

SCUOLA DI PASTICCERIA



Un dessert dimenticato, che risale alla tradizione ottocentesca del Monferrato: pan di Spagna o biscotti savoiardi, intrisi di rosolio, con all'interno una crema a base di tuorli, burro e zucchero

di Francesco Pruneddu*



Se anche voi amate il profumo e i sapori di una volta, questo dolce troverà certamente spazio nella lista dei dessert da replicare il prima possibile. Si tratta di uno sfornato di piccole dimensioni, che nella forma richiama qualcosa di già visto, per esempio una Charlotte, ma di cui non immaginiamo affatto il contenuto. La ricetta arriva dal libro *Cucina monferrina. Ricette tradizionali in uso nel casalese*, uscito per la prima volta nel 1978, col quale l'ingegnere e cuoco Francesco Caire decise — come afferma nell'introduzione — di voler confezionare «non un manuale perfetto di sovrappiù tecniche culinarie ma una serie di ricette amorevolmente raccolte e sperimentate con lo spirito dell'appassionato e con un pizzico di affetto per le cose del passato». Dunque, una raccolta di piatti nati a cavallo tra Sette e Ottocento.

Con le pagine del quaderno di Caire si ha realmente la sensazione di viaggiare in quel periodo, quando le ricette erano sì elaborate e ammaliate dalla modernità ma le loro salde radici facevano sì che il risultato finale fosse memore delle più antiche tradizioni. Leggendo la ricetta del dolce di madama Butac, che potrebbe risalire al diciannovesimo secolo, ho individuato, per dire, un legame con la ricetta della bavarese lombarda che ci ha trasmesso Pellegrino Artusi nella sua *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*. I due dessert hanno in comune quasi tutti gli ingredienti e a giudicare dal procedimento anche il loro aspetto finale deve essere molto simile: uno sfornato ottenuto foderando con pan di Spagna o biscotti savoiardi intrisi di rosolio o rum uno stampo a tronco di cono (o a costole, come consiglia l'Artusi), con all'interno una crema a base di tuorli sodi, burro e zucchero.

Ma a questo punto l'immaginazione non ha trovato altri freni e senza alcun dubbio, leggendo



DOLCE DI MADAMA BUTAC

Francesco Caire, ho pensato anche alla più classica Charlotte, dolce dall'intricata vicenda storica del quale la bavarese dell'Artusi e il dolce di madama Butac devono essere debitori. Se risulta complicato definire con esattezza chi sia l'ideatore della storica Charlotte, è altrettanto privo di apparenti spiega-

zioni il nome attribuito al dolce tramandatosi da Caire. Chi sarebbe dunque la madama Butac non è dato sapere ma nulla vieta di credere che dietro questo nome si nasconda la creatività di una donna borghese grazie alla quale la ricetta ha viaggiato attraverso gli appunti di cucina dell'epoca, fino a

**Storico dell'arte, fotografo ed esperto di dolci vintage che racconta sul suo profilo Instagram @ch_ecco. Il suo primo libro è Dolci d'Italia (Solferino, 2022)*

essere selezionata e inserita da Caire nel suo volume. Allora non ci resta che realizzare il dolce di madama Butac e lasciarci deliziare dal profumo di questo dessert d'altri tempi.

Ingredienti

Per uno stampo di 16 centimetri di diametro: 200 g di burro, 200 g di zucchero semolato, 10 tuorli di uova sode, 1 cucchiaino di estratto di vaniglia (liquido o in polvere) o la scorza grattugiata di un agrume a vostra scelta, pan di Spagna a fette o circa 30 biscotti savoiardi, rum o rosolio, zucchero al velo per decorare.

Preparazione

Lavorate energicamente il burro con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro. Passate i tuorli, pochi alla volta, attraverso un setaccio e incorporateli al composto di burro e zucchero. Se avete deciso di utilizzarla, aggiungete anche l'estratto di vaniglia o la scorza grattugiata, poi mescolate delicatamente senza smontare il composto. Foderate uno stampo alto con carta forno, sia nel fondo che nei lati. Per far aderire al meglio la carta potete inumidirla leggermente o spennellare lo stampo con un filo d'olio di semi. Ritagliate i biscotti o il pan di Spagna per ottenere dei triangoli per la base e dei rettangoli per i lati. Dopo aver creato la struttura di biscotti, inumiditela spennellando con il liquore o il distillato che avrete scelto, leggermente allungato con acqua.

Riempite lo stampo con la crema, aggiungendone poche quantità per volta, in modo da livellarla e non creare vuoti d'aria. Avvolgete lo stampo nella pellicola alimentare e conservate il dolce nel frigorifero per almeno 4 ore. Ribaltate lo stampo sul piatto da portata, sfornate il dolce e servitelo a fette spolverizzato con zucchero al velo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA