Quattro quarti al limone e semi di papavero. Sulla strada del plum cake…

In famiglia fin da piccola i dolci non sono mai stati grandi protagonisti. Erano riservati per lo più alla colazione e merenda, dolci semplici, a volte un po' rustici, ma che tanto scaldavano il cuore. Se poi c'era un'occasione da festeggiare il più delle volte veniva in aiuto la buona torta della mamma e di quella sì che ero particolarmente golosa. Sarà per questo che ancora oggi preferisco i dolci "poco dolci", poveri di grassi, e se con l'olio al posto del burro tanto meglio, visti i sopraggiunti problemi di colesterolo (e che ci volete fa'…l'età è quella che è!!!).
Mi divertirei un mondo, specie a saperlo fare…e bene, nel preparare una sontuosa torta decorata ma se dovessi poi scegliere tra un plurifarcito dolce alla panna e una semplice torta di mele, beh credo che senza dubbio sceglierei la seconda. Eh lo so, le rotelle girano, ma mica ho detto che il verso sia quello giusto? Sta di fatto però che una tantum, una piccola soddisfazione e un piccolo strappo alla regola con un dolce "più ricco" ci stanno proprio bene e la coccola allora si trasforma in torta paradiso, tenerina al cioccolato, plum cake! Plum cake sì, ma quello vero! Già, quale sarà la ricetta originale?
Qualche settimana fa si apriva una interessante e dolcissima (parentesi) a riguardo. Alla richiesta di Tiz, mi sono ricordata che scritta da qualche parte avevo la ricetta del "presunto vero" plum cake, ricetta che le ho inviato e che lei, magistralmente e con una pazienza da frate certosino ha messo in pratica insieme ad

altre 3 identiche nelle dosi degli ingredienti, variando semplicemente (semplicemente si fa per dire) il metodo di lavorazione.
Risultato? Quattro texture diverse per la stessa identica ricetta. E qui la mia curiosità cresce vertiginosamente alla ricerca del perchè! A quanto pare la proprietà transitiva in questo caso non vale!
Ma poi, perchè si chiamerà plum cake? Dovrebbe piuttosto essere definito "quatre quarts" come ci spiega benissimo Nanni, visto che si tratta di una preparazione che prevede stesse quantità dei quattro ingredienti principali: farina, burro, uova e zucchero.
Ecco, al solito mi perdo per la strada…Dicevo: dopo aver riesumato la ricetta dell'ipotetico "real plum cake" dalla polvere dei cassetti, e uno scambio di mail tra (parentesi) mi sono resa conto che era passato ben più di un anno dall'ultima volta che avevo messo le mani in pasta per realizzarlo e all'improssivo me ne è venuta gran voglia.
Quale scusa migliore allora per riprovarci di nuovo? Riprovarci sì, perchè come per tutte le ricette che non prevedono aggiunta alcuna di lievito, non do mai niente per scontato e ogni volta l'ansia da forno è la stessa della prima volta. Anche se l'impasto impari a conoscerlo, e già dalla sua consistenza hai più o meno un'idea di quello che potrà essere il risultato finale, il passeggio davanti al forno con periodiche sbirciatine distratte e falsamente indifferenti non manca in quei lunghi lunghissimi 50 minuti, ma poi quando lo vedi crescere e alla fine formare la caratteristica spaccatura al centro…beh, un sospiro di sollievo e pensi "è andataaaaaaaaaaaa" !
ALT fermi! Fermi tutti! Andata? E c'è sempre l'uscita dal forno! Mi fregherà mica alla fine? Si vede eh che non riesco a stare mai tranquilla ^__^!
Stavolta è andata davvero, e per variare un po' ho aggiunto una delicata nota di limone insieme ad una cascata di piccoli semini blu di papavero, che pur non conferendo nessun gusto particolare, rendono il tutto piacevolemente allegro, facendo da contrasto alla morbida scioglievolezza della pasta.
Se avete voglia di una piccola sfida accompagnata da una lauta ricompensa…**PROVATELO**!
Non vi deluderà.
Grazie Tiz per la fiducia e per lo splendido, interessantissimo post che hai dedicato al Plum Cake alias *Quatre Quarts*.
Ed ora, mani in pasta…

Quattro quarti al limone e semi di papavero

Print
Prep time
30 mins
Cook time
60 mins
Total time
1 h 30 mins

Per uno stampo 30×11 cm
Author: Federica
Recipe type: Plum cake
Serves: 10-12
Ingredienti

- – impasto base
- 250 gr di farina
- 250 gr di zucchero a velo o semolato fine (ho usato Zefiro)
- 5 uova medie (peso 250 gr)
- 250 gr di ottimo burro
- – a cui ho aggiunto
- 40 gc di olio essenziale di limone
- 4 cucchiai di semi di papavero
- a piacere di possono aggiungere uvetta e canditi, solo uvetta, gocce di cioccolato e quant’altro vi suggerisce la fantasia

Procedimento

1. Montare con le fruste elettriche il burro con lo zucchero fino ad ottenere una crema bianca, soffice e spumosa.
2. Sempre continuando a montare con le fruste, aggiungere le uova, precedentemente sbattute con una forchetta (qui ho aggiunto anche l’olio essenziale di limone), poco alla volta, quasi a cucchiaiate.
3. Fare in modo che ogni aggiunta sia perfettamente assorbita prima di effettuare la successiva.
4. Quando tutte le uova saranno state incorporate, abbandonare le fruste e, con l’aiuto di una spatola, incorporare la farina a pioggia, facendola scendere poco alla volta da un setaccio.
5. Per ultimo aggiungere i semi di papavero.
6. Mescolare bene e delicatamente, quindi trasferire l’impasto (simile ad una mousse) nello stampo imburrato e infarinato e infornare in forno ben caldo a 180°C per circa 60 minuti.
7. Se la superficie tendesse a colorire troppo, abbassare la temperatura a 170°C e coprire rapidamente con un foglio di alluminio, senza tirar fuori lo stampo.
8. NON aprire lo sportello prima che siano trascorsi almeno 40 minuti.
9. Fa fede la prova stecchino.
10. Lasciare il plum cake ancora 5 minuti nel forno spento prima di estrarlo dal forno, sformarlo e lasciarlo raffreddare su una gratella.
11. Spolverare a piacere di zucchero a velo e gustare con una bella tazza di thè all’inglese.

Note
E’ IMPORTANTE che gli ingredienti siano tutti a TEMPERATURA AMBIENTE

Un bacio e buon week end a tutti.