

618. SALAME INGLESE

Questo dolce, che si potrebbe più propriamente chiamare pan di Spagna ripieno e che fa tanto bella mostra nelle vetrine de' pasticceri, sembra, per chi è ignaro dell'arte, un piatto d'alta credenza: ma non è niente affatto difficile ad eseguirsi. Fate un pan di Spagna colle seguenti dosi e per cuocerlo al forno distendetelo all'altezza di mezzo dito in un teglione possibilmente rettangolare, unto col burro e spolverizzato di farina.

Zucchero in polvere, grammi 200.

Farina finissima, grammi 170.

Uova, n. 6.

In questo e consimili casi, alcuni trattati dell'arte suggeriscono di asciugare bene la farina al sole o al fuoco prima di adoperarla, per renderla forse più leggiera.

Lavorate i rossi d'uovo collo zucchero per circa mezz'ora; unite ai medesimi le chiare ben montate e dopo averle mescolate adagio fate cadere la farina da un vagliettino, oppure tenetevi al metodo indicato al n. 588.

Levato dal forno, tagliate dal medesimo, quando è ancora caldo, un numero sufficiente di strisce, larghe 2 centimetri circa e lunghe quanto il pezzo di pan di Spagna, al quale devono servire di ripieno; ma perché queste strisce facciano un bell'effetto, devono prendere colori diversi; quindi alcune aspergetele di rosolio bianco e resteranno gialle; altre di alchermes e figureranno rosse, e alle ultime fate prendere il nero con un rosolio bianco ove sia stata infusa della cioccolata. Questi filetti così preparati disponeteli uno sopra l'altro, alternandoli, nel mezzo del pezzo di pan di Spagna rimasto intero, la superficie del quale avrete prima spalmata di una liquida conserva di frutta e spalmati pure i filetti, onde stiano uniti. Tirate i lembi del pan di Spagna sopra i medesimi e formate un rotolo tutto unito il quale, tagliato poi a fette, presenterà per ripieno una scacchiera a diversi colori.

Questo dolce si può far più semplice per uso di famiglia nel seguente modo, bastando la metà della dose anche per una teglia grande.

Spalmate il pan di Spagna con rosolio e conserva di frutta, sia di cotogne, di albicocche o di pesche poco importa, distendete sulla medesima delle fettine sottili di candito e rotolate come un foglio il pezzo intero sopra sé stesso; ma nell'una o nell'altra maniera sarebbe bene, per dargli più bell'aspetto, di ornare la superficie o con un ricamo di zucchero o con una crosta di cioccolata come usano i pasticceri; ma codesti signori, per fare tali cose a perfezione, hanno certi loro segreti particolari che non insegnano volentieri. Conosco, però, così alto alto, un loro processo speciale che troverete descritto al n. 789. Frattanto contentatevi del seguente, che è più semplice ma non del tutto perfetto:

Intridete dello zucchero a velo con chiara d'uovo, facendolo molto sodo, e distendetelo sopra al dolce uniformemente, oppure mettetelo in un cartoccio foggato a forma di cornetto, e strizzandolo, per farlo uscire dal piccolo buco in fondo, giratelo sul dolce per formare il disegno che più vi piace. Se la crosta la fate nera, prendete gr. 60 di zucchero a velo e gr. 30 di cioccolata in polvere, mescolate, intridete ugualmente con chiara d'uovo e distendete l'intriso sul dolce. Se non si asciuga naturalmente, ponetelo sotto l'azione di un moderato calore.