

CHIFFON CAKE VIN SANTO & FICHI, UN DESSERT TOSCO-AMERICANO



A una tradizionale ricetta americana abbiamo aggiunto prodotti 100% made in Tuscany, ottenendo un'originale Chiffon Cake Vin Santo del Chianti e Fichi di Carmignano, che presenteremo a Cookstock, il contest per foodblogger che si terrà a Pontassieve dal 9 all'11 settembre.

Chiffon Cake Vin Santo e Fichi, sperimentando il made in Tuscany

Cari amici, da quando ho iniziato a curare insieme a Michela la rubrica sulla ricetta della settimana, mi sono spesso chiesto se quella che avrei proposto sarebbe stata una ricetta veramente in **stile Tus-**

canypeople. Perché il mio pallino è sempre stato quello di **sperimentare**, più che di seguire alla lettera le ricette tradizionali, che spesso non possono essere stravolte perché pilastri sacri della nostra **cucina del territorio**. Ho provato allora a cercare il **lato toscano** in ogni ricetta che conoscessi e il risultato è stato sorprendente.



Cookstock e il contest per foodblogger organizzato dall'Ass. Cavoloamerenda insieme a Ruffinowines

Oggi, per esempio, vi racconto di come ho trasformato un dolce tipicamente americano come la **Chiffon Cake** in una torta dal sapore prettamente toscano, con quei profumi e quei colori che solo la nostra terra sa regalare ai suoi prodotti.

Il pretesto è stato quello di partecipare ad un contest per **foodblogger**, organizzato dall'Associazione Culturale #Cavoloamerenda insieme a #Ruffinowines e legato alla manifestazione #Cookstock che si terrà a Pontassieve dal 9 all'11 settembre, preparando una ricetta con uno dei prodotti che Ruffino mi ha inviato a tale scopo.



Vin Santo del Chianti DOC

Quando si parla di Vin Santo del Chianti, si parla di un **vino passito DOC**, la cui produzione è consentita esclusivamente nelle provincie di **Firenze** e **Siena** con uve prevalentemente di **Trebbiano Toscano** e **Malvasia**. Le sue origini sono oltremodo antiche e in linea di massima l'etimologia del nome è collegabile al fatto che venisse utilizzato durante la messa, tuttavia esistono due leggende, una **fiorentina** e l'altra **senese**.

La versione senese racconta di come tale nome fosse il frutto di una credenza popolare che considerava tale **vino miracoloso** per aver guarito i malati durante la **Grande Peste** del 1348 per mano di un frate francescano che lo utilizzava per la messa.

La versione fiorentina lega invece l'**origine del Vin Santo** all'esclamazione durante il Concilio di Firenze del 1439 del metropolita greco Giovanni Bessarione che lo paragonò al **vino di Xantos**, ovvero il vino greco di Santorini, che poteva essere altresì interpretato come Xanthos, termine greco che significa "giallo".

Il giallo in effetti richiama il colore di questo vino, variabile dal paglierino al dorato fino all'ambrato intenso. La mappa sensoriale di questo **vino da dessert** presenta un bouquet complesso ed elegante che arriva al naso con note di frutta candita, miele di eucalipto e sentori di noce e nocciola per poi passare al palato con

note intense di frutta essiccata tra cui il fico e i datteri. Questo suo particolare richiamo al fico, mi ha portato a scegliere proprio questo frutto come decorazione finale della **Chiffon Cake Vin Santo del Chianti e Fichi**.



Il Dottato, varietà di fico Toscano

La varietà di **fico** più diffusa in Toscana è senz'altro il **Dottato**, che si trova agevolmente tra le province di Prato, Firenze ed Arezzo. Raccolto tra metà agosto e fine settembre, la sua caratteristica principale è quella di essere particolarmente **dolce** già al naturale, il che lo rende adatto soprattutto in abbinamento ai dolci, per preparare confetture o composte, anche se oggi viene spesso accompagnato a preparazioni salate o negli antipasti con affettati, formaggi, carne e selvaggina.

