



Savarin

Di ritorno da Parigi non potevo non cimentarmi con un dolce strepitoso e dal grande effetto scenografico che però richiede tanto tempo, pazienza e soprattutto l'ausilio della planetaria sennò a mano è un lavoraccio, scordatevelo!

Però ragazzi è davvero di grande effetto e potrete dire: ho fatto un dolce che è stato creato dai pasticceri dell'imperatore Napoleone III!!

Dosi per 8-10 persone

Difficoltà: elevata

Costo: medio-basso

Per la biga

120 ml di latte

160 gr di farina Manitoba o 0

12 gr di lievito di birra fresco o 4 di disidratato

Per il savarin

100 ml di panna fresca liquida

400 gr di farina Manitoba o 0

5 uova medie

60 gr di zucchero

10 gr di sale

150 gr di burro morbido

Per la bagna

2 lt di acqua

800 gr di zucchero

40 gr di scorza arancia non trattata

20 gr di scorza di limone non trattata

200ml di rum

Per pennellare e guarnire

160 ml di confettura di albicocche

500 ml di panna fresca liquida

Frutta fresca o sciroppata a piacere

La lunga realizzazione del savarin inizia con la preparazione della biga.

Intiepidite il latte e scioglietevi il lievito spezzettato grossolanamente. Fate attenzione però che la temperatura del latte non sia troppo alta sennò non solo non attiverà ma avrà l'effetto opposto sul lievito.

Nella scodella della planetaria munita di gancio unite la biga alla farina precedentemente setacciata e mescolate fino ad ottenere un impasto omogeneo e liscio che si staccherà dalle pareti.

Trasferite in una scodella, coprite con la pellicola e mettete a lievitare in luogo tiepido per almeno 2 h (io metto sempre a riposare in forno spento con la luce accesa) fino ad ottenere il raddoppio del volume.

Trascorso questo tempo rimettete la biga con la panna nella scodella della planetaria munita di foglia, unite metà delle uova e la farina setacciata.

Azionate la macchina e mescolate fino a che gli ingredienti non saranno ben amalgamati (pazienza!!).

Ora sostituite la foglia con il gancio e ri-azionate, aggiungendo poco per volta alternati, lo zucchero e un pezzetto di burro ammorbidito a temperatura ambiente, avendo cura di attendere di volta in volta che l'impasto abbia inglobato gli elementi.

Terminato lo zucchero e inglobato per bene tutto il burro aggiungete il sale e le uova rimaste, una per volta, attendendo che l'uovo precedente sia stato perfettamente assorbito prima di aggiungere il successivo.

Impastate il tutto a velocità media per circa 40' o finché l'impasto non si sarà staccato dalle pareti e sarà elastico e molle.

Imburrate per bene lo stampo da savarin (deve essere almeno 10 cm d'altezza e diametro 20-22 cm) e versateci dentro il composto fino a riempirlo per metà.

Mettete quindi in forno spento con luce accesa a lievitare per circa un'ora o comunque fino al raggiungimento del bordo dello stampo.

Ora cuocete in forno statico già caldo a 180° per circa 60 minuti e verificate la cottura tramite lo stecco (viste le dimensioni usate quello da spiedino) che deve uscire perfettamente asciutto.

Abbiate cura di porre il savarin nel ripiano più basso del forno sennò non otterrete un colore scuro uniforme sopra e sotto.

Sformate il savarin ancora caldo e lasciate raffreddare su una gratella.

Dedicatevi ora alla realizzazione della bagna.

Riempite d'acqua una pentola alta e stretta, aggiungete lo zucchero, le scorze di arancia e di limone e ponete su fuoco, mescolando di tanto in tanto con un cucchiaino di legno.

Quando sarà raggiunto il bollore e lo zucchero sarà sciolto, spegnete la fiamma e aggiungete il rum in modo che non evapori, coprite la pentola con un coperchio e lasciate in infusione.

Ora prendete la marmellata e passatela al setaccio poca per volta schiacciandola per bene col dorso di un cucchiaino in modo che in quella che verrà raccolta nella scodella posta sotto il setaccio non presenti filetti di polpa.

Diluite quindi la marmellata così ottenuta con 20 gr di bagna calda e tenetela da parte.

Una volta che il savarin sarà ben freddo immergetelo per bene nella bagna ancora calda, girandolo da entrambi i lati e bagnando accuratamente anche i fianchi aiutandosi con un mestolo, in modo che sia uniformemente ben inzuppato.

Ora vi consiglio di rivestire accuratamente di pellicola la placca da forno e porre su di essa la gratella con il savarin a sgocciolare. Continuate con l'ausilio di un mestolo a bagnare la parte superiore in modo da ottenere un'inzuppatura bella uniforme.

Spennellate delicatamente ma generosamente il vostro dolce con la marmellata di albicocca in modo da renderlo bello lucido.

Ora non vi resta che decorare, quindi montate a neve la panna con lo zucchero a velo e con una sac-à-poche decorate con ciuffetti il bordo del savarin e riempite il foro centrale.

Ora potete aggiungere la frutta da voi prescelta tutta intorno (io ho scelto le fragole) e sulla sommità (qui io ho optato per dei lamponi), spennellandola con la marmellata in modo da lucidarla.

Un suggerimento ? Quando servite la fetta del vostro savarin irroratela con ancora un po' di bagna !

Oppure, perché no, di rum? Personalmente l'ho degustato bagnato al momento con un ottimo Armagnac del 1963 e..che dire: super!!!

Variante golosa: sostituite la panna con della crema chantilly

Alla prossima ricetta!

Enrica