

Dolci tradizionali mantovani

- Torta Greca
- Torta Margherita
- Helvetia
- Millefoglie
- Torta delle rose
- Sbrisolona
- Torta paradiso
- Tagliatella
- Tortellini
- Offella mantovana
- Anello di Monaco
- Zabaglione
- Budino di cioccolato
- Budino belga
- Sugolo con la crepada
- Salame di cioccolato

Dolci antichi

La trascrizione è rispettosa del testo originale in tutte le sue componenti
Le ricette sono tratte da ricettari redatti tra l'Ottocento e gli anni '40 del Novecento
Il glossario è relativo a un novero di ricette non necessariamente contemplate in questa sede

Torta nuziale

Lavorate 250 gr di zucchero con 5 uova intere, poi aggiungete a poco a poco 125 gr di farina, 125 gr di fecola, mezzo bicchiere di latte e la buccia trita di un limone. Quando l'impasto sarà ben lavorato amalgamatevi 15 gr di cremor tartaro e 5 gr di bicarbonato di soda.

Cuocete a forno moderato dividendo la pasta in due teglie uguali; le teglie naturalmente devono essere unte ed infarinate.

Le due torte poi vanno sovrapposte, bagnate con liquore, farcite con crema pasticcera e coperte con la soprascritta glace bianca.

Torta alla crema di burro

Ingredienti:

- 100 gr di fior di farina
- 100 gr di "Gustin" del dott. Oesker
- 200 gr di zucchero
- 3 uova
- 4 cucchiaini di acqua
- ½ pacchetto di poleverina lievito Backin del dott. Oesker
- Il succo e la buccia grattugiata d'un limone

Crema:

- ½ litro di latte
- Un pacchetto di polvere da budino alla vaniglia del Dott. Oesker

- 150 gr di zucchero
- 175 gr di burro
- 50 gr di “polverina”
- 25 gr di mandorle tritate

Preparazione:

Si frullano 3 tuorli d’uovo, 4 cucchiaini d’acqua, succo e buccia grattugiata di un limone. A poco a poco si aggiunge la farina mescolata al Backin e Gustin passata allo staccio. Si lavora poi la pasta aggiungendo adagio la neve degli albumi d’uovo.

Si riversa nella tortiera unta e si cuoce al forno non troppo riscaldato.

Crema al burro:

Si mette al fuoco ½ litro di latte, 150 gr di zucchero ed un pacchetto di polverina da budino alla vaniglia, rimestando fino a che sia cotto e raffreddato. Si frullano 175 gr di burro e 50 gr di polverina aggiungendo a cucchiainate la neve delle chiare d’uova.

La pasta già pronta si divide in tre piatti o dischi coprendo ognuno di essi con la crema suddetta e sovrapponendoli poi uno all’altro. I margini della torta si coprono bene con crema; la superficie si guarnisce adoperando il cornetto.

Per completare il dolce si cosparge di mandorle trite ed un po’ abbrustolite nel burro e zucchero.

Annotazione:

Nelle giornate calde è raccomandabile raffreddare il burro e di confezionare la crema in luogo fresco.

Dolce Istrice

- Pan di Spagna hg 3
- Burro hg 2, 50
- Uova N. 4
- Caffè gr 30
- Pinoli hg 1, 50
- Marsala hg 1
- Alchermes hg 1
- Zucchero hg 1
- Cioccolatini gr 25

Si fa la crema sbattendo il burro per 10 minuti fino a renderlo spumoso e bianco; poi si uniscono ancora sbattendo altri 20 minuti le uova (solo i tuorli) prima sbattute collo zucchero per 20 minuti.

Si prepara un caffè fortissimo e se ne mettono 5 cucchiainate nella crema.

Si taglia il pan di Spagna a strati inzuppandoli con marsala e alchermes; si spalma di crema gli strati di pan di Spagna e si dispongono alternando quelli di alchermes e quelli di marsala.

