

— OLANDA

MELE RICOPERTE DI CREMA PASTICCERA

INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

INGREDIENTI

Mele piccole n. 4
Uvetta gr 50
Zucchero gr 80
Cannella gr 2
Burro gr 25

INGREDIENTI PER LA CREMA PASTICCERA

Latte gr 500
Zucchero gr 175
Farina 00 gr 30
Tuorli d'uovo n. 3
Uova intere n. 2
Limone n. 1 buccia
Bacca di vaniglia gr 2

MELE RICOPERTE DI CREMA PASTICCERA CON MOSCATO D'ASTI

Individuare il Moscato d'Asti come il più naturale degli abbinamenti possibili, è spiegato dalla presenza di due componenti che sono fondamentali per la ricetta: la mela e la crema pasticcera. La mela cotta nel forno, perdendo una buona parte d'acqua, concentra i suoi zuccheri, che aggiunti a quelli apportati dall'uvetta e dai due cucchiaini dello stesso tra gli ingredienti, fanno sì che la dolcezza del Moscato d'Asti trovi un equilibrato accordo in fase di abbinamento.

L'opzione del Moscato d'Asti le cui uve maturano nelle vigne del Bracco Sant'Antonio di Canelli, o provenienti dalle vigne calcaree della storica collina Ceirole, sempre in ambito canellese, offre ottimi risultati, lasciando sensazioni zuccherine "piacevoli e pulite". L'armonica presenza di anidride carbonica darà il necessario contributo all'equilibrio tattile impegnato dall'elegante e "citrina" grassezza della crema pasticcera. All'olfatto le persistenze del vino e del dolce si misurano in pari espressioni.

— NETHERLANDS

APPLE UNDER A BLANKET

INGREDIENTS FOR 4 PORTIONS

INGREDIENTS

4 small apples
Raisins 50 gr
Sugar 80 gr
Cinnamon 2 gr
Butter 25 gr

INGREDIENTS FOR THE CUSTARD

Milk 500 gr
Sugar 175 gr
00 Flour 30 gr
3 egg yolks
2 eggs
Zest of 1 lemon
Vanilla pod 2 gr

APPLE UNDER A BLANKET WITH MOSCATO D'ASTI

The choice of Moscato d'Asti as the most natural of possible matches, is explained by the presence of two components that are essential to the recipe, apple and custard. The apple, baked in the oven, loses a great deal of liquid, causing its sugars to concentrate, which, with the sweetness of the sultanas and the two tablespoons of sugar included in the ingredients, ensure that the sweetness of Moscato d'Asti finds a balanced accord during pairing. The choice of the Moscato d'Asti produced from grapes which ripen in the vineyards of Bracco Sant'Antonio di Canelli, or those from the limestone rich vineyards growing on the historic Ceirole hillside, also in the area around Canelli, offer excellent results, leaving sweet sensations which are "pleasant and clean". The harmonious presence of carbon dioxide will give the necessary contribution to the tactile balance given by the elegant and "citrine" fatness of the custard. The olfactory persistence of the wine and the dessert both have equal expression.

PROCEDIMENTO

Riscaldare il forno a 175°C.

Pelate e pulite le mele, mettetele in una teglia bassa precedentemente imburata. Mescolate l'uvetta con 2 cucchiaini di zucchero e cannella e riempite la cavità delle mele con il composto.

Sopra ogni mela mettete un pezzetto di burro e mettete in forno.

Cuocete le mele per circa 30 minuti finché non diventino morbide.

Preparate a parte la crema pasticcera sbattendo le uova con lo zucchero e amalgamando la farina. Portate ad ebollizione il latte con gli aromi ed aggiungete il composto di uova, fate cuocere per 8-10 minuti e poi raffreddate.

Togliete le mele dal forno, ponetele in quattro piccoli piatti di vetro, versate sopra la crema pasticcera e decorate a piacimento.

PROCEDURE

Preheat oven to 175 ° C.

Peel the apples and put them in a shallow buttered baking dish. Then mix the raisins with 2 tablespoons of sugar and cinnamon and fill the cavities of the apples with the raisin mixture and place a knob of butter on top.

Bake the apples for about 30 minutes until cooked.

Meanwhile, make the custard by beating the eggs with the sugar and incorporating the flour.

Bring the milk to the boil with the lemon zest and vanilla and cook for 8 to 10 minutes, then leave to cool.

Remove the apples from the oven. Take 4 small glass plates and place an apple on each and pour over some custard. Garnish at your pleasure.



— OLANDA

UVETTA IN BRANDY CON SAVOIARDI

INGREDIENTI PER 6 PORZIONI

INGREDIENTI

Uva passa ml 200	Limone n. 1
Savoardi gr 250	Brandy ml 100
Crema di formaggio alla vaniglia gr 450	
Gelatina n. 2 fogli	
Zucchero semolato gr 62	
Panna ml 250	

UVETTA IN BRANDY CON SAVOIARDI CON IL PIEMONTE MOSCATO PASSITO

Il carattere degli ingredienti impone una scelta obbligata, ovvero Piemonte Moscato passito. In prima analisi la presenza del brandy potrebbe indurre sconsigliare l'uso del vino ma, se il distillato viene usato in moderate proporzioni, considerando la crema di formaggio e la temperatura di servizio del dolce, la possibilità che il suo contenuto alcolico diventi un ostacolo "tattile" all'espressione organolettica del passito, diminuisce considerevolmente. Tuttavia è bene scegliere le versioni di passito "generose" in calore alcolico, per cui non inferiore al 14% e poi è bene considerare quei vini che hanno avuto un buon periodo di affinamento in legno prima della commercializzazione.

