



Alice Hart



Fotografie
di Yuki Sugiura



zenzero

80 ricette dolci e speziate



Guido Tommasi Editore

«Devo trovare lo zafferano per colorare le focacce di pera; la cannella; i datteri, no: non sono sulla lista; noci moscate: sette; una radice o due di zenzero, ma questo me lo faccio regalare; quattro libbre di prugne, e altrettante di uva passa».

Shakespeare, *Il racconto d'inverno*, atto IV, scena II

Questo libro è consacrato a una spezia esotica, lo zenzero, e all'arte di prepararla in tutte le sue forme per realizzare i dessert più gustosi.

Profumato, saporito e piccante o rinfrescante secondo la sua forma, lo zenzero (*Zingiber officinale*) è tra le spezie più mutevoli e preziose. È coltivato nelle regioni tropicali e

a sciroppi appiccicosi, al miele, a spezie complesse, a frutti polposi, a creme o gelati morbidi. Tuttavia può sposarsi anche con sapori più puri e tonificanti come quelli della noce di cocco, del lime-kaffir, del lemon grass e degli agrumi nelle gelatine, nei cocktail, nei gelati e nelle creme. Quali che siano i vostri gusti, spero che saprete realizzare delle deliziose varianti delle vostre ricette preferite, preparandone

Introduzione

subtropicali, in particolare in Giamaica, India, Africa e Cina principalmente per il suo rizoma (la radice) nodoso. Appartiene alla stessa famiglia del cardamomo e della curcuma. Sin da tempi antichissimi, è impiegato in cucina e nei rimedi a base di erbe. Durante l'impero romano, serviva anche come moneta di scambio.

Si pensa sia stata la prima delle spezie asiatiche di valore introdotta nei paesi europei. Spingendolo bene in un vasetto, lo zenzero è stato trasportato molto lontano dal suo paese di origine. Dopo la caduta dell'impero romano, sparì quasi dall'Europa. Il viaggio di Marco Polo in Estremo Oriente segnò il suo ritorno in auge e ne fece di nuovo una spezia costosa e desiderata.

Nella cucina occidentale, lo zenzero è utilizzato principalmente per preparare dessert e piatti al forno. Le ricette più classiche sono quelle dei biscotti, dei pains d'épices, dei dolci e della birra allo zenzero. Per esaltare il suo gusto piccante e renderlo ancora più intenso, spesso si associa allo zucchero caramellato,

di nuove per la vostra famiglia e i vostri amici.

Alcuni consigli

Non c'è bisogno di comprare grosse quantità di zenzero... perché il suo gusto speziato è persistente. Se un cucchiaino di dolce che ne contiene molto può non sembrarvi estremamente speziato, una fetta rischia invece di risultare indigesta. Perciò dosatelo con parsimonia e, soprattutto, fidatevi del vostro gusto.

Se avete bisogno di sostituire una forma di zenzero con un'altra, sappiate che un cucchiaino di zenzero grattugiato equivale più o meno a una punta di cucchiaino di zenzero in polvere. Non dimenticate però che esistono diverse qualità, dal gusto altrettanto diverso.



Zenzero candito

Preparate voi stessi il vostro zenzero candito.

Sarà più fresco e speziato di quello venduto in vasetto nei negozi e si presterà a diversi utilizzi: potrete servirvene per preparare dolci, gelati, biscotti, torte e tartufi... Usate il suo sciroppo per bevande, creme e glasse.

350 g di zenzero fresco pelato

550 g di zucchero semolato

Con una mandolina o un coltello affilato, tagliate lo zenzero a fette di 2 cm. In una casseruola a fondo spesso, mescolate le fette con 500 g di zucchero. Versateci 75 ml d'acqua. Scaldate a fuoco basso finché lo zucchero si scioglie, poi lasciate cuocere a fuoco lento per 1 ora e 30, mescolando di tanto in tanto.

