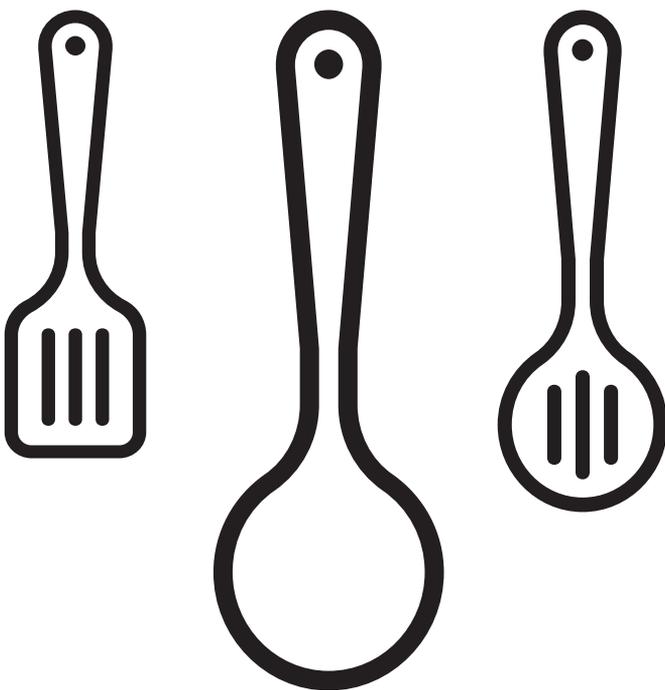


Oggi cucino io

Il “re del cioccolato”, come viene chiamato, ama abbinare nei suoi dolci e torte cacao, spezie e frutta. E nel libro “Dolcemente senza glutine” rivisita le sue ricette in chiave gluten free

ERNST KNAM

«**Non esistono dolci difficili o impossibili**»



Di **Anna Parodi**
anninaparodi@gmail.com

Ernst Knam è un duro dal cuore tenero, anzi... dolce, come le preparazioni che escono dalla sua rinomata pasticceria. Il pubblico televisivo lo conosce come giudice severo di “Bake Off Italia” e come protagonista di altri programmi come “Il Re del Cioccolato” e “Che diavolo di pasticceria”. Tedesco di Tettang, classe 1963, nel 1992 apre la sua ormai storica pasticceria a Milano.

Come è nata la sua passione per la pasticceria?

Fin da piccolo, mia madre era un'eccellente cuoca e io... leccavo le pentole. Nel periodo natalizio realizzavamo questi biscotti speziati buonissimi, il cui profumo e fragranza pervadevano tutta la casa: impossibile non lasciarsi coinvolgere.

È vero che secondo lei è impossibile preparare bene i dolci senza amarli? Lei quali preferisce da “appassionato”?

Certo, come in ogni professione c'è bisogno di passione per dedicare la propria vita a qualcosa, nel mio caso alla pasticceria e ai dolci in generale. Dico sempre che il dolce più buono è quello che piace, dopotutto un buon

dessert può essere il completamento di una cena o un piccolo vizio che uno si concede per donarsi un attimo di felicità, non si può imbrigliarlo in una definizione o categoria.

Quale è il dolce più difficile da preparare? E quello con cui invece si va (relativamente) sul sicuro?

Lo ripeto sempre durante i miei cooking show e i miei corsi di cucina (*alla Knam Experience Cooking Class, la scuola di cucina e pasticceria completamente attrezzata, che lo Chef Knam ha inaugurato nel 2016, ndr*), quando si prepara un dolce bisognerebbe accendere la musica, aprire una buona bottiglia di vino e affrontare la ricetta serenamente. Gli errori più grandi vengono fatti per agitazione e ansia, se si procede tranquillamente seguendo la ricetta non ci sono dolci difficili o impossibili.

Ha scritto un libro sui dolci senza glutine. Ce ne può parlare?

È un libro che ho scritto diversi anni fa, “Dolcemente senza glutine”, in cui ripercorro le ricette di alcuni miei dolci storici (come l'Afrika o l'Antica) con un occhio di riguardo verso il senza glutine. Negli ultimi anni

*Il dolce
più buono
è quello
che più
ti piace*



ho cercato di approfondire molto il settore delle problematiche alimentari, sia perché ho avuto sempre maggior richiesta dai miei clienti in negozio, sia perché a tutti si potrebbero presentare prima o poi nella vita: il mio obiettivo è quello di poter offrire anche a queste persone la possibilità di gustare un dolce che sia anche buono.

Esistono particolari difficoltà nella preparazione di dolci gluten free? Come si affronta il problema della contaminazione?

