Pane, pomodoro e…un pizzico di “follia”!



Pane e pomodoro era la mia merenda preferita da bambina.

Quando ancora non spadroneggiavano merendine preconfezionate e snack di ogni tipo,

in estate, in campagna dai nonni, impazzivo per la mia fetta di pane e pomodoro, quasi fosse stato il piatto più prelibato dell'universo.
Pane fatto in casa, dalle amorevoli mani della nonna.
Pomodoro fresco appena raccolto nell'orto.
Appena un filo di olio extravergine di casa e niente sale. Non ce n'era bisogno.
Quanti dolci ricordi affiorano oggi alla mente ripensando a quelle merende nel prato davanti casa!
Sicuramente adesso ti starai chiedendo cosa c'entra tutta questa introduzione con la torta di oggi.
Ma come ti ho anticipato in qualche modo nel titolo, questa torta racchiude un pizzico (forse più di uno) di (in) sana "follia"

Una bavarese al pane racchiude al suo interno un doppio strato di confit di pomodori rossi e cremoso al basilico e olio extravergine d'oliva, per appoggiarsi infine su una base di briciole di pane di semola.

Così, il sapore dei ricordi si trasforma da salato a dolce, incorniciato della bellezza dello stampo Moment Silikomart.
Sconvolta?
Forse!
Dalle foto magari avresti ipotizzato un classico lamponi e pistacchio piuttosto che un "folle" pane e pomodoro.
Ti capirei.
Ma ti assicuro anche che rimarresti piacevolmente sorpresa e deliziata dall'uso alternativo di questi ingredienti, certo più usuali in cucina che non in pasticceria.

L'idea di usare pane e pomodoro per una torta moderna mi ronzava nella testa da circa un anno, da quando la scorsa estate rimasi folgorata dalla namelaka al pane sul libro Emozioni di Pasticceria di R. Busalacchi.
E a breve giro di posta mi imbattei nei pomodori dolci confit di J.M. Ribé.
Sembrava destino.

Poi al solito capita che "cosa scavalca cosa", l'estate passò e un dolce col pomodoro in pieno inverno mi parve del tutto anacronistico.

Ma l'idea, in tutti questi mesi, non l'ho mai abbandonata.
Ho continuato piuttosto ad accarezzarla e affinarla, per passare da quella namelaka a una bavarese al pane, la mia prima bavarese che ho messo in piedi tra fogli pieni di calcoli e di appunti.

E per inserire un elemento che col pane e pomodoro non poteva mancare per richiamare tutto il profumo dell’estate: il basilico.
Infine, il cremoso alla vaniglia e olio extravergine di L. Di Carlo mi ha permesso chiudere il cerchio.
A quel punto è bastato sostituire la vaniglia per avere la mia torta al completo, pronta per vedere la luce.

Ti lascio alcuni piccoli consigli per realizzare questo entremet pane e pomodoro, in toto o in una delle sue componenti.
Perché spero davvero di essere riuscita a stuzzicare un po’ la tua curiosità.
Ne varrebbe la pena

Pane: utilizza un pane saporito, ideale un ottimo pane di semola rimacinata di grano duro cotto legna. Il gusto della bavarese ne guadagnerà enormemente. Evita invece un pane senza sale come quello toscano, non conferirebbe abbastanza carattere.
Pomodori: scegli dei pomodori rossi e dolci, maturi al punto giusto ma ancora sodi. Il confit ti porterà via un po’ di tempo e di pazienza ma è delizioso anche da consumare sula pane tipo marmellata, omettendo la gelatina (non prevista per altro nella ricetta originale).
Basilico: il classico genovese sarà perfetto ma mi raccomando, utilizzalo fresco appena colto, in modo che conservi tutto il suo inconfondibile profumo.
Olio extravergine d’oliva: scegline uno dal gusto intenso e deciso. Ne serve una quantità minima per il cremoso e solo così riuscirà a regalargli una marcia in più.
Direi che per ora è tutto.
Manca solo la ricetta ma…rimedio subito !


© Federica Di Marcello photography

Entremet pane, pomodoro e basilico

Ingredienti per stampo da 16 cm di diametro (capacità 1 litro)

Porzioni 10 PERSONE
Tempo di preparazione 4 ORA
Tempo di cottura 1 ORA
Tempo Passivo 24 ORE

Ingredienti

per il fondo di pane al basilico

- 100 g pane di Monreale tostato (o pane di semola di grano duro)
- 90 g cioccolato bianco 33%
- 35 g olio di semi di riso (o girasole)
- 30 g zucchero semolato
- 3 g basilico fresco

per i pomodori dolci confit (da una ricetta di JM Ribé)

- 150 g pomodori rossi maturi
- 60 g zucchero semolato
- 60 g acqua
- q.b. vaniglia
- 1 g gelatina

per il cremoso al basilico e olio evo (da una ricetta di L. Di Carlo)

- 102 g acqua
- 9,5 g amido di riso
- 7 g maltodestrine
- 6 g latte magro in polvere
- 85 g cioccolato bianco 33%
- 5 g burro di cacao
- 1,6 g gelatina
- 6 g olio extra vergine d'oliva intenso
- 4,5 g basilico fresco
- q.b. spirulina in polvere (optional)

per la bavarese al pane

- 210 g infuso di pane (vedi sotto)
- 58 g tuorli
- 50 g zucchero semolato
- 6,3 g gelatina
- 200 g panna fresca liquida 35% grassi
- 42 g pane imbevuto
- 225 g latte intero fresco
- 55 g panna fresca liquida 35% grassi
- 70 g pane di Monreale (o di pane di semola di grano duro)

Istruzioni

Prepara il fondo di pane croccante al basilico

1. Taglia il pane a fette abbastanza sottili e fai tostare in forno caldo a 100-120°C per circa 20 minuti: devono diventare croccanti ma senza prendere troppo colore.

