

sale & pepe

SALEPEPE.IT

GENNAIO 2021 - € 3,90

Conchiglie
a Capodanno

Idee easy chic
per un inizio speciale

Un tocco
di rosso

Ortaggi dal colore
propiziatorio in stuzzicanti
antipasti, primi e secondi

Timballi

Tutta l'opulenza
di un primo ricco di storia

Dolci da
boulangerie

I classici della panetteria
francese anche
nel forno di casa

CAPESANTE
GRATINATE
AL PROFUMO
DI LIME



Germania 1, D33 Verona - Anno 34 - Mensile - PPT (5 anni)
€ 7,50 - Luk, Belgio, Francia, MC, Océano Austral
€ 8,00 - Svizzera CHF 9,00 - Svizzera C.T. CHF 6,50
Germania € 10,00 - USA \$ 15,00

Stile talia dizioni



IN EDICOLA IL 22 DICEMBRE 2020

9 770394 758030

DELIZIE

da boulangerie

DA UN SEMPLICE IMPASTO, SIMILE A QUELLO DEL PANE, NASCONO GOLOSISSIMI DOLCI DIVENTATI ICONE DELLA TRADIZIONE FRANCESE. UNA MAGIA DA RIPETERE ANCHE A CASA

a cura di Silvia Tatozzi, ricette di Livia Sala, foto di Michele Tabozzi, styling Francesca Salvemini





Lu August Zang, un facoltoso e lungimirante ex ufficiale austriaco, ad inaugurare nel 1838 a Parigi la Boulangerie Viennoise, un piccolo angolo di Vienna nella capitale francese dove si sfornavano le viennoiseries: dolci da forno lievitati di origine austriaca realizzati con una tecnica più vicina a quella del pane che alla pâtisserie tradizionale. Il successo fu immediato e da lì a poco i mastri fornai francesi iniziarono a imitare queste delizie, diventate poi grandi classici. A cominciare dal croissant, il celebre triangolo di pasta lievitata a strati che una volta cotto diventa uno scrigno croccante dal cuore morbido.

Con un impasto simile è fatto il pain au chocolat, farcito con gocce o pezzi di cioccolato e poi arrotolato, e i cardamom buns, golosi panini intrecciati aromatizzati con semi di cardamomo. Un posto d'onore tra le viennoiseries è riservato al *kouing amann*, un dolce di pasta sfoglia inventato per errore all'inizio del secolo scorso da un panettiere bretone: all'epoca, infatti, era molto più facile trovare il burro che la farina, e, piuttosto che buttare un impasto sbagliato, il panettiere decise di aggiungervi un po' di burro

salato e zucchero. Il risultato fu sorprendente. Oggi, come allora, a rendere questi dolci così speciali è la lavorazione artigianale di ingredienti semplici (farina, zucchero, latte, uova, lievito e burro) unita a pazienti e rigorosi tempi di lievitazione. Un rituale che si celebra ancora nelle boulangerie moderne, luoghi rassicuranti dove fermarsi per la prima colazione, una piacevole merenda o, semplicemente, concedersi una pausa golosa. Una via di mezzo tra la bottega e il bar, dove il profumo delle baguette e la fragranza dei croissant appena sfornati si confondono con l'aroma di caffè.

Un angolo di Francia a Milano è la boulangerie Egalité (in zona Porta Venezia) che documenta la cultura della panetteria dolce salata d'Oltralpe e che, in un paio d'anni, è diventata un punto di riferimento per gli abitanti del quartiere e per la comunità francofona che vive nel capoluogo lombardo. Qui vengono sfornati pani e dolci di tradizione (tra cui le viennoiseries) preparati dal maître boulanger Thierry Loy, in un'atmosfera intima e informale. "La boulangerie vuole essere anche un ponte culturale tra l'Italia e la Francia", racconta Tiziano Vudafieri, uno dei fondatori. "Teniamo molto a importare usanze e feste d'Oltralpe. Come la tradizione della Galette des Rois, un dolce tipico del periodo dell'Epifania (ne racconta la storia in apertura a questo numero il direttore di Sale&Pepe, Laura Maragliano), che non manca mai nelle case dei francesi. E oggi è molto apprezzato anche dai milanesi".