

**Zabaione e caffè per una
crostata che profuma di rico
rdi.**



Zabaione.

Riassaporarlo dopo anni e subito fare un tuffo nel passato.

Lo zabaione, conosciuto anche come **zabajone** o **zabaglione**, è una crema dolce e spumosa preparata con solo 3 ingredienti: uova, zucchero e un vino liquoroso.

Le sue origini sono incerte e su di esse aleggiano molte leggende. Alcune fonti lo vorrebbero nato nelle cucine di Caterina de' Medici, mentre altre ascrivono la prima ricetta alla corte dei Gonzaga. Qualcuno fa risalire la nascita dello zabaione al 1471 ad opera del capitano di ventura Giovan Paolo Baglioni mentre un'altra tradizione affermata sostiene che la ricetta dello zabaione sia stata introdotta a Torino nel XVI secolo col nome di *crema di San Baylon* (divenuta in seguito *Sambayon*) in ricordo di san Pasquale Baylón, santo protettore di cuochi e pasticceri.

Merenda robusta e ricostituente nella sua versione più basilare, lo zabaione diventa una farcitura leggera e liquorosa che impreziosisce tanti dolci di pasticceria.

Sicuramente lo conoscerai, magari sarai anche una sua fan ma chissà se anche a te il suo sapore evoca dolci ricordi d'infanzia.

In verità, quello che da bambina identificavo come zabaione altro non era che un semplice tuorlo crudo, sbattuto con un cucchiaino di zucchero, la merenda ricostituente che la nonna mi preparava con le uova freschissime appena raccolte nel pollaio.

Parlare oggi di uova crude suona come un'eresia ma la pastorizzazione, a quei tempi, chi se la sognava?

Niente liquore per il mio zabaione di allora, ero troppo piccola.

Solo una goccia appena di caffè, dopo mille suppliche e tentativi di corruzione.

Ebbene sì, le avvisaglie della coffe-addiction hanno iniziato a manifestarsi

precocemente 

Non so come improvvisamente mi sia tornato alla mente quel tuorlo sbattuto, quale particolare lo abbia tirato fuori dal cassetto della memoria.

Ma sta di fatto che ha suscitato in me una irrefrenabile voglia di zabaione e caffè insieme.

E giacché ero in aria di dolci pasticci, perché non sfruttare l'idea per una crostata alternativa, visto che non ne facevo da parecchio tempo?

Oltretutto avevo sempre il Tart Ring Classic Silikomart che mi strizzava l'occholino, sentendosi un po' trascurato.

Una crostata tutto sommato semplice ma che grazie alla copertura di meringa si veste a festa per far bella figura anche in un giorno speciale.

Come la domenica di Pasqua che ormai è dietro l'angolo.

Sicuramente non è il dolce tipico pasquale, al pari della colomba, della pastiera, della schiacciata o dell'uovo di cioccolato, che in verità era in programma e che avevo anche preparato con somma soddisfazione.

Per di più bicolore, per mettermi doppiamente alla prova rispetto allo scorso anno. Se non fosse che la sfiga, a differenza della fortuna, ci vede benissimo e quel simpatico uovo, che mi aveva dato grande soddisfazione, è finito spiattellato in terra in decine di pezzi.

Non so neanche io come 

Sono rimasta talmente demoralizzata di che di riprovarci non ci ho pensato neanche lontanamente.

Per questa Pasqua quindi il dolce che ti propongo sarà fuori tradizione, ma ti garantisco che la crostata zabaione e caffè meringata non ti farà rimpiangere

assolutamente i grandi classici. Anzi 

Per realizzarla avrai bisogno di un po' di tempo, soprattutto per la preparazione del guscio di frolla ma ti assicuro che il risultato ti ricompenserà e stupirà molto piacevolmente i tuoi assaggiatori.

Perché quel guscio apparentemente normale nasconde in realtà una piccola sorpresa. Non voglio però svelarti tutto subito e lasciarti invece con un pizzico di curiosità.

Sarà la ricetta a fornirti tutti i dettagli di questa golosa crostata allo zabaione e caffè che si compone di:

un friabile guscio di frolla aromatizzata al caffè, una delicata bavarese allo zabaione e per finire una copertura di meringa fiammeggiata al caffè con in più una piccola sorpresa all'interno.

