

Le deliziose.

Un dolce d'altri tempi che rievoca tante domeniche felici: la deliziosa, il dolce preferito di mia mamma. Qui nella versione classica, con la crema al burro.

Era da tempo che volevo provare a preparare questo dolce. Lo so, non si usa più tanto, soprattutto per la presenza della crema al burro. Era, inoltre, un ricordo di mio marito, in quanto sua mamma le preparava in casa. Sistemando la sua libreria, è venuta fuori un'agenda (del 1950) in cui lei aveva appuntato tante ricette, tra cui le deliziose. Allora ho pensato fosse venuto il momento di affrontare l'argomento deliziose. Ero assai curiosa di scoprire come si facessero, perché al di là se poi decida o no di preparare il dolce o la ricetta in questione oggetto di ricerca, è l'elemento della scoperta che mi stimola moltissimo.

In rete non c'è molto, allora con l'aiuto della ricetta di mia suocera e di Simone Esposito, pasticciere napoletano, le ho preparate così.

Ingredienti per una decina di pezzi:

- Per la pasta:
- 250 g farina 00
- 100 g burro o strutto
- 100 g zucchero a velo
- 1 uovo intero
- 3 g di ammoniaca o lievito per dolci

Per la crema al burro:

- 100 g zucchero semolato
- 18 g acqua
- 1 uovo piccolo
- 150 g di ottimo burro a temperatura ambiente
- 30 g di pasta di nocciole

Per decorare:

- 50 g di granella di nocciole
- zucchero a velo

Nel video vedete una doppia dose di crema. Vi ho scritto gli ingredienti per la metà, perché secondo me è sufficiente.



www.antoniettapolcaro.it

Volendo tenersi più vicini ai ricordi, nella frolla sarebbe bene utilizzare lo strutto e l'ammoniaca. Nell'agenda di mia suocera, la crema al burro era preparata con zucchero a velo e tuorlo d'uovo. Oggi non si può più fare, in quanto non è possibile utilizzare l'uovo da crudo.

E' possibile preparare la crema al burro unendo pari peso di crema pasticciera (quella che preparate abitualmente). In questo caso montate il burro a temperatura ambiente con 50 g di zucchero a velo e poi aggiungete a cucchiaiate la crema pasticciera, mai fredda, ma sempre a temperatura ambiente.

E' possibile sostituire la pasta di nocciole con 40 g di cioccolato fondente fuso e lasciato intiepidire. Credo sia possibile utilizzare anche la nutella leggermente riscaldata per renderla appena un poco più fluida. O, anche, si può aggiungere alla crema di burro una tazzina di caffè ristretto.

In alternativa è possibile utilizzare per la farcitura la panna montata da sola oppure con la ricotta, il mascarpone o il latte condensato.

Non ho provato altre farciture, volendo riassaporare quella dei miei ricordi.

Procedimento.

Per la frolla: in una ciotola mettiamo la farina insieme al sale e all'ammoniaca o al lievito, mescoliamo, facciamo un buco al centro e versiamo lo zucchero. Aggiungiamo il burro o lo strutto e uniamolo allo zucchero lavorando un po'. Versiamo l'uovo ed impastiamo (poco) sino ad avere un panetto omogeneo. Lasciamo riposare un'oretta.

Nel frattempo, prepariamo lo sciroppo. In un pentolino dal fondo spesso, mettiamo l'acqua e l'uovo. Mescoliamo accendendo la fiamma al minimo. Versiamo lo zucchero e continuando a mescolare cuociamo sino a 65°. Se non abbiamo il termometro spegniamo quando sembra che esca il primo vapore. Mettiamo in una ciotola e facciamo raffreddare. Deve raggiungere la temperatura ambiente, come il burro.

Stendiamo la frolla a meno di mezzo cm di spessore e ricaviamo dei dischetti con un coppapasta. La dimensione da pasticceria, quella più grande, è di ca. 8 cm. Potremo farli anche mignon, tipo 4/5 cm.

Cuociamo a 180° ventilato o statico per 7/8 minuti. Regoliamoci con il nostro forno. Non dovranno colorire.

Una volta pronte, montiamo il burro a temperatura ambiente in una piccola ciotola, aggiungiamo lo sciroppo di uovo e zucchero gradatamente fino a che la crema diventa spumosa. Aggiungiamo pure la pasta di nocciole (si trova in vendita in piccoli vasetti nei supermercati o nei coloniali). Potremmo farla anche a casa mettendo le nocciole tostate (senza pellicina esterna) nel mixer fino a quando sono così tritate da buttare fuori l'olio. Però, per avere una buona pasta di nocciole piuttosto fine e non granulosa, dovremo avere un ottimo mixer e tritarne almeno 250 g.