

Università delle Tre Età

Afternoon Tea

Menu

Tramezzini al salmone affumicati
(Smoked Salmon Sandwiches)

Scones con mascarpone e marmellata

Drop Scones

Biscotti al burro scozzesi (Shortbread)

Torta di carote facile (Simple Carrot Cake)

Torta al limone (Lemon Drizzle Cake)

Torta speziata di marmellata all'arancia
(Spiced Orange Marmalade Cake)

Pontremoli, 31 ottobre 2017

IL TÈ INGLESE

La predilezione per il tè in Inghilterra è probabilmente iniziata dopo il matrimonio del re Carlo II con la principessa Caterina di Braganza che ha portato con sé l'abitudine portoghese di berlo.

Gli inglesi bevono 3,5 kg di tè a testa ogni anno, (quarto posto dopo Turchia, Marocco ed Irlanda).

Latte o te prima? Al tempo della rivoluzione industriale, i poveri non avevano ceramiche di qualità e perciò il latte freddo era messo prima nelle tazze per evitarne la rottura a causa del successivo versamento dell'acqua bollente. Altri dicono che con il latte dopo il tè c'è il rischio della denaturazione delle proteine del latte e quindi un effetto negativo sul gusto del tè. Il dibattito continua.

Gli inglesi bevono 62 miliardi di tazze di tè all'anno.

Il 98% degli inglesi beve il tè con il latte.

Più del 25% della produzione del latte in Inghilterra è consumato con il tè

Il 95% del tè è consumato nelle bustine.

AFTERNOON TEA OPPURE HIGH TEA

Ai nostri giorni "Afternoon Tea" (Tè del Pomeriggio) e "High Tea" (Tè Alto) sono la stessa cosa, ma nel passato, "High Tea" era un pasto preparato a casa dopo il giorno di lavoro nelle fabbriche, durante il quale venivano servite preparazioni salate, quali uova e pancetta oppure salsicce e frittate, poste su di un tavolo di altezza normale (e perciò, High Tea).

Afternoon Tea era invece una merenda per le classi abbienti vittoriane, servita su un basso tavolino da salotto, tra le ore 15 e le 17, merenda che prevedeva con il tè, delle torte e spesso gli scones (focaccine da tè) con burro e/o panna e marmellata di fragola o lampone.

Al giorno d'oggi tutti gli alberghi famosi a Londra servono l'afternoon tea (molto costoso!) ma ci sono "tea rooms" (letteralmente sale da tè) fuori Londra che vale la pena di visitare per avere esperienza di una tradizione molto importante. A Harrogate nello Yorkshire c'è Betty's Tearoom fondata nell'anno 1920 da un pasticcere svizzero che sbagliò treno finendo al nord anziché al sud dove avrebbe voluto arrivare. A Bath, Somerset, c'è Sally Lunn's Tea Room una delle sale da tè più antiche di questa città di origine romana.

COME SI FA IL TÈ

- 1 L'acqua deve essere bollente.
- 2 Mettere un cucchiaino di tè nel teapot (teiera) per ogni tazza.
- 3 I perfezionisti dicono che si deve preriscaldare la teiera!
- 4 Lasciare riposare il tè per 4 minuti e 30 secondi.
- 5 Mettere il tè nelle tazze e poi, il latte freddo. Se si vuole, anche un po' di zucchero.

Notare bene che il limone non entra in questo discorso!

Non è corretto servire il tè inserendo una bustina di tè nella tazza piena di acqua calda anziché nella teiera.

Se si usa tè sfuso, si deve anche filtrare la bevanda con un colino.

In generale il tè sfuso ha una qualità superiore rispetto alle bustine dove spesso (ma non sempre), il tè si presenta come una polvere anziché in foglioline. Gli inglesi preferiscono il "Black tea" (Tè nero) di solito proveniente dall'India, dallo Sri Lanka o dall'Africa, che è di solito un "blend" cioè, un misto di vari tipi fatto dagli esperti. Taylor's Yorkshire, Tetleys, PG tips, Typhoo sono varietà molto popolari. Ma si possono comprare nei negozi specializzati, tè provenienti da regioni particolari (come Assam, Darjeeling ecc) e si può anche fare un "blend" secondo i propri gusti. A tanti inglesi piace Earl Grey o Lady Grey (tè modificato con succo di bergamotto).

Per il nostro afternoon tea usiamo i seguenti tè:

Yorkshire Tea (sfuso), Yorkshire Tea Decaf (bustine), Earl Grey (sfuso).

SCONES (con mascarpone e marmellata)

Judi Halhead, Pontremoli

Ricetta per 7-8 scones grandi.

