GIORNATA MONDIALE DEL LIBRO E DEL DIRITTO D'AUTORE . 23 APRILE

un libro e una rosa
23 aprile

maite di marco. marie ferrè. maurizio maurizi

Guido Tommasi Editore

Il 23 aprile 1616 muoiono Cervantes, Shakespeare e l'Inca Garcilaso de la Vega. Il 23 aprile nascono -o muoiono- altri scrittori eminenti come Maurice Druon, K. Laxness, Vladimir Nabokov, Josep Pla o Manuel Mejía Vallejo. Per questo motivo, questa data così simbolica per la letteratura universale è stata scelta dall'UNESCO per rendere omaggio, in tutto il mondo, al libro e agli autori [...]
L'idea di questa celebrazione è partita dalla Cataluña (Spagna), dove in questo giorno è tradizione regalare una rosa e un libro.

http://portal.unesco.org

maite di marco. marie ferrè. maurizio maurizi
guido tommasi editore
© 2009

Rose

pag 5 torta Mlle Manucka

pag 7 meringhe al sale rosa

pag 9 croccante alle mandorle e petali di rosa

pag 11 gelée di petali di rosa

pag 13 lassi alla rosa

pag 15 limonata all'acqua di rose

pag 17 madeleines alla rosa

Nom.
Gen.
Dat.
Acc.
Voc.
Abl.
rosa
alla rosa
la rosa
o rosa
dalla rosa

1

torta mille Manuchka

Ingredienti

pan di spagna (il nostro era di circa 18 cm)
cioccolato bianco 400 g in tutto (200 per la glassa, 200 per le tegoline con le rose)
250 g di ricotta
6 cucchiai di acqua di rose alimentare
3 cucchiai di zucchero a velo
roselline seccate per usi alimentari (le nostre erano marocchine)

Ritagliate il disco di pan di spagna delle dimensioni desiderate quindi dividete in tre strati orizzontali, bagnate con acqua di rose. Farcite con la ricotta montata con lo zucchero e 2 cucchiai di acqua di rose.
Sciogliete 200 g di cioccolato a bagnomaria e fate colare sulla calotta della torta depositando in modo omogeneo la glassa anche lungo i bordi. Lasciate raffreddare bene in frigo finché la glassa non sia completamente asciutta.
Decorate il tetto della torta con le "tegole" di cioccolato bianco.

2

meringhe al sale rosa

Ingredienti
4 albumi (pari a 150 ml)
225 g di zucchero
2 cucchiaini di maizena
1 cucchiaino di aceto bianco
+ (nella nostra versione) sale aromatizzato (naturalmente) ai frutti di bosco

Montate a neve ferma gli albumi (pesati con precisione), incorporate man mano lo zucchero (finché il composto risulta lucido), quindi settacciarci sopra la maizena assieme all'aceto.
La ricetta di Donna Hay prevede di formare dei dischi con 80 g di composto alla volta, per facilitare l'operazione e non pesare ogni volta abbiamo usato dei taglia pasta. Per la cottura calcolate 30, 35 minuti a forno preriscaldato a 120 gradi, e lasciate raffreddare con calma nel forno.
Nella nostra versione abbiamo aggiunto a cottura ultimata il sale rosa profumato (in modo naturale) ai frutti di bosco che *il fotografo* ci ha riportato da Barcellona.

3

croccante alle mandorle e petali di rose

Ingredienti

125 g di mandorle non tostate
1 cucchiaino di pepe rosa schiacciato
1 cucchiaino di semi di papavero
250 gr di zucchero
1 bicchiere di acqua
1 cucchiaio di petali di rosa freschi

Scaldate il forno a 180 gradi. Mettete le mandorle su una teglia e tostatele 10 minuti, finché non sono dorate. Foderate una teglia con un po' di carta da forno. Distrubuitevi le mandorle, le bacche rosa e i semi di papavero.

In una casseruola a fondo spesso versate un bicchiere di acqua con lo zucchero. Scaldate dolcemente finché lo zucchero non si è sciolto, poi fate bollire per 5-10 minuti, in modo da ottenere un caramello scuro. Versatelo sulle mandorle e sulle bacche. Spolverate con i petali di rosa, premete delicatamente nel caramello stando attenti a non bruciarvi!
Fate rapprendere e poi rompete la preparazione a pezzi piuttosto lunghi.