Sparpagliate il resto dello zucchero su un foglio di carta forno. Con una schiumarola, togliete dalla casseruola le fette di zenzero lasciando scolare lo sciroppo in eccesso. Mettetele sulla carta forno con lo zucchero. Lasciate raffreddare.

Quando sono abbastanza tiepide, mescolate le fette di zenzero in modo da coprirle leggermente di zucchero.

Utilizzate lo sciroppo rimasto nelle ricette che raccomandano l'utilizzo di sciroppo di zenzero candito in vasetto.

Per un vasetto da 350 g

Tempo di preparazione: 20 minuti

Tempo di cottura: 1 ora e 30



400 g di un mix di frutti rossi
55 g di zucchero semolato extra fine, più 3 cucchiari di
zucchero supplementari
il succo di 1 limone
150 g di biscotti allo zenzero schiacciati grossolanamente
40 g di burro fuso
300 g di cioccolato bianco a pezzi
400 g di formaggio fresco spalmabile o altro formaggio
bianco morbido
400 ml di crème fraîche o di panna liquida
1 cucchiaino di estratto di vaniglia
40 g di zenzero fresco, pelato e grattugiato finemente
2 uova grandi
2 cucchiari di zenzero candito in vasetto, tritato
1 cucchiaino di sciroppo di zenzero in vasetto

Questa ricetta, impossibile da sbagliare, permette di preparare una cheesecake fresca e cremosa profumata allo zenzero, con una composta di frutti rossi leggermente acidula. Un dessert così ricco che è meglio fare porzioni piccole.

Cheesecake allo zenzero e cioccolato bianco

In una casseruola scaldate lentamente per 5 minuti i frutti rossi, i 3 cucchiari di zucchero e la metà del succo di limone finché il composto diventa sciropposo. Lasciate raffreddare.

Scaldate il forno a 160 °C. Imburrate le pareti e foderate il fondo di uno stampo a cerniera con la carta forno. Frullate i biscotti e il burro finché il composto è granuloso. Schiacciate i biscotti con il burro sul fondo dello stampo, facendo attenzione a distribuirli bene. Lasciate in frigo il tempo necessario a preparare la farcitura.

Sciogliete il cioccolato a bagnomaria. Mettetelo in un recipiente resistente al calore e sistematelo sopra una casseruola d'acqua in ebollizione. Sbattete il formaggio finché diventa liscio, aggiungendo poco per volta metà della crème fraîche o della panna, l'estratto di vaniglia,

lo zenzero fresco grattugiato e le uova. Incorporate il cioccolato fuso. Versate questa farcitura sul biscotto che ricopre il fondo dello stampo. Livellate la superficie. Cuocete per 45-50 minuti finché i bordi sono sodi ma il centro morbido. Lasciate raffreddare.

Mescolate la crème fraîche, il succo di limone e lo zucchero rimasti, lo zenzero candito e lo sciroppo. Coprite con questo composto la cheesecake. Lasciatela in frigo almeno per 4 ore prima di servirla con la composta di frutti rossi.

Per 8 persone

Tempo di preparazione: 30 minuti
+ 4 ore (in frigorifero)

Tempo di cottura: 55 minuti + 1 ora
(raffreddamento)



