

CHIFFON CAKE AL CHIANTI CLASSICO: VERY NORMAL CAKE



Una ricetta “moderna” ma elegante utilizzando il Chianti Classico del Castello di Gabbiano come ingrediente principale. E’ nato un dolce tipicamente americano, la Chiffon Cake, un ciambellone alto dalla consistenza estremamente soffice che il network iFood l’ha ribattezzata Fluffosa, da fluffy cake ovvero torta soffice.

La Chiffon Cake o Fluffosa al Chianti Classico

Salve amici, questa settimana la ricetta è accompagnata da una location da sogno, incastonata nel

cuore della Toscana più autentica, quella delle colline a perdita d’occhio e dei borghi suggestivi, dei filari di prestigiose vigne e di argentei uliveti, di roccaforti millenarie e storie da leggere in ogni pietra di cui esse si compongono.



Doveva essere un'esperienza sensoriale e lo è stata in tutto e per tutto: siamo rimasti affascinati da questo luogo in cui il tempo sembra essersi fermato.



Siamo stati al Castello di Gabbiano con lo staff di Tuscanypeople, intrattenendoci per una cena suggestiva e indimenticabile al ristorante del castello, che vi racconteremo nei minimi dettagli in un prossimo articolo, il quale non poteva avere nome più adatto de "Il Cavaliere" per presentarsi.

Un cavaliere coraggioso, come lo Chef Francesco Berardinelli il quale ci ha proposto una serie di piatti in cui tutta la sua esperienza e la sua fantasia hanno trovato il libero sfogo. Abbiamo avuto il piacere di conoscerlo e scambiare con lui qualche idea: ne è nato un gioco delle parti in cui siamo stati noi ad essere invitati a proporre a lui una ricetta con la quale potesse essere esaltata la produzione vinicola del castello.

Ci è stato altresì chiesto di scegliere dalla loro cantina e abbiamo optato per un Chianti Classico DOCG vendemmia 2013.



La chiffon cake al Chianti Classico di TuscanyPeople - La inconfondibile Fluffosa CC



Reinventare e modernizzare ricette anche storiche della tradizione toscana è un po' lo stile che contraddistingue la nostra rubrica su Tuscanypeople, ma stavolta non abbiamo voluto - né avremmo potuto - creare un qualcosa che stridesse con l'ambiente del castello.

Abbiamo quindi scelto una ricetta "moderna" ma elegante, utilizzando il vino come ingrediente principale della preparazione: ciò che ne è uscito è un dolce tipicamente americano, la *Chiffon Cake*, un ciambellone alto dalla consistenza estremamente soffice che il network di blogger di cui siamo membri, *iFood*, ha eletto come simbolo della nostra community ribattezzandola Fluffosa, da *fluffy cake* ovvero torta soffice.

In questo dolce che si accompagna bene ad ogni fine pasto, il Chianti Classico DOCG Castello di Gabbiano diventa protagonista nell'impasto e altresì nella copertura, che consiste in una gelatina al vino rosso.

Ci piacerebbe raccontarvela...eccovi la ricetta.

Ingredienti per uno stampo da chiffon cake d.18cm - La Fluffosa al Chianti Classico



- 100 ml di vino Chianti Classico Castello di Gabbiano DOCG 2013
- 15 gr di cacao amaro
- 130 gr di farina 00 del Mulino Bardazzi
- 135 gr Zucchero semolato
- 15 gr Zucchero di canna
- 3 uova intere biologiche dell’Az. Agr. Palmi
- 60 ml olio di semi di girasole bio Alto Oleico
- 9 gr lievito in polvere per torte
- 1 pizzico di sale

Ingredienti per la gelatina di Chianti Classico Castello di Gabbiano

- 15 cucchiaini di vino Chianti Classico
- 2 fogli di colla di pesce
- 3 cucchiaini di zucchero vanigliato

Per guarnire lo *Chiffon Cake*

- amarene con il loro succo.

Preparazione della *Chiffon Cake* o Fluffosa al Chianti Classico



In un pentolino scaldare il vino insieme allo zucchero di canna a fuoco basso, quando arriva a temperatura spegnere e far raffreddare. Misurare quindi in un recipiente la riduzione di vino ottenuta ed aggiungere l'ac-

qua necessaria per tornare a 100ml di liquido.

Separare i tuorli dagli albumi, i quali andranno montati a neve ben ferma e intanto versare in una ciotola la farina, il cacao ed il lievito setacciati, un pizzico di sale, i tuorli, l'olio, la riduzione di vino Chianti Classico e mescolare con l'aiuto di uno sbattitore, in modo da formare un composto liscio ed omogeneo, quindi unire delicatamente gli albumi precedentemente montati a neve.



Scaldare il forno a 160° e nel frattempo ungere uno stampo da ciambelloni (se invece si utilizza lo stampo specifico per *chiffon cake* non va mai unto!) e versarvi l'impasto quindi cuocere in forno a 160° per 35-40 minuti.

Sformare la torta dallo stampo del ciambellone, oppure se usate lo stampo da *chiffon* aspettare che il dolce scivoli da solo dalla tortiera capovolta su un piatto da portata e poggiata sui piedini.

Durante la cottura della Fluffosa, si può preparare la gelatina di Chianti Classico mettendo in ammollo in acqua fredda i fogli di colla di pesce e scaldando in un pentolino il vino con lo zucchero a velo. Togliere dal fuoco appena caldo e sciogliervi la gelatina, quindi riporre il composto a far rapprendere in frigo.



Appena la torta si sarà raffreddata completamente, decorare con la gelatina e qualche amarena, irrorando a piacere con il succo di amarena.

La combinazione dei sapori e le diverse consistenze che caratterizzano questo dolce è risultata decisamente piacevole e, considerando la carta dei dessert del Cavaliere concentrata principalmente su dolci al cucchiaio, chissà che lo chef Francesco Berardinelli dopo averla assaggiata non decida di inserirla nel proprio menù come torta al taglio...

Continuate a seguirci e scopritelo insieme a noi!



La cucina di TuscanyPeople:



TuscanyPeople.com - People and Stories from #Tuscany

Se realizzerete questa monumentale “Chiffon Cake al Chianti Classico” o “Fluffosa al Chianti Classico” vi invitiamo a condividerla con noi usando i nostri hashtag #TuscanyPeople e #LeRicettediTuscanyPeople sui nostri canali social [Instagram](#) e [Facebook](#).

Le foto più belle verranno ripostate sul nostro canale instagram www.instagram.com/tuscanypeople