2. Passa il pane tostato in un cutter e ricava delle briciole grossolane, aggiungi il basilico tritato finemente, lo zucchero semolato e mescola con un cucchiaio.

3. Fondi il cioccolato bianco a 40°C e incorpora l’olio di riso lavorando accuratamente con una piccola frusta. Versa il cioccolato fuso sulle briciole di pane e mescola bene per rivestirle in modo uniforme.

4. Inserisci le briciole tra due anelli da 18 cm e 6,5 cm di dimetro in modo da ottenere una ciambella. Pressa leggermente le briciole ma senza compattarle troppo, formando uno strato uniforme di circa 8 mm di spessore; ne avanzeranno un po’. Lascia solidificare il fondo di pane in frigo per qualche ora e conservalo in luogo fresco, asciutto fino al momento dell’uso.

Prepara i pomodori dolci confit

1. Tuffa i pomodori in acqua bollente per 1 minuto, spellali, dividili a metà, rimuovi semi e parti liquide poi tagliali a cubetti.

2. Prepara uno sciroppo con acqua e zucchero e, all’ebollizione, aggiungi i cubetti di pomodoro.

3. Porta a cottura fino a che lo sciroppo è quasi del tutto consumato.

4. Aggiungi la gelatina reidratata in acqua fredda e strizzata, profuma con la vaniglia, inserisci all’interno dell’anello da 15 cm dello stampo Multi-inserto Round Silikomart, formando uno strato uniforme, e lascia rapprendere in frigo.

Prepara il cremoso al basilico e olio extravergine d'oliva

1. Reidrata la gelatina in acqua fredda.

2. Riunisci il cioccolato bianco in un contenitore alto e stretto

insieme a burro di cacao, maltodestrine, latte magro in polvere, basilico spezzettato e gelatina reidratata.

3. Miscela l’acqua con l’amido e fai cuocere su fuoco basso fino a 90°C poi versa il liquido bollente nel contenitore con il cioccolato.

4. Emulsiona accuratamente con un mixer a immersione.

5. Da ultimo, aggiungi a filo l’olio extra vergine d’oliva, continuando a emulsionare.

6. Dressa il cremoso nell’anello da 15 cm del Multi-inserto Round Silikomart sopra il confit di pomodori, arrivando fino al bordo.

7. Lascia cristallizzare in frigo per qualche ora poi trasferisci in freezer fino a congelamento.

Prepara la bavarese al pane

1. La sera prima, porta a bollore il latte con la panna, aggiungi il pane spezzettato e lascia infondere per una notte in frigo. Cerca di usare più crosta possibile, in modo da dare maggior profumo.

2. Il giorno seguente filtra il latte, strizzando in maniera decisa il pane imbevuto attraverso un setaccio a maglie fini.

3. Pesa il liquido (sarà una sorta di cremina) e riportalo a 210 g aggiungendo il latte mancante. Tieni da parte il pane recuperato.

Prepara adesso la bavarese.

1. Porta l’infuso di pane quasi a bollore poi stempera con il liquido caldo i tuorli leggermente sbattuti con lo zucchero. Poni sul fuoco e cuoci a fiamma medio-bassa, mescolando, fino alla temperatura di 82°C.

2. Aggiungi 42 g del pane strizzato tenuto da parte, la gelatina, precedentemente reidratata e ben strizzata, ed emulsiona accuratamente con un mixer a immersione per affinare la struttura e ottenere una crema liscia e omogenea.

3. Quando la temperatura della crema raggiunge i 32-35°C, termina

incorporando la panna semimontata.

Assembla il dolce

1. Con l’aiuto di un sac à poche, riempi con la bavarese al pane lo stampo Moments SIlikomart fino poco più di metà altezza. La bavarese dovrebbe avere una consistenza tale da permetterti di inserire subito l’inserto senza bisogno di dover prima rapprendere leggermente in frigo.

2. Inserisci l’anello di pomodori confit-cremoso al basilico, con il confit rivolto verso il basso, e copri con il resto della bavarese, arrivando quasi fino al bordo.

3. Livella la superficie con una spatola e trasferisci lo stampo in freezer fino a congelamento.

Completa il dolce finale.

1. Smodella il dolce dallo stampo in silicone, decora il Velvet Bianco e Rosso Silikomart e sistemalo sul fondo di pane croccante al basilico.

2. Lascia scongelare in frigo per almeno 4-5 ore prima di servire.

Recipe Notes

Il pane di Monreale (in dialetto "u pani ri Murriali"), è un pane tipico della zona di Monreale, in provincia di Palermo, inserito dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali tra prodotti agroalimentari tradizionali italiani (PAT) nel 1999. Viene prodotto esclusivamente con farina di semola di grano duro e si caratterizza per una crosta bruna, croccante e spessa cosparsa di semi di sesamo, e una mollica morbida con alveoli regolari e dal colore giallo intenso. Se non riesci a trovarlo (come non sono riuscita io), per un risultato ottimale utilizza un pane cotto a legna (preferibilmente di semola di grano duro) dalla crosta spessa e saporita.

Vista la poca quantità di olio nel cremoso al basilico, Di Carlo suggerisce di utilizzare un olio extra vergine di oliva dal gusto piuttosto intenso, in modo da percepirne la presenza al momento della degustazione.

Conserva eventuali avanzi di dolce in frigorifero e consumali entro massimo 24 ore.



Un abbraccio e…alla prossima dolce follia !

Post in collaborazione con Silikomart.