

Vaniglia o Vanillina ?

Spesso nelle ricette dolci si richiede l'aggiunta della vaniglia, che è l'aroma più forte che esiste in pasticceria.



Ovviamente il risultato migliore si ottiene utilizzando i **semi della bacca di vaniglia** (che però deve essere freschissima, morbida al tatto e quasi flessibile) e che va aperta per tutta la lunghezza incidendola con un coltello affilato per poi prelevarne i semi, "spremendoli" con il piatto del coltello. I semi però non sono facilissimi da stemperare bene (per esempio in una crema) perchè tendono a raggrumare, ma di certo conferiscono agli impasti un aroma unico.

La bacca di vaniglia tende a seccare, quindi non si può conservare moltissimo (pochi mesi), anche se viene venduta dentro a buste sigillate. In ogni caso, una volta rimossi bene i semi, potete utilizzare anche la bacca vuota (per esempio facendola bollire insieme alla crema, oppure tagliandola in due pezzi e mettendola in un barattolo di zucchero semolato o a velo), rilascerà il suo aroma ancora a lungo.

Un'ottima alternativa è l'**estratto di vaniglia**, che è ottenuto con un metodo simile alla distillazione degli oli essenziali, ed è molto concentrato. Io uso quello di marca Wilton, che trovate nei negozi di prodotti per cake design, oppure online. Ne esistono tante marche, ma l'importante è che la confezione riporti la dicitura **estratto puro**.



I semi di una bacca fresca equivalgono all'incirca a 2 cucchiaini di caffè di estratto, ma regolatevi in base al

vostro gusto, aggiungendo prima un cucchiaino e poi assaggiando.

Ben diversi dall'estratto sono l'**aroma vaniglia** (quello delle fiale monouso) e la **vanillina (o vaniglina)** in polvere. Quest'ultima è la molecola che impartisce alla vaniglia il suo aroma caratteristico, ed è ricavata sinteticamente.



Sia l'aroma vaniglia che la vanillina sono certamente pratici e reperibili in tutti i supermercati, ma l'effetto non è assolutamente paragonabile.

E farla in casa ???

In alternativa, questa è la ricetta dello chef Laura Ravaioli per prepararla in casa; si conserva per molto tempo in frigorifero:

10 baccelli di vaniglia

60 g di acqua

60 g di zucchero

100 ml di alcool a 95° (o in casi estremi vodka)

Si inizia preparando lo sciroppo di zucchero. In un pentolino mettere l'acqua con lo zucchero e portare il tutto ad

ebollizione.

Abbassare quindi la fiamma al minimo e lasciare bollire piano piano fino a che lo zucchero sarà completamente sciolto.

Lasciare raffreddare benissimo, poi aggiungere l'alcool e mescolare.

Intanto, uno alla volta, aprire i baccelli per il lato lungo e poi dividerli in più parti. Mettere la vaniglia nella bottiglietta o nel barattolino, versarvi dentro anche lo sciroppo, chiudere ermeticamente e agitare bene il tutto.

Avvolgere la bottiglietta in carta stagnola e conservare in frigorifero.

Per estrarre tutto il profumo dalla vaniglia sarà necessario attendere circa tre mesi durante i quali la bottiglietta va agitata una volta al giorno.