

Le bollicine e la perfezione del soufflé

Tutti i trucchi per preparare un piatto, a torto considerato difficile, di sicuro effetto soprattutto se lo portiamo in tavola con un buon Talento come quelli selezionati dai nostri esperti

Nei romanzi di Rex Stout, il corpulento detective-gourmet Nero Wolfe non permette mai al lavoro di interferire con le due vere grandi passioni della sua vita: la cura delle preziose orchidee che fioriscono nella serra all'ultimo piano della sua casa di Manhattan e il cibo. Soprattutto quando il fidato cuoco svizzero Fritz Brenner sforna uno dei suoi perfetti soufflé, non c'è omicidio che tenga: Wolfe si mette a tavola senza perdere un solo minuto e le indagini potranno riprendere solo dopo che il pasto è stato

consumato. Anche il più breve indugio potrebbe portare a quella che per il detective e per il suo alter ego culinario sarebbe una inimmaginabile catastrofe, cioè ritrovarsi nel piatto un soufflé "seduto".

La facilità con cui può perdere quel gonfiore che costituisce la sua ragion d'essere fa del soufflé un piatto tradizionalmente considerato un banco di prova della capacità di un cuoco. Come dire: chi sa fare un soufflé che prima di tutto cresce come si deve mentre è in forno, e poi continua a torreggiare gloriosamente oltre il bordo della

terrina fino al momento in cui è servito in tavola, è in grado di preparare qualsiasi prelibatezza. In realtà si tratta un po' di una leggenda, la cui origine risale ai tempi, oggi molto lontani, in cui i cuochi potevano contare solo su una frusta a mano e sulla resistenza del loro braccio per montare a neve gli albumi d'uovo, e sulla loro esperienza e capacità di valutare il calore per portare e mantenere il forno alla temperatura giusta. Già nel 1967, nel libro *Il Contaminuti* – che giustamente continua a essere ripubblicato perché è un punto

di riferimento fondamentale per la cucina italiana moderna – dopo aver ricordato la fama di difficoltà che circonda il soufflé, Elena Spagnol scriveva: *"Tanto son falsi i miti di cui vi dicevo, che alcune delle mie amiche, in fondo piuttosto sfaticate, considerano il soufflé uno dei piatti migliori per i casi d'emergenza (ospiti annunciati all'ultimo momento, assoluta sterilità della fantasia, avanzi che non si sa*

Perfetto per l'abbinamento con un Talento, il soufflé è un piatto che si presta a molte gustose varianti.

Il trucco del fuoco

La crescita del soufflé è dovuta al vapore che rimane intrappolato al suo interno. Questo è anche il motivo per cui si sgonfia se viene lasciato raffreddare. Un facile trucco per garantire una lievitazione spettacolare consiste nel bloccare la naturale uscita del vapore nelle prime fasi della cottura. Questo si ottiene creando una crosticina sulla superficie del composto. Il metodo più professionale prevede l'uso di un cannello caramellizzatore, una specie piccola pistola lanciafiamme a gas usata dai pasticceri. In alternativa si può usare un caramellizzatore a piastra, cioè un disco di ferro che viene arroventato sul fuoco e poi messo brevemente a contatto con la superficie.



Scelti per voi

Trento Doc Talento Extra Brut "Abate Nero"

Abate Nero
Via Sponda Trentina 45
38100 Trento
tel. 0461.246566
fax 0461.247819
www.abatenero.it
16 euro

Il colore è giallo paglierino carico, impreziosito da brillanti riflessi dorati. Ottimo il perlage formato da colonne di bollicine fini e continue. Decisamente intenso il profumo, nel quale emerge subito una fresca fragranza di agrumi, cui si intrecciano note di fiori bianchi e una sfumatura finale di crosta di pane. In bocca è fresco e secco, con un finale aromatico di buona persistenza caratterizzato dal gradevole ritorno della nota agrumata già sentita al naso.



Trento Doc Talento Brut "Letrari" 2005

Letrari
Via Monte Baldo 13/15
Rovereto (Tn)
tel. 0464.480200
fax 0464.401451
info@letrari.it
www.letrari.it
18 euro

Giallo paglierino di buona intensità con riflessi brillanti. Spuma di buona finezza e persistenza. I profumi sono decisi, gradevoli, freschi. Ricordano lievi sentori vegetali, note agrumate, con toni anche di ananas e con un finale olfattivo delicato e piacevolmente balsamico. In bocca si avverte una sensazione di freschezza accompagnata da una effervescenza ricca ma niente affatto fastidiosa. Anche il finale è gradevole e ricorda la mandorla. Un vino ben equilibrato.