Sei pronta a scoprire di cosa si tratta?



© Federica Di Marcello photography

Let's go...

[Print Recipe](#)

Crostata allo zabaione meringata al caffè

Ingredienti per un anello da 16 cm

Tempo di preparazione		3 ore
Tempo di cottura		2 ore
Tempo Passivo		2 giorni
Porzioni	8	persone

Ingredienti

per la pasta frolla al caffè (da una ricetta di A. Trofimenkov)

- 100 g farina 00 debole (W150-160)
- 55 g burro freddo a cubetti
- 40 g zucchero a velo
- 20 g uova intere a temperatura ambiente
- 15 g mandorle in polvere
- 2,5 g caffè in polvere finissima, per moka
- 1 g sale
- 40 g tuorlo
- 12 g panna fresca liquida 35%

per il crunchy layer

- 60 g mandorla pasta pura 100%
- 30 g cioccolato fondente 50%
- 36 g amaretti pestati grossolanamente

per il biscuit Madeleine al cacao

- 120 g uova intere a temperatura ambiente
- 110 g farina 00 debole (W150-160)
- 100 g zucchero semolato
- 100 g burro fuso
- 20 g cacao amaro in polvere
- 10 g latte intero, meglio fresco
- 4 g caffè solubile in polvere
- 3 g lievito per dolci

- 0,8 g vaniglia in polvere
- 0,6 g sale fino

per la bavarese al marsala (da una ricetta di L. Di Carlo)

- 75 ml marsala dolce o secco a piacere
- 52 g tuorli
- 37,5 g zucchero semolato
- 140 g crema inglese al marsala
- 180 g panna fresca liquida 35%
- 3,5 g gelatina

per la meringa svizzera

- 44 g albume a temperatura ambiente
- 88 g zucchero semolato
- 1 g caffè solubile in polvere

Tempo di preparazione	3 ore
Tempo di cottura	2 ore
Tempo Passivo	2 giorni
Porzioni	8 persone
Ingredienti per la pasta frolla al caffè (da una ricetta di A. Trofimenkov) • 100 g farina 00 debole (W150-160) • 55 g burro freddo a cubetti • 40 g zucchero a velo • 20 g uova intere a temperatura ambiente • 15 g mandorle in polvere • 2,5 g caffè in polvere finissima, per moka • 1 g sale • 40 g tuorlo • 12 g panna fresca liquida 35% per il crunchy layer • 60 g mandorla pasta pura 100% • 30 g cioccolato fondente 50% • 36 g amaretti pestati grossolanamente per il biscuit Madeleine al cacao • 120 g uova intere a temperatura ambiente • 110 g farina 00 debole (W150-160) • 100 g zucchero semolato • 100 g burro fuso • 20 g cacao amaro in polvere • 10 g latte intero, meglio fresco • 4 g caffè solubile in polvere • 3 g lievito per dolci • 0,8 g vaniglia in polvere • 0,6 g sale fino per la bavarese al marsala (da una ricetta di L. Di Carlo) • 75 ml marsala dolce o secco a piacere • 52 g tuorli • 37,5 g zucchero semolato • 140 g crema inglese al marsala • 180 g panna fresca liquida 35% • 3,5 g gelatina per la meringa svizzera • 44 g albume a temperatura ambiente • 88 g zucchero semolato • 1 g caffè solubile in polvere	