L’ultimo strato deve essere di crema e rivestire interamente l’istrice; nel disporre gli strati si avrà cura di dare pressappoco la forma di quella bestiola.

Si fanno le zampe e il muso con i cioccolatini e si formano occhi con pinoli abbrustoliti e lasciati raffreddare (s’intenda conficcati nella crema).

Bodino di rossi d’uovo

- Rossi d’uovo cotti duri N. 10
- Cioccolato hg 1, 50
- Zucchero hg 2, 50
- Burro hg 2
- Amaretti hg 1, 50

Si mescola per un'ora l'impasto poi si aggiunge un bicchierino di rum e gli amaretti ben tritati e passati allo staccio. Si riveste lo stampo con del pan di Spagna ben inzuppato nel rosolio o nel latte o in qualche altro liquore.

Si mette in ghiaccio o al forno

Talismano della felicità

- Quattro uova intere
- 2 hg di zucchero
- 2 hg ½ di farina
- ¾ di litro di latte
- Olio
- Corteccia di limone
- Pane grattato
- Zucchero vanigliato

La corteccia di limone si toglie quando la crema è cotta. Si mettono nella casseruola le 4 uova e lo zucchero, si mescola un po' e si aggiunge la farina e si scioglie il tutto con il latte, aggiungendo anche la corteccia di limone.

Si fa cuocere per circa un quarto d'ora di modo che la crema risulti ben cotta, assai lavorata, liscia ed elastica. Si versa sul marmo di cucina o su un piatto grande, si spiana all'altezza di un paio di cm; si lascia raffreddare, se ne ritagliano dei quadretti o dei rombi e si procede come per le crocchette, passando cioè la crema prima al pane grattato poi all'uovo sbattuto, e poi nuovamente al pane.

Si friggono i pezzi di crema a padella ben calda e con abbondante olio.

Quando i pezzi saranno cotti si spolverizzano di zucchero vanigliato e si tengono al caldo.

Kraphen

Un hg di fiore farina disponendola a fontana. Nel mezzo mettere 60 gr di lievito di birra sgretolato, quattro cucchiainate di zucchero, due uova intere, un pizzico di sale, 100 gr di burro e sciogliete il tutto con circa ¼ di litro di latte, quanto ne occorrerà per ottenere una pasta piuttosto morbida.

Lavoratele energicamente e poi raccoglietele in una terrina, ponendola in un luogo tiepido affinché possa lievitare. Quando la pasta avrà più che raddoppiato il suo volume rovesciatela sulla tavola infarinata e battetela colle mani per sgonfiarla. Stendetela col mattarello all'altezza di un cm scarso e poi tagliate i dischi con un bicchiere.

Nella metà di questi dischi ponete un pochino di marmellata. Inumidite leggermente i bordi dei dischi e ricopriteli con un altro. Mettete i dischi (o bombe) in un vassoio ricoperto con una salvietta infarinata e lasciateli in riposo al tiepido per un po' di tempo.

Quando incominceranno a lievitare di nuovo metteteli in padella con abbondante olio o strutto.

Veneziane

- ½ kg di fiore di farina
- ½ litro di latte scarso
- Gr 10 lievito di birra
- 50 gr di zucchero
- 50 gr di burro

- Una presa di sale oppure vaniglia
- L'impasto si fa piuttosto tenero. Si scioglie il lievito in un bicchiere di latte e 3 etti di farina poi si fa lievitare. Dopo 2 ore si rifà il lievito e si aggiunge il resto. Si fanno le pallottole; con questo impasto se ne fanno 15.
- Si lasciano le pagnotine a lievitare e prima di metterle in forno caldo si passano nelle chiare dell'uovo e zucchero. Quest'ultimo non deve essere lavorato.
- Se si crede si possono mettere due rossi d'uovo e uva sultanina.

