



LA CURIOSA STORIA DELLA BAROZZI A S-FONDO NOIR di SERENA BRINGHELLI

Quando Zàini mi ha invitata a partecipare alla sua raccolta di “Storie di Cioccolato” con una ricetta del cuore non ho titubato a candidare questo dolce che con il suo nome originale, torta nera, richiama il colore del cioccolato fondente e le sue note avvolgenti e confortanti. Perché proprio questa torta dall’aspetto poco avvenente!? Perché è legata a un ricordo di famiglia e perché per le sue note inconfondibili di cioccolato e l’aroma di caffè e rum conquista al primo assaggio e resiste al tempo, proprio come i ricordi importanti.

La storia di famiglia di questo dolce proviene da mia madre, che ebbe questa ricetta da una cliente del nostro ristorante, una signora emiliana che aggiunse il consiglio di servirla con un po’ di mascarpone, come si usa in Emilia.

Come si sa non esiste una ricetta unica di questo dolce, perché la vera ricetta è secretata, ma ne esistono tante versioni, la maggior parte delle quali prevede l’aggiunta di polvere di caffè o di un po’ di caffè freddo nell’impasto.

Quella che ebbe in eredità mia madre prevede invece, sorprendentemente, l’uso dei fondi di caffè! Ecco proprio questo ingrediente è stata la pietra dello scandalo per la quale io storsi il naso e mi rifiutai di mangiare questo dolce per anni, non sapendo cosa mi perdevo!

Vedendo poi che i clienti del nostro ristorante apprezzavano la torta e addirittura la chiedevano spesso, un giorno ne assaggiai un pezzetto di nascosto da mia madre, ma lei... mi colse in flagrante; ovviamente non si sorprese quando, chiedendomi come la trovassi, dovetti ammettere che era molto buona.

Memore di quella mia iniziale reticenza mia madre mi diede la ricetta, scritta di suo pugno (la trovate nelle foto!) sostituendo i fondi di caffè con una tazzina di caffè; ma avendo provato entrambe le versioni, anch’io ho adottato quella con i fondi.

Una versione ante litteram di ricette di recupero, mi piace pensarla così... A dirla tutta a questa ricetta sono particolarmente legata, visti i miei studi giuridici, anche per la curiosa storia di copyright di cui vi racconto i dettagli sul blog www.cucinaserena.it; di fatti chiamarla Barozzi non sarebbe ammesso essendo un dolce registrato..

Una storia di cioccolato, una storia di amore materno e una nota giuridica curiosa: riassumerei così quello che è questa ricetta per me.

@cucinaserena
@zaini.1913 #Zàini1913 #StorieDiCioccolatoZàini *adv



LA CURIOSA STORIA DELLA BAROZZI A S-FONDO NOIR



INGREDIENTI:

- 250 g di cioccolato fondente Emilia Zaini
- 80 g di burro
- 4 uova
- 100 g di mandorle tritate
- 150 g di zucchero
- 40 g di fondi di caffè
- 1 bicchierino di rum



Difficoltà
FACILE



Preparazione
40 min



Porzioni
8 persone

1 Tritate le mandorle.

2 Sbattete i tuorli con lo zucchero e montate i bianchi a neve in un'altra ciotola tenendoli da parte.

Unite le mandorle tritate ai tuorli e mescolate, poi aggiungete il rum e i fondi di caffè. Sciogliete il cioccolato con il burro a bagnomaria e fatelo intiepidire.

3 Unite quindi il cioccolato fuso agli altri ingredienti e quando sarà ben incorporato inserite anche gli albumi unendoli al composto poco per volta con movimenti dal basso verso l'alto, gradualmente.

CONSIGLIO

Dopo aver tagliato la torta a quadrotti si può accompagnare con un po' di mascarpone, gelato o panna



- 4** Imburrate una teglia quadrata e rivestitela con carta-forno per non farla attaccare e agevolarvi quando la estrarrete dalla teglia, essendo un dolce delicato.
- 5** Infornate e lasciate cuocere a 18° per 30 minuti.
- 6** Lasciarla raffreddare completamente prima di servirla, tagliata in quadrati, magari accompagnata da una noce di mascarpone, come la tradizione vuole.