Indice

A

ALBICOCCHHE

albicocche caramellate, 70

ARANCE

marmellata allo zenzero, 122

succo estivo, 158

AVENA: dolce all'avena

e zenzero, 44

B

bevande, 138-159

BIRRA

birra tradizionale

allo zenzero, 142

gelatina di rabarbaro e birra

allo zenzero, 84

BISCOTTI

biscotti al pistacchio, 64

biscotti allo zenzero, 58

cookies allo zenzero, 58

macarons allo zenzero, 61

omini di pan di zenzero, 56

sablés allo zenzero, 54

tegole allo zenzero, 52

brownies al cioccolato bianco

e zenzero candito, 74

brownies al cioccolato

con zenzero e noci

macadamia, 76

C

caipirinha ai litchi, 147

cake al miele

e zenzero, 32

cake glassato al cioccolato

e zenzero, 97

caramelle al burro

e zenzero, 130

caramelle mou allo zenzero, 130

CAROTE

dolcetti glassati alle carote

e zenzero, 48

succo estivo, 158

carpaccio d'ananas, 82

chai alle spezie, 156

cheesecake allo zenzero

e cioccolato bianco, 36

chioccioline allo zenzero

candito, 26

ciambelline speziate, 34

CIOCCOLATO

bastoncini di zenzero

al cioccolato, 134

brownies al cioccolato bianco

e zenzero candito, 74

brownies al cioccolato,

con zenzero e noci

macadamia, 76

cake glassato al cioccolato

e zenzero, 97

cheesecake allo zenzero

e cioccolato bianco, 36

dolce al cioccolato

e zenzero, 40

dolcetti allo zenzero, 134

florentins allo zenzero

e noci pecan, 136

soufflés al pain d'épices

e cioccolato, 42

tartufi dolci-amari

allo zenzero, 132

COCKTAIL

caipirinha ai litchi, 147

ginger breeze, 146

spicy ginger mule, 150

CONFETTURE

confettura di fichi allo

zenzero, 125

confettura fresca di pere

allo zenzero, 126

marmellata allo zenzero, 122

conservazione dello zenzero

nello sherry, 12

cordiale al limone verde

e zenzero, 144

CREMA

crema al gelsomino, 72

crema allo zenzero, 18

creme rovesciate

allo zenzero, 94

crèmes brûlées allo sciroppo

d'acero e zenzero, 102

crema inglese allo zenzero, 18

crema marmorizzata al

rabarbaro e allo zenzero, 87

D

DOLCI

brownies al cioccolato bianco

e zenzero candito, 74

brownies al cioccolato

con zenzero e noci

macadamia, 76

cake al miele e zenzero, 32

cake glassato al cioccolato

e zenzero, 97

dolce al cioccolato

e zenzero, 40

dolce all'avena

e zenzero, 44

dolce con pere intere

e zenzero, 45

dolcetti allo zenzero, 134

dolcetti glassati alle carote

e zenzero, 48

madeleines speziate, 66

pain d'épices morbido

allo zenzero, 28

pain d'épices semplice, 24

plumcake al limone

e zenzero, 29

FICHI

confettura di fichi

allo zenzero, 125

fichi alle spezie, 103

florentins allo zenzero

e noci pecan, 136

FRUTTA SECCA

dolcetti allo zenzero, 134

noci allo zenzero

caramellate, 52

vedi anche mandorle,

noci pecan, ecc.

G

galanga, 6

GELATI

coppe gelato

con le pesche, 108

gelato alla noce di cocco,

limone verde e zenzero, 111

gelato allo zenzero, 106

granita al pompelmo rosa

e zenzero, 114

kulfi al mango

e allo zenzero, 116

lecca-lecca gelati al

lemongrass e zenzero, 110

mousse gelato allo zenzero

e caramello, 118

semifreddo al miele

e zenzero, 104

GELATINE

gelatina alla noce di cocco

con carpaccio di ananas, 82

gelatina di rabarbaro

e birra allo zenzero, 84

glassa reale, 78

K

kulfi al mango
e zenzero, 116
KUMQUAT: soufflés al pain
d'épices e cioccolato, 42

L

LAMPONI
dolce meringato arrotolato
allo zenzero e lamponi, 100
LATTE
chai alle spezie, 156
LATTE DI COCCO
gelatina alla noce di cocco, 82
gelato alla noce di cocco,
limone verde e zenzero, 111
lassi allo zenzero, 155
lecca-lecca gelati al lemongrass
e zenzero, 110
LIMONE VERDE
cordiale al limone verde
e zenzero, 144
gelato alla noce di cocco,
limone verde e zenzero, 111
punch frizzante
allo zenzero, 152

