Eclairs alla crema di mascarpone…qu”ANTA” strada…



“Sono un peso per me stessa
sono un vuoto a perdere
Sono diventata grande senza neanche accorgermene
e ora sono qui che guardo
che mi guardo crescere
la mia cellulite le mie nuove
consapevolezze (consapevolezze)
Quanto tempo che è passato
senza che me ne accorgessi
quanti giorni sono stati
sono stati quasi eterni
quanta vita che ho vissuto inconsapevolmente
quanta vita che ho buttato
che ho buttato via per niente
(che ho buttato via per niente)
Sai ti dirò come mai
giro ancora per strada
vado a fare la spesa
ma non mi fermo più
a cercare qualcosa
qualche cosa di più

che alla fine poi ti tocca di pagare
Sono un’altra da me stessa
sono un vuoto a perdere
sono diventata questa
senza neanche accorgermene
ora sono qui che guardo
che mi guardo crescere
la mia cellulite le mie nuove
consapevolezze (consapevolezze)
Sai ti dirò come mai
giro ancora per strada
vado a fare la spesa
ma non mi fermo più
mentre vado a cercare quello che non c’è più
perchè il tempo ha cambiato le persone
ma non mi fermo più
mentre vado a cercare quello che non c’è più
perchè il tempo ha cambiato le persone
Sono un’altra da me stessa
sono un vuoto a perdere
sono diventata questa
senza neanche accorgermene.”

[Vuoto a perdere – Noemi]



Invano ho cercato di “proteggermi” rifiutando l’idea.

Invano ho cercato di fermarlo, ma la verità è che lui corre e non si

ferma…**MAI**…davanti a niente.

Che tu lo voglia o no, lui prosegue dritto per la sua strada, senza guardare in faccia a nessuno.

Il **TEMPO** passa, inesorabile.

Piano piano, benchè ancora faccia fatica a capire quando e come ci sia arrivata, a quella soglia tanto "temuta" sono approdata anch'io.

E oggi, quella "temuta" soglia l'ho varcata!

Gli "**ANTA**"!!!

Mi ero prefigurata un cataclisma ma se non fosse stato per un telefono squillato all'alba per gli auguri, oggi sarebbe iniziato come ieri e sicuramente nulla cambierà domani.

Ma certo è che 40 è un numero che mi suona strano.

Non lo sento affatto mio, come probabilmente non sento mio neanche il 30 o il 20 o il 10!

Anagrafe a parte, se qualcuno mi chiedesse "**quanti anni hai**", emotivamente e psicologicamente, avrei seri problemi a dare una risposta.

Potrebbe essere l'uno o l'altro, a seconda dei momenti e delle situazioni.

Per tanti versi sono cresciuta in fretta, troppo. Sono sempre stata una bambina responsabile, molto "donna" e poco bambina.

Forse sarà per questo che oggi invece mi sento poco donna e molto "bambina", quasi a voler recuperare un'infanzia "perduta".

Anche se di quella bambina sento di non avere comunque più lo spirito, l'entusiasmo, la vivacità, l'ironia, la spensieratezza che ti fanno vivere ogni giorno come fosse tutto da scoprire.

Molti sostengono che a 40 anni si raggiunge una maggiore consapevolezza di sè e si hanno più mezzi per gestire la vita.

Paradossalmente a me sembra il contrario.

Più il tempo passa, più sento aumentare l'insicurezza, ho l'impressione di avere sempre meno consapevolezza di me stessa, più paura e meno forza per combattere le pressioni esterne.

Dovrei avere le idee più chiare su cosa volere dalla vita e invece la nebbia sembra farsi sempre più fitta.

E laddove qualche nube s'è diradata, lo ha fatto per lasciar posto all'amara presa di coscienza di un cammino "segnato", una rotta impossibile da invertire, anni "sprecati" giorno dopo giorno.

Il tempo mi spaventa, "**crescere**" **mi spaventa**, questa vita mi spaventa, ma forse quello che più di tutto mi spaventa è voler bene a me stessa.

Mi ero ripromessa di non scrivere post melodrammatici come lo scorso anno ma mi rendo conto di non essere stata molto ligia ai buoni propositi.
Dalla sindrome del foglio bianco alle riflessioni esistenziali il passaggio è stato tutt'uno!
E per oggi credo di avervi annoiato abbastanza con le paturnie di Calimero!
Ci ho pensato e ripensato ripetendomi: **almeno per i 40 ci vuole un dolce scenografico**, di quelli con la **D** maiuscola, una torta con la **T** maiuscola con tanto di candeline.
Ma alla fine non sarei stata io e mi ci sarei sentita stretta.
Vi lascio allora con un dolcetto semplice semplice, senza pretese, per dare un calcio agli "anta" e ringraziarvi della vostra costante e calorosa compagnia, sperando sia di vostro gradimento.
Festeggiate con me?



[indicazioni per la *pate à choux* qui]

Eclairs alla crema di mascarpone

Tempo di preparazione 2 ore
Tempo di cottura 40 minuti

Tempo passivo 3 ore

Porzioni 10-12 persone

Ingredienti per circa 25 eclairs piccoli

per la pate à choux

- 95 gr di acqua
- 75 gr di burro
- 80 gr di farina 00
- 125 gr di uova intere (circa 2 grandi)
- un pizzico di sale

per la crema pasticcera

- 265 gr di latte intero
- 40 gr di zucchero
- 40 gr di zucchero muscovado
- 65 gr di tuorli
- 10 gr di maizena
- 10 gr di amido di riso

inoltre

- 200 gr di mascarpone
- 50 gr di zucchero muscovado
- zucchero a velo per la finitura

Procedimento

1. Preparare la ***pate à choux***.
2. Trasferire il composto in un sac à poche con bocchetta liscia 14 mm e formare gli eclairs direttamente sulla placca del forno leggermente imburrata (NO carta forno).
3. Cuocere in forno caldo a 210°C per 12 minuti (seconda tacca dal basso), abbassare la temperatura a 180°C e proseguire la cottura ancora per 15 minuti, con il forno a fessura negli ultimi 3 minuti.
4. Sfornare i bignè e lasciarli raffreddare completamente su una griglia.
5. Preparare la ***crema pasticcera***.
6. Scaldare il latte fin quasi all'ebollizione. In un pentolino setacciare insieme i due amidi (l'amido di riso si può sostituire con altrettanta maizena o farina 00), unire i due tipi di zucchero, quindi aggiungere i tuorli e lavorare senza montare fino ad avere un composto omogeneo senza grumi.
7. Versare a poco a poco il latte caldo sul composto di uova mescolando con una

frusta.

8. Mettere su fuoco medio e cuocere, mescolando continuamente, fino a che la crema addensa: ci vorranno pochi minuti.

9. Trasferire la crema in una ciotola, coprirla con pellicola a contatto e lasciarla raffreddare completamente.

10. Nel frattempo lavorare il mascarpone con lo zucchero fino ad avere una crema omogenea.

11. Quando la crema pasticcera sarà ben fredda, amalgamarla alla crema di mascarpone mescolando con una frusta.

12. Con un beccuccio del sac à poche a punta fine praticare 2 piccoli forellini alla base degli eclairs.

13. Trasferire la crema in un sac à poche e farcire i bignè fino a che dai due forellini inizierà a fuoriuscire la crema.

14. Riporre gli eclairs in frigo e spolverarli di zucchero a velo immediatamente prima di servire.



Un grosso abbraccio a tutti. Alla prossima…