È fondamentale operare in un ambiente non contaminato, per questo motivo chiedo sempre a chi mi sottopone un ordine gluten free ulteriori informazioni: nel caso si tratti di allergia è necessario che il laboratorio non abbia neanche la minima traccia di contaminazione e quando non lo posso garantire non prendo l'ordine. Come accennavo prima, sto approfondendo la ricerca inerente questi ambiti e ho in previsione di aprire un negozio, con annesso laboratorio, dove si possano soddisfare solo problematiche alimentari, così che sia possibile offrire a tutti una valida alternativa, che sia anche ottima al palato.

Come è cambiata la sua vita da quando è diventato anche un personaggio televisivo?

Io rimango sempre e in primis un pasticciere, continuo a fare i dolci e



©FRANCESCO MION

a portare avanti la mia attività in questo senso. Sicuramente essere in televisione ti dà una maggiore visibilità, ma per me è solo un incitamento a fare sempre meglio per i miei clienti.

È davvero così serio come vediamo in tv?

Io sono... dolce dentro. Sono una persona che punta all'eccellenza, che dà molto ma pretende anche tanto, prima di tutto da me stesso e poi anche dalle persone che lavorano con me.

Pregi e difetti dell'Italia e della Germania.

Sono due Paesi che mi hanno dato tanto, nel secondo sono cresciuto e

nel primo sono diventato un vero e proprio professionista. Ho scelto l'Italia per il mio lavoro e la mia vita e non mi pento di questa scelta, la diversità regionale e di pensiero, oltre che le solide fondamenta della tradizione culinaria, permettono di trovare sempre nuovi spunti e persone aperte alla loro sperimentazione. In Germania non c'è questa cultura profonda della pasticceria, ma hanno un'organizzazione del lavoro molto più definita e specializzata.

È possibile assaggiare un dolce senza finirlo tutto?

Se è buono ed equilibrato... no! ♦

Identikit

Tedesco di nascita e milanese d'adozione, dopo numerosi anni passati nelle cucine dei più grandi ristoranti stellati e di prestigio del mondo arriva in Italia ed entra nella cucina di Gualtiero Marchesi come Maestro Pasticciere, ultimo passo di formazione prima di intraprendere l'attività imprenditoriale. Ernst Knam ha ricevuto diversi riconoscimenti internazionali, sia come pasticciere che come cuoco. Dal 2012 è entrato a far parte della famiglia di Discovery Italia, diventando un noto personaggio televisivo, conosciuto come "Il Re del Cioccolato" dal titolo dell'omonimo programma che lo vede protagonista. Sempre dal 2012 è giudice sul piccolo schermo di un altro programma di Real Time: "Bake Off Italia". La Pasticceria di Knam è caratterizzata da ricercatezza e abbinamenti fuori dal comune. Le sue creazioni seguono la stagionalità degli alimenti e le sue interpretazioni di cioccolato, spezie e frutta rendono la sua pasticceria inconfondibile.

Nelle pagine successive, tre ricette dello chef Ernst Knam

SACHER

PREPARAZIONE
40 MIN

DOSI PER
6-8



**200 G CIOCCOLATO FONDENTE*
A PEZZETTI O IN PASTIGLIE**
190 G BURRO AMMORBIDITO
50 G ZUCCHERO A VELO*
1 PIZZICO DI VANIGLIA IN POLVERE
1 PIZZICO DI SALE
7 UOVA
225 G ZUCCHERO SEMOLATO
190 G FARINA SENZA GLUTINE**
250 G CREMA GANACHE
**150 G CONFETTURA DI
ALBICOCHE***
**QB BURRO E FARINA SENZA
GLUTINE** PER LO STAMPO**

Preparazione

Sciogliere il cioccolato fondendolo a bagnomaria. Intanto, in una terrina, montate con una frusta il burro con lo zucchero a velo, il sale e la vaniglia. Quando il composto è ben amalgamato, unite un po' alla volta i tuorli leggermente sbattuti, mescolate e aggiungete il cioccolato fuso. A parte, in una ciotola ampia, montate a neve con una frusta gli albumi insieme allo zucchero semolato e uniteli delicatamente

all'impasto, infine aggiungete la farina senza glutine. Mescolate con cura fino ad ottenere un impasto omogeneo. Versate il tutto in uno stampo imburrato e cosparso di farina senza glutine, del diametro di circa 22-24 cm, e ponete nel forno preriscaldato a 170° C per 35-40 min.

Come presentare il piatto

Sfornate la torta e lasciatela raffreddare; quindi toglietela dallo stampo, capovolgendola delicatamente. Tagliatela a metà in senso orizzontale con un coltello sottile, a sega, in modo da ottenere 2 dischi. Con una spatola stendete uno strato di confettura sul primo disco e chiudete la torta con il secondo disco. Spalmare la confettura su tutta la superficie della torta; quindi ricoprite il dolce con la ganache. Mettete in frigorifero per 20 minuti finché la glassa non si sarà solidificata.

