

Violette cristallizzate (candite)

E' quasi primavera e, come ogni anno, i prati si ricoprono di violette; stavolta, finalmente, mi sono deciso a provare questo metodo, dopo aver consumato negli anni una quantità smodata di petali canditi che compro praticamente ovunque quando li trovo. Sono bellissimi per decorare (biscotti, plumcake, torte) ma anche da sgranocchiare così al naturale, come caramelline.



Alcune considerazioni:

Ho cercato molto online, e ho trovato diversi blog che spiegano come formare uno sciroppo di zucchero chiaro, tuffarci le violette, poi ricoprirle di zucchero. Ho provato, ma questo metodo assolutamente non funziona, in quanto il calore dello sciroppo "cuoce" o meglio accartoccia istantaneamente i delicatissimi petali delle violette e li rende inutilizzabili.

L'unico modo di procedere, salvo procedimenti industriali (che credo simili a quelli per la creazione dei confetti), è quello di "**brinare**" i petali, ovvero ricoprirli di albume d'uovo poi di zucchero fine.

E' un metodo onestamente un po' lungo e delicato, ma non difficile. Si tratta di prendersi un po' di tempo con calma e fare le cose senza agitazione. Unica avvertenza: se potete, fate poche violette per volta (20-30 max) e il resto lasciatele a bagno in acqua, altrimenti verso la fine vi

accorderete che i fiori si stanno accartocciando e vi sarà molto più difficile spennellare i singoli petali.



La riuscita è molto buona, anche se l'aspetto è diverso da quelle che si trovano sul mercato. Quelle che ho sempre visto io (sia in alcune fornitissime pasticcerie che nei negozi di dolci) sono quasi confettate; lo strato di zucchero è molto spesso, e probabilmente viene usato zucchero extrafine o a velo, in modo che il risultato è un petalo molto duro, quasi caramellato, come **questa foto**.

Con questo metodo potete brinare qualunque tipo di fiore commestibile, oppure ad esempio **foglioline di menta**, o scaglie di **frutta disidratata** (es. le fragole).



La mia passione per questi dolcetti è nata tanti anni fa, al piano terra di **Fortum&Mason**, un fantastico store di delicatessen nel centro di Londra (si trova al 181 di Piccadilly, a pochi metri da Piccadilly Circus).

Questo è il loro corner dei confetti, meravigliosamente custoditi in giare di cristallo e venduti a peso da bellissime commesse sorridenti; ed ecco là in alto proprio le violette cristallizzate, insieme alle fragole e alle foglie di menta.

Ogni volta a Londra per me è tappa fissa qui. Non è meraviglioso ?

Tra l'altro, oltre ai confetti, hanno una esagerata selezione di tè e infusi, e commessi in livrea girano per il piano terra con vassoi di argento offrendo mini assaggi ai clienti. Ci passerei le ore !!!

Ingredienti e attrezzatura:

- Una tazza di viole mammola (circa una cinquantina) appena colte, mantenendo il gambo lungo (lo taglierete in seguito)
- zucchero extrafine per spolverare (tipo Zefiro)
- un albume d'uovo
- un pennello da cucina, preferibilmente con setole fini
- tanta pazienza ☐

a piacere, **se volete una colorazione più viola:**

- un cucchiaino di vodka (per sciogliere il colorante)
- colorante viola in gel, da prelevare con uno stuzzicadenti

Procedimento:

Cogliere le violette mantenendo i gambi, metterle a bagno in una ciotola di acqua molto fredda e togliere ogni residuo.



Porle ad asciugare su un foglio di carta da cucina, procedendo con massimo 20-30 violette alla volta (**lasciando le altre in acqua per non farle seccare**).

Dopo circa 20 minuti i petali saranno abbastanza asciutti per essere pennellati; se siete impazienti, tamponateli con un cotton fioc in modo da togliere la maggior parte dei residui di acqua (i petali devono risultare opachi a occhio nudo).

Nel frattempo, se volete colorare lo zucchero, procedete come indicato **a fine pagina**.



Aprite un uovo in una ciotola, conservate il tuorlo per altre preparazioni, e con una forchetta sbattete leggermente l'albume finché non si formano le prime bolle e il liquido risulta uniforme e liquido.

Con il pennello, rimuovete le bolle dalla superficie e buttatele. Assicuratevi che non ci siano bolle nemmeno nel pennello.

Prendendo un fiore per il gambo, pennellate delicatamente ogni petalo, prima tutti i 5 petali dalla parte superiore, poi nella parte inferiore.



Ora, tenendo il fiore sempre per il gambo sopra ad un piattino, iniziate con le dita a far cadere lo zucchero a pioggia sui petali, assicurandovi che si attacchi uniformemente ovunque. Ruotate il fiore e fate la stessa cosa nella faccia inferiore.



Preparate un foglio di carta forno ben steso su una lastra, ed appoggiare le violette ad asciugare, ben distanziate. Procedete allo stesso modo fino a terminare tutti i fiori. Successivamente, se avete altri fiori in acqua, ricominciate daccapo, prima asciugandoli su carta e poi pennellando e ricoprendo.



Alla fine, lasciatele asciugare in luogo protetto per almeno un giorno. Una volta ben asciutte trasferirle in un vaso di vetro pulito, si conservano tranquillamente per molti mesi.

IL COLORANTE



NOTA: a piacere, se volete dare alle violette un colore più marcato, potete aggiungere allo zucchero semolato una punta di colorante alimentare viola. La stessa cosa potete farla allo zucchero extrafine (prendere un mezzo cucchiaino di vodka, scioglieteci dentro una punta di colorante, e mescolate allo zucchero facendo evaporare in fretta).

La colorazione è più intensa e ve la consiglio, se avete un po' di tempo in più. Considerate però che, sebbene la vodka evapori in fretta nello zucchero, questo acquista comunque una consistenza un poco più umida e simile a sabbia compatta, quindi poi durante l'utilizzo risulta un po' meno immediato da spargere sui fiori. Vedete voi.