Si potrebbe definire il frutto più antico del mondo, considerando che già i **Fenici** e gli **Etruschi** pare si nutrissero di fichi ritenuti una **pianta sacra** che aiuta lo **sviluppo dell'intelletto**, senza pensare che le sue foglie rappresentano di fatto nelle scritture sacre il primo "vestito" della storia e il simbolo per eccellenza dell'abbondanza.

Nella **versione essiccata**, la cui più famosa espressione ha origine proprio nel territorio pratese ed in particolare a Carmignano, essi possono presentarsi farciti con anici o altre tipologie di frutta secca ed accop-

piati in picce.

Ma torniamo alla Chiffon Cake Vin Santo del Chianti e Fichi di Carmignano e agli ingredienti necessari per prepararla.



Ingredienti per la torta Chiffon Cake Vin Santo del Chianti & Fichi di Carmignano

- 3 **uova** medie Bio
- 150 g di **farina** 00
- 150 g di **zucchero** semolato
- 8 g di **lievito** in polvere
- 1 pizzico di **sale**
- 60 ml di **olio di semi** Bio
- 120 ml di **spremuta arancia** Bio
- 30 ml di **Vin Santo del Chianti** DOC Ruffino Serelle v. 2010
- Buccia grattugiata di 1 **Arancia** Bio

Per decorare la nostra Chiffon Cake Vin Santo del Chianti & Fichi di Carmignano

- 2 **Fichi** di Carmignano
- 125 gr. di **zucchero vanigliato**
- 2 cucchiaini di **Vin Santo del Chianti** DOC Ruffino Serelle v. 2010
- 1 cucchiaino di **Acqua**

Tuscanypeople





Procedimento

Iniziamo la preparazione della nostra **Chiffon Cake Vin Santo del Chianti e Fichi di Carmignano**. In una ciotola unire tutti gli **ingredienti secchi** e setacciando la **farina** con il **lievito** in polvere, aggiungere lo **zucchero** e il pizzico di **sale**. Separate albumi e tuorli e procedete montando a neve gli **albumi**, quindi al centro della ciotola contenente gli ingredienti secchi versare i **tuorli**, l'**olio** di semi bio, la **spremuta d'arancia**, il **Vin Santo del Chianti DOC Ruffino** e la **buccia di arancia**.

Mescolate bene con una **frusta elettrica** fino ad avere un composto omogeneo e unite a questo punto gli albumi montati a neve mescolando delicatamente. Versate l'impasto nello speciale **stampo** da Chiffon Cake - senza ungere i bordi - oppure in una **tortiera** da ciambellone con bordi alti - in questo caso ungete con olio - e cuocete a 160° per circa 60 - 70 minuti.



Preparazione della glassa

Per la **glassa**, procedete mescolando lo **zucchero a velo** con il **Vin Santo** del Chianti DOC Ruffino e l'**acqua**. Una volta ottenuto un composto dalla consistenza ottimale versare sulla torta che sarà poi ultimata con una decorazione fatta con i **fichi tagliati** a fette rotonde.

Una tavola made in Tuscany

In questa occasione più che mai, ci piacerebbe sapere cosa ne pensate e se vi piace come idea da riproporre magari al termine di una cena a base di **prodotti toscani** o come protagonista di una merenda golosa sotto un rustico portico di un casale nel Chianti. Ovunque voi siate, scherzi a parte, è sempre il momento adatto per concedersi una piccola coccola al palato. In questo caso un po' calorica, ma certamente capace di far venire l'**acquolina in bocca** anche ai più inappetenti.

Un dolce rientro dalle ferie a tutti gli amici di Tuscanypeople (e non solo).

! **PER APPROFONDIRE:**



TuscanyPeople.com - People and Stories from #Tuscany

- ☛ [Semifreddo alla Ricotta con Fichi e Miele di Castagno](#)
- ☛ [Chiffon Cake al Chianti Classico: Very Normal Cake](#)
- ☛ [Ricetta dei cupcakes o dei muffins?](#)
- ☛ [Terrina di pollo e verdure allo yogurt, una ricetta estiva, sana e veloce](#)

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto

In collaborazione con Cookstock

Riproduzione Riservata © Copyright TuscanyPeople

