Savoiardi di Iginio Massari

I savoiardi freschi non hanno molto a che fare con quelli secchi che si trovano in commercio. Anche quelli delle marche migliori (inutile girarci intorno, quelli di Matilde Vicenzi sono THE BEST!) sono comunque relativamente secchi e friabili; i savoiardi di pasticceria invece sono leggermente croccanti all'esterno a estremamente morbidi all'interno, ed hanno una consistenza molto simile al pandispagna. Sono ideali per essere usati quasi immediatamente dopo la preparazione, per fare un tiramisù, o anche per essere mangiati a colazione, magari tuffati nel latte.
Se conservati in una scatola di vetro o latta si mantengono per alcuni giorni, tendono a seccare un poco quindi danno il meglio se consumati subito.
Ho provato diverse ricette, tutte con scarsi risultati: troppo bassi, troppo umidi, appiccicosi… poi ho voluto provare la ricetta del maestro Iginio Massari e, che dire… il maestro è sempre una sicurezza.
Seguendo le istruzioni alla lettera, il risultato è ottimo.
Unico problema di questo biscotto è che è necessaria la planetaria, altrimenti l'impasto non incorpora abbastanza aria durante la montata e non rimane bello gonfio in cottura. Se possedete solo le fruste elettriche vi consiglio di aggiungere all'impasto un pizzico di lievito (la punta di un cucchiaino) per aiutare la lievitazione, altrimenti vi ritroverete delle simpatiche ciabattine di pandispagna, buone per carità, ma non spumose come una NIUUUVOLA come dice il maestro :).

Ingredienti per 2 teglie di biscotti (circa una quarantina):

- per l’impasto:
  - 170 gr di tuorlo d’uovo (circa 8 tuorli, ma vanno pesati) + 100 gr zucchero semolato
  - i semi di 1 baccello di vaniglia, oppure 1 cucchiaino di estratto
  - 150 gr di albume d’uovo (circa 5 albumi, ma vanno pesati) + 50 gr di zucchero semolato
  - 50 gr farina 00
  - 30 gr fecola di patate
- per spolverare prima della cottura:
  - zucchero zermolato qb (circa 30-40 gr) + i semi di un baccello di vaniglia (oppure 1 bustina di vanillina)
  - zucchero a velo qb (circa 4 cucchiai) da setacciare con un piccolo colino

attrezzatura:

- planetaria con frusta a filo (quella per montare)
- sac-à-poche con bocchetta liscia diametro circa 16-20 mm
- carta stagnola per crearvi la “valvola” per tenere il forno leggermente socchiuso. In alternativa, un pezzo di legno di circa 1-2cm di diametro.

Alcune note sugli ingredienti:

I pesi: se volete dividere le dosi, potete farlo. Per esempio se volete usare solo 6 uova invece di 8; ricordatevi però di dividere tutte le dosi (diviso 8 poi per 6) e segnarle in un foglio. Mi raccomando di pesare le uova: se sono medie o piccole potrebbe servirne uno in più.
Lo zucchero: ho indicato lo zucchero in due pesi separati, divisi a fianco di tuorli e albumi, per non sbagliare nelle dosi.

La vaniglia: Per quella da aggiungere allo zucchero per spolverare: non potete sostituirla con l’estratto, altrimenti

lo zucchero si inumidisce e non riuscirete a spargerlo uniformemente; quindi, se non avete il baccello, per questa volta vi è permessa la vanillina (che io di solito non uso mai perchè è chimica, ma in questo caso…)

Unire nella ciotola della planetaria i tuorli con lo zucchero e i semi del baccello di vaniglia (tenete il baccello vuoto, io lo taglio in 2-3 pezzi e lo metto dentro al barattolo dello zucchero a velo, ha ancora tantissimo profumo da sprigionare…)
Montare la frusta a filo e avviare alla massima velocità per almeno 12 minuti. A questo punto, l'impasto avrà raggiunto una densità molto elevata e sarà molto chiaro.
A parte montare gli albumi (con la planetaria o con le fruste elettriche), prima da soli poi, una volta già un poco spumosi, aggiungere un 10% dello zucchero semolato necessario. Dopo circa 1 minuto con le fruste in funzione, aggiungere il restante zucchero un poco alla volta.
Quando sollevando le fruste gli albumi formeranno dei picchi ben stabili che non cadono verso il basso, l'impasto è pronto. Attenzione a non rendere gli albumi granulosi, devono essere sodi ma non troppo densi; un paio di minuti di montatura dovrebbero bastare.

In una ciotola, setacciare insieme le polveri per 2 volte in modo da uniformare bene. Soltanto se non avete la planetaria, alle polveri aggiungete la puntina di un cucchiaino di lievito in polvere.

Aggiungere un 20% degi albumi nei tuorli e mescolare energicamente, poi incorporare 1/3 delle polveri, mescolare con un leccapentole lentamente con un movimento dal basso verso l'alto e circolare, poi unire 1/3 degli albumi, mescolare ancora, e così via fino a terminare polveri e albumi.

Prendere un sac-à-poche con bocchetta liscia (diametro 15-16mm) e spremere i savoiardi, come nella foto, su teglie foderate con carta da forno, tenendo i biscotti distanziati

perchè in cottura si gonfieranno.

In una ciotola mescolare lo zucchero semolato ai semi della bacca di vaniglia, e spolverare con le mani lo zucchero uniformemente su tutti i biscotti. Infine, con un piccolo colino setacciare lo zucchero a velo sui biscotti coprendoli bene con un velo abbondante ed uniforme.

Questo velo di zucchero ha un suo scopo preciso: serve a creare una "barriera vapore" che in cottura eviterà che i biscotti si asciughino e si sgonfino, ma li manterrrà belli alti e sodi.

Preriscaldare il forno (ventilato) a 200°, poi infornare avendo cura di mantenere la porta del forno leggermente socchiusa, per smaltire l'umidità in eccesso: potete usare un cuneo di legno oppure, come ho fatto io, un pezzo di carta stagnola avvolto molte volte su se stesso per acquisire spessore.

Cuocere per 10-11 minuti, ruotando le teglie davanti-dietro se necessario per dare una colorazione uniforme.
A parte il tempo di cottura, come suggerisce il maestro Massari, "quello che comanda è il colore": i biscotti devono avere un bel colore nocciola chiaro uniforme, e il fondo dei biscotti deve essere colorato. (Provate a staccarne uno lentamente dalla carta forno e verificate che abbia fatto una piccola crosticina dorata anche sul fondo. Quindi, nel caso, se serve, prolungare la cottura di altri 2-3 minuti o quel che necessita.

Lasciare raffreddare un paio di minuti, poi rimuovere dalla carta forno e trasferire su una gratella, per dare modo ai biscotti di asciugarsi bene, anche sul fondo

Utilizzare subito per un tiramisù o altro dolce, oppure conservare ben chiusi in una scatola di latta.