Istruzioni

Prepara la pasta frolla al caffè

1. Setaccia insieme farina, zucchero a velo, mandorle e caffè in polvere nella ciotola della planetaria, aggiungi il burro freddo a piccoli cubetti e inizia a lavorare con la foglia, a bassa velocità, fino a ottenere delle briciole sottili.
2. Aggiungi gradualmente le uova e continua a lavorare fino a formare un impasto uniforme, senta più tracce visibili di farina.
3. Stendi la frolla allo spessore di 3-4 mm tra due fogli di carta forno e lasciala riposare in frigo per almeno 12 ore prima dell'utilizzo.
4. Dopo il riposo ricava dalla frolla un disco da 16 cm con l'anello microforato [Tart Ring Silikomart](#) una striscia alta 3,5 cm con cui foderare il bordo dell'anello. Ritaglia l'eventuale eccesso di pasta e sigilla bene i bordi. Riponi il guscio di frolla in frigo per almeno 30 minuti.
5. Prima della cottura, ritaglia dalla base un disco da 12 cm di diametro e cuoci il guscio di frolla su tappetino e teglia microforati in forno caldo ventilato a 160°C per circa 15 minuti.
6. Subito fuori dal forno spennella il guscio all'interno e all'esterno con un sottile e uniforme strato di "egg wash" e cuoci per altri 3-4 minuti circa. Sforna e lascia raffreddare completamente su una griglia.

Prepara il crunchy layer

1. Fondi il [cioccolato](#) a 40°C, aggiungi la [pasta pura di mandorle](#) e mescola con una spatola fino a ottenere una crema liscia e uniforme. Aggiungi le briciole di amaretti e mescola delicatamente con la spatola fino a rivestirle uniformemente con il composto di cioccolato-pasta di mandorle.
2. Distribuisci il composto all'interno del guscio di frolla cotto e raffreddato, completando la base. Livella accuratamente in uno strato uniforme con l'aiuto di un cucchiaino o una piccola spatola a gomito. Riponi il guscio in frigo a stabilizzare.

Prepara il biscuit Madeleine al cacao

1. Setaccia la farina con il [cacao amaro](#), il lievito e la vaniglia in polvere; tieni da parte.
2. In una ciotola mescola con una frusta le uova insieme allo zucchero semolato e al sale ma senza montare. Aggiungi il mix di polveri e mescola per incorporarle bene. Termina unendo in più riprese il burro fuso tiepido a 40-45°C; mescola fino a ottenere un impasto

omogeneo.

3. Copri l'impasto con pellicola a contatto e lascialo riposare in frigo per almeno 3 ore, ma anche per una notte.
4. Stendi il composto sul [Tapis Roulade Silikomart](#) e cuoci in forno caldo ventilato a 190°C per circa 9-10 minuti.
5. Lascia raffreddare il biscuit su una gratella, ricava un disco da 12 cm di diametro e conservalo avvolto con pellicola (in frigo o in freezer), fino al momento dell'uso.

Prepara la bavarese al marsala

1. Reidrata la gelatina in acqua fredda.
2. Lavora i tuorli con lo zucchero, aggiungi il marsala, trasferisci in un pentolino e cuoci come una normale crema inglese, portando a 82°C.
3. Fuori dal fuoco aggiungi la gelatina ben strizzata, mescolando per farla sciogliere, poi passa la crema al setaccio. Lascia intiepidire e nel frattempo semimonta la panna.
4. Quando la temperatura della crema sarà scesa intorno a 32-35°C, incorpora la panna in 3 riprese, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto.

Prepara la meringa svizzera

1. In un pentolino scalda l'albume a 65° insieme allo zucchero e al caffè solubile, mescolando continuamente con una frusta.
2. Trasferisci il tutto in una ciotola e monta con le fruste elettriche a velocità medio-alta fino a ottenere una meringa soda e lucida, con consistenza becco d'oca.

Assembla la crostata meringata zabaione e caffè

1. Vela il guscio di frolla con un leggero strato di bavarese, appoggia sopra il disco di biscuit Madeleine e copri con il resto della bavarese (ne avanzerà un po') arrivando fino al bordo. Lascia rapprendere in frigo per una notte.
2. Poco prima di servire, usando una sac à pche con bocchetta a stella, decora la superficie della crostata con degli spuntini concentrici di meringa poi, con un cannello per pasticceria, fiammeggia leggermente la superficie della meringa, facendo attenzione a non bruciarla.
3. Completa la decorazione con chicchi di caffè e briciole grossolane di amaretti.

Conserva la crostata in frigorifero e consumala entro un paio di giorni.



Con questa crostata alternativa, un po' fuori dal comune e sicuramente fuori della

tradizione pasquale, ti lascio i miei più dolci e affettuosi auguri per una serena Pasqua.

Un abbraccio e...alla prossima...

Post in collaborazione con Silikomart