Ingredienti

450g farina autolievitante

120g burro

2 uova e latte (oppure una miscela di latte e lo yogurt naturale) di un quantità complessivo di 280 ml)

Facoltativi: Datteri e noci, albicocche e mandorle, uva sultanina, cannella.

Preparazione

1. Mescolare la farina ed il burro fino ad ottenere delle briciole strofinando i due ingredienti con le dita.
2. Aggiungere la frutta, le noci, le spezie (ingredienti facoltativi).
3. Mescolare le uova e il latte (o latte e yogurt).
4. Versare la miscela nel composto di farina e burro, e mescolare fino a quando risulta una pasta morbida. Aggiungere un po' di farina se l'impasto risultasse troppo appiccicoso.
5. Mettere l' impasto su un piano di lavoro infarinato e appiattirlo fino all'altezza di 3 cm.
6. Tagliare gli scones con una formina per biscotti e metterli su una teglia rivestita di carta forno.
7. Spennellare gli scones con latte.
8. Cuocerli in forno caldo, 220°C per 15 minuti.
9. Appena diventano tiepidi, tagliarli in due, spalmarli di clotted cream e marmellata (di solito di fragole o lamponi).

(La "clotted cream" consiste in una densa panna ottenuta da latte non pastorizzato.)

DROP SCONES

Ricetta dalla Cumbria (Il distretto dei laghi) da Tim Halhead

Ingredienti

225 g farina autolievitante

2 uova

Un cucchiaino scarso di zucchero

Un pizzico di sale

Un cucchiaino di sciroppo di acero (facoltativo)

latte q.b.

Preparazione

Mescolare la farina ed il sale.

Aggiungere lo zucchero, lo sciroppo, le 2 uova ben battute e il latte per fare una pastella semi liquida (un poco più densa di quella delle crêpes).

Ungere una padella con olio o burro una volta sola. Versare dentro cucchiainate di questa pastella facendo in modo che non si tocchino. Rigidare gli scones per cuocerli da entrambi i lati.

TORTA SPEZIATA DI MARMELLATA ALL'ARANCIA

Questa torta inglese (la ricetta è di mia mamma) veniva servita di solito a casa mia per accompagnare il tè del pomeriggio di domenica. Ovviamente seguo le orme di mia mamma ma io la faccio spesso pure come dolce dopo un pranzo o dopo una cena quando ho ospiti italiani a casa mia.

Jane Bacon Fiori, Pontebosio

Ingredienti

227 g farina 00, setacciata.

16 g lievito vanigliato.

113 g burro.

113 g frutta secca (prugne tagliate a pezzetti, uva sultanina, mirtilli rossi americani – cranberries).

1 pizzico sale fine.

113 g zucchero grezzo “Muscovado” (disponibile nel negozio “Fair Trade” - non è il solito “zucchero di canna ‘ gli inglese lo chiamano “softbrown” ed è marrone scuro).

1 scorza di limone non trattato, grattugiata.

1 scorza di arancia non trattata, grattugiata.

4 cucchiaini di spezie miste (macinate o in polvere) quali zenzero, cannella, coriandolo, chiodo di garofano, noce moscata).

170 ml latte.

1 cucchiaino di aceto bianco (di vino o di mele).

1 – 2 cucchiai grossi di marmellata all'arancia.

continua...

Continua -

TORTA SPEZIATA DI MARMELLATA ALL'ARANCIA

Preparazione:

1. Riscaldare il forno a 160 C. Imburrare una teglia media – quadrata o rotonda – con la base staccabile. Foderare la teglia con carta forno.
2. Mettere in una bowl (ciotola) la farina setacciata insieme al lievito e poi aggiungere il burro tagliato a pezzetti. Mescolare tutto con le mani, strofinando gli ingredienti tra le dita verso l'alto finché gli ingredienti sembrano “briciole”.
3. Aggiungere tutta la frutta secca, lo zucchero grezzo, le scorze di limone e arancia, le spezie in polvere e il sale. Mescolare di nuovo con le mani tutti gli ingredienti.
4. Infine aggiungere la marmellata e l'aceto e mescolare con un cucchiaino metallico. A questo punto bisogna aggiungere il latte – un poco alla volta – per non far diventare il composto troppo morbido. Il composto dovrebbe cadere bene dal cucchiaino ma non deve essere troppo liquido. N.B. può darsi che non sia necessario usare tutto il latte.
5. Mettere al forno e cuocere a 160 C per circa 40/45 minuti. Fare la prova della cottura con uno stuzzicadenti ... deve uscire asciutto! Quando la torta è pronta, sfornarla e lasciarla raffreddare per circa 10/15 minuti; quindi rimuoverla dalla teglia, togliere la carta e lasciarla su di una griglia finché sia fredda. Quando sarà fredda, si potrà tagliare a fette e servire.