Finte pesche

Si fa l'impasto del bossolano

- Hg 5 fior di farina bianca
- Hg 3 ½ di fiore
- Hg 1 ½ di fecola di patate

Si mescola molto l'impasto poi si tagliano tanti pezzetti ai quali si dà la forma di una pagnotina. Si cuociono al forno e si tagliano a metà. Col coltello si fa un buco e si bagnano di alchermes poi si empiscono di crema o di marmellata; coll'altra metà si chiudono e si passano nello zucchero onde restino bene zuccherate.

Bocca di dama (Torta grande squisitissima)

Sbucciate 3 hg di mandorle tutte dolci, asciugatele con salvietta e pestatele nel mortaio con la chiara di un ovo. Sbattete a parte per la durata di un'ora 16 tuorli d'uova insieme con 3 hg di zucchero polverizzato e ad un pizzico di sale; poi finito di battere unitevi 7 chiare montate a fiocca, rimestando sempre, e per ultimo le mandorle pestate ed un poco di rasatura.

Calore del forno moderato. Padella unta con burro polverizzata di zucchero. Ponetela sopra ceneree ben calda con fuoco moderato sopra. Sorvegliate perché non oltrepassi la giusta cottura e servitela polverizzandola con zucchero vanigliato. Volendola incrostare superiormente sbattete un albume d'uovo, intridetevi lo zucchero in polvere e il sugo d'un limone, unguendo poscia con un panno la superficie ancor calda e facendola disseccare a leggero calore.

Torta di noci

- Noci sgusciate gr 140
- Zucchero in polvere gr 140
- Cioccolata in polvere grattata gr 140
- Cedro candito gr 20
- Uova N. 4
- Zucchero vanigliato

Pestate fine in un mortaio le noci collo zucchero e passatele allo staccio, poi versatele in una zuppiera e aggiungete cioccolato, l'odore di vaniglia, le uova, ponendo prima il rosso e poi le chiare montate in fiocca, e per ultimo il cedro tritato finissimo.

Ungete una teglia ove il dolce non riesca alto, imburrate e cospargete di pangrattato, poi cuocerlo al forno di campagna a moderato calore.

Torta alla Gabinet

Uova 6 intere, panna gotti 2, vaniglia un cucchiajo da caffè, 3 oncie zucchero, savojardi bastanti secondo la grandezza dello stampo, amaretti 16, uova [scritto per errore in luogo uva e non cancellato], uva spagna [*] oncie 4, maraschino [*] la quantità che occorre per inzupare i savojardi. Sciogli ½ oncia burro, e cotto vi porrai l'uova [sic, ma uva] spagna per pochi minuti. Batti da un'altra parte i rossi d'uovo con zucchero, vaniglia; unisci agli amaretti pesti un bicchierino di maraschino, la panna e l'uva spagna.

Ungi lo stampo, coprilo con savojardi inzupati nel maraschino; unisci il tutto ben mescolato e si getta nello stampo.

Abbi avvertenza di porvelo adagio, altrimenti si leva la cassa [*].

Si cuoce a bagna maria.

Torta alla Crimea

Si prende 8 rossi d'uovo, 5 cucchiai di zucchero, 2 oncie burro.

Si mescola bene finché siano bianche [*], con un po' di sapore a piacere; si battono [*] bene le chiare d'uovo poi si unisce mescolando molto.

Si unge lo stampo, si mette al fuoco 2 ore prima del pranzo; quando è bene levata si leva dal fuoco che si raffreddi.

Si tagliano delle fette rotonde; per ciascuna fetta si prende 10 centesimi conserva armile [*], la si distende sopra ciascuna fetta con poco vino Santo [*].

L'ultima la si rovescia e comparisce la torta intera.

D'inverno si può prendere in cambio della conserva del latte e miele; e quando ciascuna fetta ha la sua parte, se ne rovescia in abbondanza di sopra.