Alta Langa Doc Spumante Brut Metodo Classico Millesimato "Riserva Montelera" 2004

Martini & Rossi
C.so Vittorio Emanuele II 42
10123 Torino
tel. 011.81081
www.martinierossi.it
22 euro

Giallo dorato brillante. Abbondante e fine la spuma, seguita da un perlage fitto e continuo. Il profumo è complesso e armonico, con un bouquet nel quale emergono in primo piano fragranze fruttate di pesca e albicocca arricchite da una gradevole sfumatura di amarena, mentre la nota di crosta di pane data dal contatto con i lieviti completa il tutto sullo sfondo. In bocca è fresco e morbido, con un persistente finale aromatico fruttato.



come rendere accettabili alla famiglia)". Oltre a ciò, aggiungiamo noi, il soufflé è un ideale accompagnamento per un buon Talento, da tenere a mente quando vogliamo stapparne una bottiglia con gli amici – ma anche semplicemente in famiglia – e vogliamo preparare un piatto che costi poca fatica e faccia una degna figura.

Uova burro e bollicine

Un soufflé nasce essenzialmente dall'unione di uova e besciamella, con l'aggiunta degli ingredienti che caratterizzano poi la specifica preparazione: formaggio, pollo, prosciutto, gamberetti, pesce, funghi, verdure – ciascuno usato sia da solo sia nelle combinazioni più varie, create seguendo ricette codificate oppure improvvisando

sul momento. Nonostante la consistenza vaporosa che si spera di ottenere, sul palato la fanno da padrone il gusto allo stesso tempo grasso e delicatamente tendente al dolce al quale partecipano sia il burro della besciamella sia le uova. Gusto che gli ingredienti che completano il tutto estendono senza però stravolgerlo. Anzi, di solito lo sottolineano. Le bollicine e la sensazione di freschezza data dalla spiccata acidità tipica del Talento risultano così ideali per sgrassare la bocca, mentre la finezza di profumi e aromi arricchisce il gusto del soufflé senza sovrastarlo.

Come si prepara

Seguendo le ottime indicazioni di Elena Spagnol, gli ingredienti per il composto di base per un soufflé da 4-5

porzioni sono: 50 g di burro, 2 cucchiaini di farina, 300 ml di latte, 4 tuorli d'uovo, 5 albumi. Si comincia col preparare la besciamella fondendo il burro su un fuoco basso, si stempera la farina facendola cuocere per 2 minuti mescolando senza interruzione e senza farla imbiondire. Poi si unisce poco a poco il latte, meglio se già caldo, sempre mescolando e facendo attenzione che non si formino grumi. Il tutto deve restare piuttosto denso, quindi è importante non mettere più latte del necessario. Alla fine si toglie dal fuoco e si uniscono uno dopo l'altro, sempre mescolando bene, i tuorli. Il composto di base si completa poi con l'aggiunta degli albumi battuti a neve, ferma ma senza esagerare. È l'operazione più delicata, perché occorre mescolare,

con una spatola o un cucchiaio di legno, evitando di rompere le bollicine d'aria. Meglio evitare di girare in orizzontale e mescolare sollevando il composto. Infine si uniscono gli altri ingredienti e si mette il tutto in uno stampo bene imburato e spolverizzato di pangrattato o parmigiano. Oppure, meglio, si suddivide in tanti piccoli stampi quante sono le porzioni, così lo si può poi servire direttamente nel recipiente di cottura, senza rovinare l'effetto scodellandolo nei piatti. Il composto dovrebbe arrivare a circa tre quarti dell'altezza dello stampo, in modo che poi, gonfiandosi, ne emerga senza "colare" lungo il bordo.

Temperatura costante

Se abbiamo seguito scrupolosamente le indicazioni, la riuscita del soufflé è garantita. A patto di evitargli il rischio peggiore, gli sbalzi di temperatura. Il forno dovrebbe essere acceso quando cominciamo a riunire gli ingredienti. Meglio un po' prima piuttosto che dopo, in modo da essere sicuri che quando ci infiliamo il soufflé la temperatura sia già stabilizzata al livello desiderato. Livello che può variare fra 160 e 220 °C. Più basso per un grosso soufflé in un unico stampo e ben cotto all'interno. Più alto se suddiviso in stampi individuali e lo preferiamo, come da tradizione, con un interno morbido. A seconda della temperatura, varia anche il tempo di cottura, da 15 minuti a 220 gradi a 20 nel caso del termostato regolato sul livello più basso. La cosa più importante da ricordare è aprire il forno solo a cottura ultimata. Vietato essere insicuri: dare un'occhiata prima del tempo per vedere come procede equivale a garantire che il soufflé si sgonfi miseramente. Poi non rimane che fare come Nero Wolfe, mettersi subito a tavola. Con la bottiglia di Talento appena stappata e il vino che con il suo perlage ci aspetta nei bicchieri.