BISCOTTI AL BURRO SCOZZESI – SCOTTISH SHORTBREAD

Lee Davis, Mochignano

Ingredienti:

- 125gr. di burro a temperatura ambiente
- 75 g. di zucchero semolato
- 175 g. di farina 00
- 75 g. di semolino fine
- Zucchero a velo q.b.

Preparazione

Riscaldare il forno a 150 gradi. Mescolare il burro in una ciotola per ammorbidirlo, con un cucchiaino di legno. Aggiungere la farina setacciata e il semolino. Mescolare gli ingredienti. Lavorare bene la pasta con le mani fino a quando la ciotola non resti pulita. Trasferire la pasta su una superficie piatta e stenderla leggermente sino a formare un cerchio, che poi sarà trasferito in una teglia. Pressare leggermente l'impasto verso i bordi della teglia e dargli uno spessore uniforme. Pungere l'impasto con una forchetta dappertutto per evitare che gonfi durante la cottura. Infornare per 60/ 75 minuti posizionando la teglia al centro del forno. Quindi con un spatola di metallo segnare la superficie in 12 rettangoli quando è ancora calda. Lasciare raffreddare l'impasto cotto nella teglia e quando sarà completamente raffreddato tagliare i rettangoli e spolverizzare con zucchero a velo.

TORTA DI CAROTE FACILE - SIMPLE CARROT CAKE (per 12 persone)

Ingredienti:

Lee Davis, Mochignano

- 250 g farina autolievitante
- 2 cucchiaini di cannella in polvere
- 400/200 zucchero semolato
- 350 g Olio vegetale
- 4 uova
- 350 g carote grattugiato
- 120 g noci tritate
- Per la glassatura:
 - 225 g di formaggio cremoso
 - 110 g margarina ammorbidita o burro
 - 450 g zucchero a velo
 - 120 g noci tritate
 - 1 cucchiaio di estratto di vaniglia liquido

Preparazione:

Riscaldare il forno a 180 gradi.

Imburrare due stampi da torta di eguale dimensione (23 cm.)

In una ciotola mescolare accuratamente insieme la farina, la cannella e lo zucchero, quindi aggiungere l'olio e le uova, poi le carote e le noci. Dividere la miscela così composta nei due stampi e infornarli. Cuocere le due torte per 25/30 minuti. Fare la prova dello stecchino per assicurarsi una cottura perfetta dell'impasto. Far raffreddare le torte su una gratella prima di rimuoverle dagli stampi.

Preparare la glassatura mescolando insieme la margarina e il formaggio, aggiungere lo zucchero e rendere il composto come una crema. Mescolare in essa le noci tritate e la vaniglia. Spalmare sulle due torte, unendole, e su tutta la superficie.

MARY BERRY'S LEMON DRIZZLE CAKE

Ingredienti:

Judi Halhead, Pontremoli

225 g burro (morbido)

225 g zucchero fino

275 g farina con lievito

2 cucchiaini "Baking Powder" (*mescolare 1 cucchiaino di bicarbonato di sodio, 1 cucchiaino di cremor tartaro*)

4 Uova

4 cucchiai grandi di latte

Scorza grattugiata di 2 limoni non trattati.

Preparazione:

Foderare una teglia, circa 30 x 23 x 4 cm, con carta forno. Preriscaldare il forno a 160 ° C . Mettere tutti gli ingredienti in una grande ciotola e battere bene per circa 2 minuti fino a quando siano ben amalgamati, usando un mixer elettrico oppure a mano, con un cucchiaio di legno. Versare il composto nella teglia preparata.

Cuocere al centro del forno preriscaldato per circa 35-40 minuti. Fare la prova della cottura con uno stuzzicadenti che deve uscire asciutto.

Lasciare raffreddare la torta nella teglia per qualche minuto. Sollevarla dalla teglia, ancora nella carta. Rimuovere la carta e mettere la torta su una rastrelliera sopra un vassoio (per raccogliere le gocce della glassatura).

Glassatura:

175 g zucchero semolato

Succo di 2 limoni

Per rendere la glassatura croccante, mescolare il succo di limone e lo zucchero semolato in una piccola ciotola fino ad ottenere una consistenza liquida. Versare il composto in modo uniforme sulla torta mentre è ancora calda. Tagliarla quando sarà raffreddata.

SITI WEB D'INTERESSE

www.bettys.co.uk

www.sallylunns.co.uk/italiano/

www.tiptree.com

www.fortnumandmason.com/restaurants/afternoon-tea