

BILIGOT

(da billigt Gott = Dio approva) CASTAGNE SECCHIE BOLLITE CON ZUCCHERO E MIELE)

Le castagne tenute in ragionevole ammollo si fanno bollire senza pellicina sino a morbidezza.

filson, castagne cotte al forno e infilate a mo' di collana

VEDI <http://it.fotolia.com/tag/biligot>

BARIGULÉEN

Sbattere bene 2 uova e impastare con 200g farina, 2 cucchiaini zucchero, 3 cucchiaini olio, 1 pizzico di sale, buccia di limone e profumo di anice . preparare piccoli gnocchi e friggerli.

LA CROSTATA E LA SUA MATEMATICA

Dettai in classe il problema ai miei bravi ragazzi ,futuri artisti : “ La mamma dispone i 1 kg di farina 00 e vuole preparare l'impasto per una classica crostata. Dopo aver studiato la teoria proponi qualità e quantità di ingredienti per una ricetta completa”

La ricetta della pasta frolla base richiede essenzialmente farina, grassi, zuccheri e uova Farina 00 o 0 per impasti rispettivamente da friabili a compatti; Burro e zucchero semolato saranno in rapporto da 1:1,2 a 1:1 a 1:0,8 (il primo per fondi, molto croccanti, il secondo e il terzo per crostate sempre più tenere e friabili) e sommate avranno eguale quantità rispetto alla farina. Le uova possono essere aggiunte come tuorli per aumentare la friabilità della pasta frolla nella misura di 1/10 in g dell'impasto o come intere per renderla più croccante nella misura di 1/20 in g dell'impasto. La lavorazione classica prevede di amalgamare burro e zucchero aggiungendo in successione uova e farina a differenza del metodo Sandblasted che prevede di lavorare farina e burro a cui aggiungere zucchero e uova per ottenere un prodotto molto più friabile ... sabbioso come dicono amanti del formato. La pasta frolla sarà impastata ad una temperatura intorno ai 10-15°C e successivamente sarà fatta riposare in frigo per mezza giornata prima di essere posta in teglia e infornata.

Risoluzione del problema: la mamma dispone di A = farina; deve fare aggiunte calcolate di B = burro, C =zucchero e D = uova intere. Sarà $A = (B+C)$, e $B = \frac{1}{2}$ di A e $C = \frac{1}{2}$ di A , infine sarà $D = (A+B+C)/20$.

Dunque $A = 1000g$; $B = \frac{1}{2}$ di $A = \frac{1}{2} 1000 = 500g$; $C = \frac{1}{2}$ di $A = \frac{1}{2} 1000 = 500g$; $D = (A+B+C)/20 = 2000/20 = 100g$

Metafora della didattica scolastica, il tema della crostata mi servì a scuola per spiegare come si elabora un progetto, come si procede nell'ordinare dati per risolvere il problema, ma anche per introdurre il difficile concetto scientifico dell'incertezza, deviazione standard ed errore quadratico. Aggiungemmo o togliemmo dosi di farina, zucchero, burro e uova, immaginammo in teoria diverse consistenze e sapori. Imparammo a decorare con i “bischeri” scherzando sui diversi significati umani, gastronomici e ... liutari per Cremona. Uno studente riprovò a casa la formula, portò a scuola la crostata e la assaggiammo nell'ora di chimica. Era forse il 2005, il mio Liceo era il Munari di Crema, lo studente era Gabriele , un ragazzone simpatico e speciale, bravo nel canto e nel far buonissime torte.

Baci di Cremona

biscotti a semisfera a base di farina, zucchero, burro, nocciole tostate impastati in parti uguali e uniti a forma sferica da un ripieno di nutella.

Era l'ultimo giorno di scuola, una mia studentessa aprì il pacchetto profumato e offrì alla classe ed a me il dolce pasticcino. Ho sempre scherzato con i miei studenti e anche quella volta indugiai urlando approvazioni e fingendo di svenire. Ero già quasi a terra quando tra in silenzio scoppiò l'orrido: in classe era entrato il preside. Mi rialzai, non mi scusai, il preside ... un mediocre si allontanò senza commenti.

Baci di Cremona, chimica del gusto e atomi di pasticceria, ne sperimentammo la fissione ... a denti stretti.