Per non perderle, è opportuno iscriversi alla newsletter, che avvisa della pubblicazione avvenuta.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it