Madeleines al cappuccino. Il fascino in una gobba!



“Una sera d’inverno, appena rincasato, mia madre accorgendosi che avevo freddo, mi propose di prendere, contro la mia abitudine, un po’ di tè.
Dapprima rifiutai, poi, non so perché, mutai parere. Mandò a prendere uno di quei dolci corti e paffuti, chiamati *madeleines*, che sembrano lo stampo della valva scanalata di una conchiglia di San Giacomo.
E poco dopo, sentendomi triste per la giornata cupa e la prospettiva di un domani doloroso, portai macchinalmente alle labbra un cucchiaino del tè nel quale avevo lasciato inzuppare un pezzetto della madelein.
Ma appena la sorsata mescolata alle briciole del pasticcino toccò il mio palato, trasalii, attento al fenomeno straordinario che si svolgeva in me. Un delizioso piacere m’aveva invaso, isolato, senza nozione di causa.
E subito, m’aveva reso indifferenti le vicessitudini, inoffensivi i rovesci, illusoria la brevità della vita…non mi sentivo più mediocre, contingente, mortale.
Da dove m’era potuta venire quella gioia violenta ?
Sentivo che era connessa col gusto del tè e della *madeleine*. Ma lo superava infinitamente, non doveva essere della stessa natura.
Da dove veniva? Che senso aveva? Dove fermarla?
Bevo una seconda sorsata, non ci trovo più nulla della prima, una terza che mi porta ancor meno della seconda. E tempo di smettere, la virtù della bevanda sembra diminuire.
E’ chiaro che la verità che cerco non è in essa, ma in me.

E’ stata lei a risvegliarla, ma non la conosce, e non può far altro che ripetere indefinitivamente, con la forza sempre crescente, quella medesima testimonianza che non so interpretare e che vorrei almeno essere in grado di richiederle e ritrovare intatta, a mia disposizione (e proprio ora), per uno schiarimento decisivo.
Depongo la tazza e mi volgo al mio spirito. Tocca a lui trovare la verità…retrocedo mentalmente all’istante in cui ho preso la prima cucchiaiata di tè. Ritrovo il medesimo stato, senza alcuna nuova chiarezza.
Chiedo al mio spirito uno sforzo di più, ma mi accorgo della fatica del mio spirito che non riesce; allora lo obbligo a prendersi quella distrazione che gli rifiutavo, a pensare ad altro, a rimettersi in forze prima di un supremo tentativo.
Poi, per la seconda volta, fatto il vuoto davanti a lui, gli rimetto innanzi il sapore ancora recente di quella prima sorsata e sento in me il trasalimento di qualcosa che si sposta, che vorrebbe salire, che si è disormeggiato da una grande profondità; non so cosa sia, ma sale, lentamente; avverto la resistenza e odo il rumore degli spazi percorsi…
All’improvviso il ricordo è davanti a me. Il gusto era quello del pezzetto di *madeleine* che a Combray, la domenica mattina, quando andavo a darle il buongiorno in camera sua, zia Leonia mi offriva dopo averlo inzuppato nel suo infuso di tè o di tiglio.”
[Marcel Proust – “Dalla parte di Swann”]

Chi non è mai rimasto affascinato dalla vezzosa gobbetta di queste piccole soffici nuvolette della pasticceria francese? Io le ho sempre guardate con molta tenerezza, come ad un piccolo miracolo che si compie nel forno, ho cercato per diverso tempo lo stampo adatto e poi, paradossalmente, come spesso succede, una volta avuto tra le mani l’ho sistemato in compagnia dei suoi “amici di forno” e me ne sono dimenticata!

Stolta me! O forse no! Forse inconsciamente aspettavo di avere tra le mani questo meraviglioso libriccino per inaugurare il mio stampo “a conchiglia” e a meno della “fortuna del principiante” confesso di essere stata particolarmente soddisfatta del risultato. Non solo per la gobbetta ma anche per la ricetta (pure con la rima!).

Ah, ovviamente ci ho messo lo zampino e venendo da una settimana di astinenza peperolicchio, non poteva che essere picànto!

NOTA: Pare che il trucco miracoloso per ottenere la caratteristica gobbetta delle madeleines sia il *raffreddamento dell’impasto* prima della cottura in modo da provocare uno *shock termico* che determinerebbe l’accentuarsi della “*petite bosse dodue*“.

Nel libro in questione si dice si lasciar riposare l’impasto frigo almeno un’ora, ma non credo che tale intervallo sia sufficiente a garantire un perfetto ed omogeneo raffreddamento, per cui ho preferito lasciarlo l’intera notte.

E devo dire che ha funzionato ^_^

Oltretutto ho trovato molto comodo preparare l’impasto la sera prima e cuocerlo al mattino per avere delle fragranti madeleines appena sfornate a colazione. La giornata parte con una marcia in più!



[Ricetta leggermente modificata da qui]

MADELEINES AL CAPPUCCINO PICCANTE

Tempo di preparazione 15 minuti

Tempo di cottura 10 minuti

Tempo passivo 2 ore

Porzioni 8-10 persone

Ingredienti per circa 25 madeleines piccole

- 150 gr di farina 00
- 3 uova
- 150 gr di burro salato
- 150 gr di zucchero
- 2 cucchiai di latte (io ne uo usati 3, omettendo l'acqua)
- 1 cucchiaio di acqua (non l'ho messa)
- 2 cucchiai di caffè solubile
- peperoncino in polvere q.b. (mia aggiunta!!!)
- cannella in polvere q.b.
- 1 cucchiaino raso di lievito

Procedimento

1. Setacciare insieme la farina, il lievito, un pizzico di cannella ed una punta di peperoncino.
2. Sciogliere il caffè solubile in acqua e latte caldo (io solo latte).
3. Fondere il burro a bagnomaria e lasciarlo intiepidire.

4. In una ciotola montare le uova intere con lo zucchero, fino a ottenere un composto spumoso. Incorporare la farina, il “cappuccino” e infine il burro poco alla volta.
5. Mescolare fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo.
6. Coprire la ciotola con pellicola e lasciar riposare in frigo per almeno 2 ore (io l’ho lasciato tutta la notte, 12 ore abbondanti).
7. Trascorso il riposo, distribuire con un cucchiaio l’impasto nelle formine da madeleines (la prossima volta credo che vincerò la mia antipatia e mi aiuterò con la sac à poche) e infornare in forno BEN CALDO a 270°C (il mio non ci arriva, l’ho messo al max).
8. Dopo 4 minuti abbassare la temperatura a 210°C e proseguire la cottura per altri 4-6 minuti, finchè risulteranno dorate.
9. Sfornare le madeleines, attendere qualche minuto, poi sformarle e lasciarle raffreddare completamente.



Aggiungo questa ricetta al contest di Angela “Cannellami“



Un abbraccio e buon week end.