Earl grey tea cookies di M. Stewart. It’s tea time!



« Il cuore della Cerimonia del tè consiste nel preparare una deliziosa
tazza di tè; disporre il carbone in modo che riscaldi l’acqua;
sistemare i fiori come fossero nel giardino;
in estate, proporre il freddo; in inverno, il caldo;
fare tutto prima del tempo; preparare per la pioggia
e dare a coloro con cui ti trovi ogni considerazione »
[Sen no Rikyū]

Mentre per molti si tratta una semplice bevanda con cui riscaldarsi quando si è un pò infreddoliti (o rinfrescarsi quando si è accaldati, secondo la stagione) per le culture orientali e per i suoi estimatori, il tè è un vero e proprio rito, fatto di leggende e tradizioni, un momento di incontro tra i sensi e la mente, ed ogni Paese conserva gelosamente l’insieme dei gesti che accompagnano la sua preparazione ed il momento in cui viene servito agli ospiti.

Addirittura la cerimonia giapponese del tè è un qualcosa che va ben al di là della semplice preparazione di una bevanda.

È forse la più pura espressione dell’estetica zen, al punto che un adagio giapponese recita: **cha zen ichimi** (□□□□) cioè “**tè e zen un unico sapore**” !

A titolo di cronaca confesso che, pur essendo una gran consumatrice di tisane di ogni tipo, il tè in sè non mi fa proprio impazzire oltre a risultare discretamente "ostico" al mio stomaco visto che 9 volte su 10 rischio la nausea peggio che dopo un tour sulle montagne russe!

Eppure, da che mondo è mondo, una tazza di tè viene spesso usata anche come rimedio per la pesantezza di stomaco e guai a privare la cavia della sua tazza di tè caldo a fine pranzo la domenica. Il rischio sarebbe un continuo "ohi ohi, non ho digerito" da pomeriggio fino a sera!

Se invece è me che volete mettere KO, allora il successo sarà assicurato con una bella tazzona di tè nero, la morte sua (e mia!) se pure strizzato con una generosa quantità di limone!

Unica eccezione il tè verde, credo perchè non fermentato a differenza del "fratello nero".

Ma se raramente mi concedo una tazza di tè per puro piacere personale, l'atmosfera del tea time con una profumatissima tisana, quale intermezzo di un freddo pomeriggio invernale, è una coccola a cui difficilmente riesco a rinunciare, ancora meglio se accompagnata da qualcosa di dolce e sfizioso come un biscottino al burro ^__^

Ecco perchè quando ho adocchiato questi cookies nel libro di Martha Stewart non ho saputo resistere alla tentazione di segnarli in cima alla lista del "**TO DO**" a dispetto di cup & spoon, calcoli e conversioni, e con l'immancabile zampino…del tè!

Io vi lascio la ricetta e nel frattempo vado a metter su il bollitore con l'acqua.

Chi viene a farmi compagnia?



[adattato da “Cookies” di Martha Stewart]

EARL GREY TEA COOKIES

Tempo di preparazione 20 minuti
Tempo di cottura 15 minuti
Tempo passivo 60 minuti
Porzioni 6-8 persone

Ingredienti per circa 20-25 biscotti

- 2 tazze di farina 00 (260 gr; ho usato 225 gr di farina 00 + 35 gr di farina di riso)
- 1 tazza (2 sticks) di burro non salato a t ambiente (226 gr; ne ho usati “solo” 175 gr)
- ½ tazza di zucchero a velo (60 gr)
- 2 cucchiai di foglie di tè Early Grey finemente tritate (4 bustine; ho usato del tè verde allo zenzero e arancia)
- 1 cucchiaio di scorza d’arancia tritata finemente (20 gc di olio essenziale)
- 1 cucchiaino da tè di zenzero in polvere

- ½ cucchiaino da tè di sale fino

Procedimento

1. Setacciare insieme in una ciotola la farina con il tè, lo zenzero ed il sale.
2. Con le fruste elettriche a media velocità montare il burro morbido con lo zucchero a velo e la scorza d'arancia (o l'olio essenziale) fino a che si otterrà una crema soffice e spumosa. Ridurre la velocità al minimo ed aggiungere il mix di farina, lavorando quel tanto che basta a combinare gli ingredienti.
3. Dividere la pasta a metà.
4. Trasferire ciascuna metà su un foglio di carta pergamena (o carta forno) e dare la forma di un rotolo del diametro di circa 3,5 cm; far aderire bene la carta attorno al rotolo facendo fuoriuscire l'aria e trasferire in un tubo di carta; congelare per circa un'ora, fino a che sarà rassodato.
5. Trascorso il riposo tagliare i rotoli a fette di circa 5 mm di spessore; trasferire le fette su una placca rivestita di carta forno mantenendole leggermente distanziate una dall'altra, e cuocere in forno caldo a 175°C fino a che i brodi saranno dorati (circa 13-15 minuti).
6. Ruotare la placca a metà cottura.
7. Lasciar raffreddare su una griglia e conservare a temperatura ambiente in un contenitore a chiusura ermetica fino a 5 giorni.

Note

* La dose di burro rispetto alla qt di farina mi sembrava davvero eccessiva; l'ho leggermente ridotta riportandola alla proporzione degli Shortbread (3:2).
* La pasta è estremamente asciutta e sbriciolosa e fatica a compattarsi, ma con un po' di pazienza si riesce a tenerla insieme e formare il rotolo.
* Prima aggiungere il contenuto delle bustine di tè alla farina, ho triturato ancora il contenuto pestandolo nel mortaio.
* Per mettere il rotolo avvolto in carta forno a rassodare in freezer, l'ho infilato dentro il tubo di cartone attorno a cui normalmente è avvolta la carta assorbente da cucina. Mi sono ricordata, finita la carta, di conservarne un paio proprio per questo scopo.
* Appena sfornati, i cookies sono estremamente fragili; aspettare un paio di minuti prima di trasferirli sulla griglia usando una paletta.



Un abbraccio a tutti, alla prossima ^__^