GLOSSARIO

Alestissi : Prepara

Allessato : Lessato

Avanti : Prima

Balzamata : Besciamella

Battere : Sbattere

Bianche : Amalgamate, sciolte

Broare : Gettare liquido bollente, scottare, sbollentare

Brodo tirato : Brodo ristretto

Bursolai forti (Busolai) : Biscotti a pasta molto dura (di origine friulana)

Caperi : Capperi

Cassa : Il corpo in pasta del dolce o d'altro

Chiarificare : Sciogliere e purificare; rendere chiaro, limpido

Chifer : Pane al burro con cornetti

Cipro : Vino fruttato proveniente dall'omonima isola

Colla Caruvella : (da Caravella) Colla forte da falegname che si scioglie in acqua calda

Colla di pesce : Con riferimento alla Caruvella: fogli di carta collosa che si scioglievano con il calore e tenevano unito ciò che contenevano

Consumare : Ridurre in poltiglia con brodo

Contien : (francesismo) Tegame per dolci, tortiera

Cremor Tartaro : Agente lievitante utilizzato come sostituto del lievito chimico per dolci in caso di intolleranze (sale di potassio dell'acido tartarico), estratto dall'uva

Crescenti : Che debordano, pieni

Crescristi : Vino liquoroso, liquore da cucina (Cruscristi)

Crivello : Buratto, setaccio

Dada : Dadi

Disfritto : Soffritto

Farina di Milano : Farina raffinata

Finocchieta : Finocchio selvatico

Fornire : v. Guarnire

Garba : Aspro, agro, salato

Gelo : Ghiaccio

Ghiaccio : Glassa

Gotto : Bicchiere

Gries : Semolino

Guarnire : Guarnire, ornare; accompagnare un piatto con altri elementi

Inghistara : Anguistara, vaso o caraffa di vetro con collo lungo e sottile; capacità da 0,75 ad un l.

Libbra : Adottata con valori diversi a seconda del luogo. Si fornisce la misura presente nel ricettario, ossia: 3 etti, 6 grammi e mezzo, che pare tuttavia un poco ridotta.

Maraschino : Liquore di ciliegie amarasche

Marasconi : Grosse ciliegie amarasche

Maroni : marroni, grosse castagne selezionate

Mondate : Pulite, levate la scorza o la pelle

Mosa : Crema

Nitro : Salnitro

Oncia : Anche'essa, come la libbra, adottata con valori diversi a seconda del luogo, ma sempre intorno ai 29, 30 gr. Esprime comunemente la dodicesima parte della libbra.

Osso : Nocciolo del frutto; lisca del pesce

Pacchetto : La cioccolata veniva venduta in pacchetti, che potevano variare di peso da due a tre ettogrammi

Panon : In pani

Pasta fecola : Sostanza amidacea farinosa; di patate

Pelle dei maroni : La buccia

Peso sottile : Spumoso

Pignoli : Pinoli

Pomi di terra : Patate

Pomo d'oro : Pomodoro

Poscia : Poi, indi

Purificare : v. Chiarificare

Quando si cuoce il riso : E' un modo dire che presuppone ed esprime un tempo di cottura (il tempo che occorre al riso per cuocere)

Resche : Lische

Rosetoni : Consistente pezzatura di pane o biscotto, tonda, che nella parte superiore centrale è lavorata e si presenta come una rosa

Rosoglio : Rosolio; liquore preparato con alcol, zucchero, e acqua nella medesima proporzione, con in più un'essenza che gli dà il nome

Rosto : Arrosto

Spine : Lische

Spirito : Liquore

Spongada : Spuma di zucchero; dolce di marzapane, miele e canditi

Suffregare : Strofinare

Tamesare : Filtrare

Timbal : Timballo, pasticcio cotto in stampo al forno

Tortijon : Tortiglione, panino dolce attorcigliato

Uva Calabria : Uvetta; da uva dolce e profumata con forte grado alcolico

Uva Spagna : Uvetta

Vino Santo : Vino liquoroso

Zaletti : Zalet, biscotti