L'ANTICA

PREPARAZIONE
20 MIN + 3 ORE RIPOSO

DOSI PER
6-8



PER LA PASTA FROLLA:
100 G BURRO
80 G ZUCCHERO SEMOLATO
1 UOVO INTERO
**100 G FARINA MIX PANE RUSTICO
SENZA GLUTINE****
10 G LIEVITO PER DOLCI*
**100 G FARINA INTEGRALE SENZA
GLUTINE****
1 PIZZICO DI SALE

FARCITURA:

100 G CONFETTURA DI LAMPONI*
160 G LAMPONI FRESCHI
90 G CREMA GANACHE

Preparazione

Setacciare le due farine con il sale formando una fontana. Aggiungere

il lievito e nel centro mettere l'uovo, il burro a pezzetti e lo zucchero. Impastare in modo uniforme e formare una palla. Avvolgere con pellicola alimentare e lasciare riposare in frigorifero per 3 ore. Stendere la pasta in dischi dell'altezza 3 mm e foderare degli stampi antiaderenti. Versare sopra la confettura di lamponi e distribuire uniformemente sul fondo. Cuocere a 170° C in forno preriscaldato per circa 15 minuti finché la frolla è cotta. Fare raffreddare.

Come presentare il piatto

Farcire la frolla con la ganache e prima che si rapprenda disporre sopra i lamponi freschi.

CREMA GANACHE

250 ML PANNA LIQUIDA

375 G CIOCCOLATO FONDENTE* A PEZZETTI O IN PASTIGLIE

Versare la panna in una casseruola e porre a scaldare sul fuoco. Portare a ebollizione. Spegnerne il fuoco e aggiungere il cioccolato fondente. Mescolare accuratamente con un cucchiaino di legno, finché il cioccolato non si sarà completamente sciolto e ben amalgamato con la panna.

L'AFRICANA

PREPARAZIONE
20 MIN +2 ORE RIPOSO

DOSI PER
8



300 G CIOCCOLATO FONDENTE*
A PEZZETTI O IN PASTIGLIE
600 ML PANNA DA MONTARE
1 BASE DI MARQUISE
QB CACAO AMARO IN POLVERE*
E SCAGLIETTE AL CIOCCOLATO*
PER DECORARE

BASE DI MARQUISE:
3 UOVA INTERE
2 ALBUMI
160 G ZUCCHERO A VELO*
60 G CACAO AMARO IN POLVERE*

200 G FECOLA DI PATATE*
QB ZUCCHERO SEMOLATO
PER SPOLVERIZZARE

Per la base di marquise

Con una frusta montate prima i tuorli con 20 g di zucchero a velo. A parte, montate i 5 albumi a neve ben ferma insieme al restante zucchero a velo; quindi, continuando a mescolare, unite il cacao, la fecola e i tuorli. Mescolate

il composto delicatamente. Versate il composto sulla placca del forno, foderata con l'apposita carta, e livellatela con una spatola per ottenere uno strato spesso circa 2-3 cm. Fatelo cuocere nel forno preriscaldato a 200 °C per 8-9 minuti. Infine spolverizzate con zucchero semolato.

Per la mousse

Sciogliere il cioccolato fondente

a bagnomaria. Una volta fuso, toglierlo dal fuoco.

A parte, montate la panna con una frusta e incorporatela al cioccolato fuso, mescolando con un movimento dal basso verso l'alto per non farla sgonfiare.

Come presentare il piatto

Utilizzando un foglio di carta da forno del diametro di 22-24 cm come modello, ricavare dalla base di marquise un disco. Foderare uno stampo a fondo removibile con il disco di carta da forno e appoggiare sopra il disco di marquise.

Utilizzando una tasca da pasticciere, riempire lo stampo con il composto di panna e cioccolato, livellando e lasciando bene la superficie con una spatola.

Porre in frigorifero per almeno due ore.

Togliere la torta dallo stampo e decorate i bordi delle mousse con le scagliette di cioccolato facendole aderire bene, spolverizzate con il cacao e servite subito.

Tutti gli ingredienti indicati nelle ricette sono da intendersi non addizionati di altri additivi/ingredienti.
* Scegliere gli alimenti tra quelli con la Spiga Barrata, o presenti in Prontuario AIC o con dicitura "senza glutine".

** Si suggerisce di scegliere gli alimenti tra quelli del Registro degli Alimenti senza glutine del Ministero della Salute.