4

gelée ai petali di rosa

Ingredienti

150 g di petali di rosa rosati
250 g di mele
300 g di zucchero cristallizzato
1/2 limone

Spremete il limone. Lavate le mele e tagliatele a tocchetti senza pelarle né togliere i semini. Aggiungete 25 cl di acqua di fonte e fate cuocere in una casseruola a fondo spesso per 20 minuti. Quindi aggiungete i petali di rosa, 10 cl di acqua di fonte, e proseguite la cottura per altri 10 minuti. Trascorso questo tempo filtrate una prima volta con un setaccio schiacciando bene la polpa, e una seconda volta utilizzando un canovaccio. Poi aggiungete lo zucchero e il succo di limone, portate a ebollizione e lasciate sobbollire per 10 minuti. Infine sterilizzate i vasetti in acqua bollente e riempiteli di gelée. Lasciate raffreddare e coprite con un foglio di pellicola per alimenti.

5 lassi alla rosa

Frullate tre yogurt con tre cubetti di ghiaccio, 100 ml di acqua di rose, 100 ml di sciroppo di rosa e il succo di un limone verde. Servite molto freddo decorato con petali di rosa.

6
limonata all'acqua di rosa

Aggiungete giusto un dito di sciroppo di acqua di rose alla limonata e decorate con petali di rosa del vostro giardino (non trattati).

Albertine

7

madeleine all'acqua di rosa

Ingredienti
1 limone
2 uova
110 gr di zucchero
100 gr di farina
100 gr di burro
1 cucchiaino da caffè di lievito
1 cucchiaio di acqua di rose

In un recipiente mettete lo zucchero, le uova, un pizzico di sale, la scorza del limone e mescolate il tutto, dopodiché aggiungete il burro sciolto, la farina, il lievito e l'acqua di rose. A questo punto è importante far riposare la pasta per almeno mezz'ora.
Imburrate gli stampini appositi da madeleine e cuocete a 210 gradi per una decina di minuti.

di maite di marco, marie ferrè, maurizio maurizi

realizzazione ricette,
maite e marie
progetto grafico, realizzazione e fotografie,
maurizio maurizi
fotografie della torta mlle manuchka e meringhe,
maite di marco

la ricetta a pag 5 è di maite

la ricetta delle meringhe a pag 7
è tratta dal libro «classici moderni 2»
di donna hay
guido tommasi editore

la ricetta a pag 9
è tratta dal libro «sale & pepe»
jody vassallo
guido tommasi editore

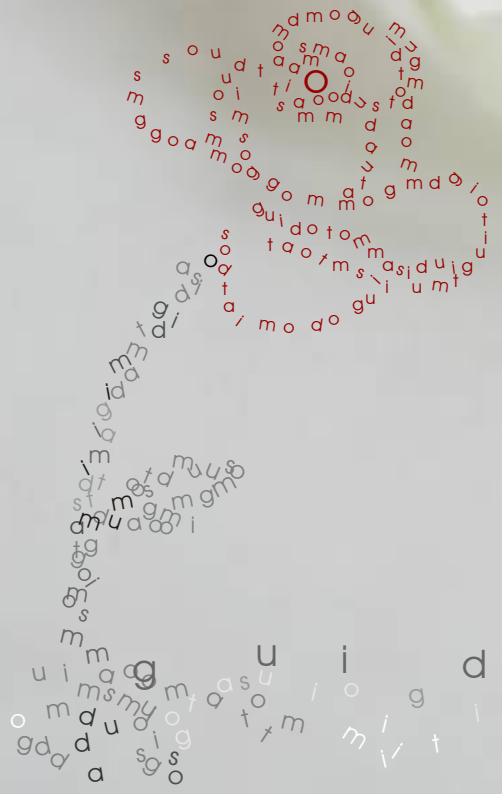
la ricetta a pag 11
è tratta dal libro «in tavola appena colti»
di marianne paquin
guido tommasi editore

la ricetta a pag 15
è tratta dal libro «garden party»
di nathalie le foll e cléophée de turckheim
guido tommasi editore

la ricetta a pag 17
è tratta dal libro «metti una sera a cena»
di trish deseine
guido tommasi editore

la ricetta a pag 19 è di marie

il san giorgio in ultima di copertina è un dipinto coopto di provenienza etiope, su pelle di capra.



guido tommasi

guido tommasi

g u i d o t o m m a s i