M

madeleines speziate, 66
MANDORLE
dolcetti allo zenzero, 134
florentins allo zenzero
e noci pecan, 136
tartufi dolci-amari
allo zenzero, 132
torta speziata alle prugne
profumata all'armagnac, 72
MANGO: kulfi al mango
e zenzero, 116
marmellata allo zenzero, 122
MELE
succo estivo, 158
torta alle mele
con la crema, 69
mele cotogne allo zenzero, 64
melone con sciroppo
allo zenzero, 92
MERINGHE
dolce meringato arrotolato
allo zenzero e lamponi, 100
pavlova allo zenzero
con noci macadamia, 98
MIELE
cake al miele
e zenzero, 32
semifreddo al miele
e zenzero, 104

MORE
panna cotta
alle more, 90
mousse gelato allo zenzero
e caramello, 118
muffins glassati alla zucca
e spezie, 39

N

noci allo zenzero caramellate,
52
NOCI MACADAMIA
brownies al cioccolato
con zenzero e noci
macadamia, 76
pavlova allo zenzero
con noci macadamia, 98
NOCI PECAN
cake glassato al cioccolato
e zenzero, 97
florentins allo zenzero, 136

P

PAIN D'ÉPICES
casetta di pan di zenzero, 78
omini
di pan di zenzero, 56
pain d'épices morbido
allo zenzero, 28
pain d'épices semplice, 24
soufflés al pain d'épices
e cioccolato, 42
panna cotta alle more, 90
pasta brisée, 20
pavlova allo zenzero
con noci macadamia, 98
PERE
confettura fresca di pere
allo zenzero, 126
dolci con pere intere
e zenzero, 45

PESCHE
pesche affogate
allo zenzero, 66
pesche, coppe gelato, 108

PISTACCHI
biscotti al pistacchio, 64
plumcake al limone
e zenzero, 29
preparazione speziata
allo zenzero, 16
punch frizzante
allo zenzero, 152

R

RABARBARO
crema marmorizzata al
rabarbaro e zenzero, 87

gelatina di rabarbaro
e birra allo zenzero, 84
torte al rabarbaro e
mascarpone, 86

S

sablés allo zenzero, 54
salsa al caramello, 45
scones allo zenzero, 70
SCIROPPO
sciroppo d'acero, crèmes
brûlées allo zenzero, 103
sciroppo semplice allo
zenzero, 16
sciroppo speziato
allo zenzero, 16
soufflés al pain d'épices
e cioccolato, 42
SUCCO DI FRUTTO DELLA PASSIONE
punch frizzante
allo zenzero, 152
SUCCO DI MIRTILLO
ginger breeze, 147
succo estivo, 158

T

tartufi dolci-amari
allo zenzero, 132
TÈ
chai alle spezie, 156
tisana allo zenzero, 140
tecniche di base, 12
tegole allo zenzero, 52
TORTE
tarte Tatin alle prugne
e zenzero, 61
torta alle mele
con la crema, 69
torta speziata alle prugne,
profumata all'armagnac, 72
torte al rabarbaro
e mascarpone, 86

Y

YOGURT: lassi allo zenzero, 155

Z

ZENZERO
zenzero candito, 8, 14
zenzero cristallizzato, 8
zenzero fresco, 6
zenzero in polvere, 8
ZUCCA
muffins glassati alla frutta e
spezie, 39



Sono tanti gli appassionati dello zenzero, quelli che adorano questa spezia sotto qualsiasi forma: omini croccanti di pain d'épices appena sfornati, gelato con pezzettini di zenzero morbido e avvolgente o un cocktail esotico e sofisticato. Questo libro è per quanti amano le ricette allo zenzero e per tutti quelli che vogliono saperne di più su questa meravigliosa spezia.



Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it

ISBN: 978-88-96621-479



24,00 €
IVA inclusa