Si avranno persistenze olfattive di importanti proporzioni e di lunga durata, necessarie per compensare il pari aspetto apportato dall'uso del brandy.

La ricca presenza zuccherina residua del vino, assicurerà equilibrio per gli altri aspetti dell'abbinamento e certamente contribuirà a "attenuare" il contrasto alcolico tra gli elementi del connubio. Le vigne dalle collocazioni più alte e meglio soleggiate, normalmente originano uve atte a produrre i Piemonte Moscato passito, più ricchi ed opulenti.

— NETHERLANDS

BOERENJONGENS WITH SPONGE FINGERS

INGREDIENTS FOR 6 PORTIONS

INGREDIENTS

Raisins 200 ml
Sponge fingers 250 gr
Vanilla cream cheese 450 gr
n. 2 sheets of gelatine
Caster sugar 62 gr
Cream 250 ml
1 lemon
Brandy 30 ml

BOERENJONGENS WITH SPONGE FINGERS WITH PIEMONTE MOSCATO PASSITO

The nature of the ingredients imposes an obligatory choice, which is Piemonte Moscato Raisin Wine. Initial analysis could suggest that due to the presence of brandy it would be inadvisable to choose wine. However, if the brandy is used sparingly, the cheese cream and the serving temperature of the dessert are taken into account, the possibility that its alcohol content becomes a "tactile" obstacle for the organoleptic expression of the raisin wine, decreases considerably. Nonetheless, it is advisable to choose versions of raisin wines which are "generous" in alcoholic heat, therefore no less than 14%, and to consider those wines that have undergone a period of aging in wood prior to release on the market.

The olfactory persistence of these wines will of significant proportions and length which are necessary to compensate the same aspect given by the use of the brandy. The rich presence of residual sugar in the wine will provide balance for the other aspects of the pairing and it will certainly contribute to "alleviate" the alcoholic contrast between the elements of the union.

The vineyards growing on the highest ground with the sunniest exposure, usually yield grapes suitable to produce the richest and most opulent Piemonte Moscato Raisin Wines.

PROCEDIMENTO

Ammorbidite i fogli di gelatina in acqua fredda.

Immergete i savoiardi spezzettati in un recipiente con il brandy e l'uva passa che avrete precedentemente ammollato in acqua, aggiungete la crema di formaggio alla vaniglia e 50 grammi di zucchero. A parte spremete il limone.

Riscaldare in una padella due cucchiaini di acqua e il succo di limone.

Togliete la padella dal fuoco ed aggiungete i fogli di gelatina strizzati, aggiungete il composto di crema di formaggio e mescolate il tutto.

Montate la panna con i 12 grammi di zucchero e unitela al composto mescolando delicatamente. Versate il composto in uno stampo da budino imburato e mettetelo in frigo per circa 4 ore. Servite decorando a piacimento.

Note

Si pronuncia "bor-en-young-us", che significa semplicemente brandy con uva passa. È una ricetta tradizionale olandese ed è una bevanda che viene servita soprattutto durante il periodo natalizio, come aperitivo con formaggio o crackers, o come un dessert al bicchiere.

PROCEDURE

Soften the gelatine in a bowl of cold water. Place the broken sponge fingers in a bowl with the brandy and the raisins which have been previously soaked, add the vanilla cream cheese and 50 grams of sugar.

Heat two tablespoons of water in a pan and add the squeeze lemon juice.

Remove the pan from the heat, stir in the squeezed gelatine leaves then add the cream cheese mixture and stir together.

Whisk the cream with 12 grams of sugar and delicately fold it into the mixture.

Pour into a buttered pudding basin and chill in the fridge for around 4 hours.

Serve garnished at your pleasure.

Note

Pronounced "bor-en-young-us", it simply means brandy with raisins.

This is a traditional Dutch recipe, and it is served mainly at Christmas time, as an appetizer with cheese and crackers, or as a dessert drink.



— OLANDA

BUDINO ALL'AMARETTO

INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

INGREDIENTI

Amaretti olandesi gr 150	Zucchero gr 50
Latte ml 500	Panna ml 300
Liquore di mandorla n. 6 cucchiari	
Baccello di vaniglia n. 1	
Pasta di mandorle gr 50	
Gelatina gr 20	
Uova n. 3	

BUDINO ALL'AMARETTO CON IL PIEMONTE MOSCATO PASSITO

La morbida consistenza del dolce non porterebbe a pensare all'uso di un vino passito come scelta d'abbinamento, ma altri componenti della preparazione invece indicano questa preferenza in modo chiaro. In primo luogo è la percezione del sapore a giustificarne l'uso, caratterizzato questo dall'immediata dolcezza seguita da un "aromatica" persistenza amarognola, (amaretti Olandesi, liquore alla mandorla e pasta di mandorle). Sono questi tre elementi infatti che caratterizzano il sapore della preparazione e che rendono anche indispensabile la presenza di una chiara intensità olfattiva (peculiare di un vino passito) e di una percettibile dolcezza, arricchita da una buona morbidezza. Sarà poi necessario poter "cogliere" il doppio ruolo giocato dall'alcol, che attraverso la sua eleganza olfattiva e tattile, aiuta la persistenza aromatica del vino e si contrappone in modo equilibrato alla succulenza del budino che, nonostante la sua moderata consistenza, risulterà un elemento di primo piano. Un vino più leggero di alcol, troverebbe nella salivazione un ostacolo insormontabile. Il più evidente dei motivi che avrebbe portato alla scelta di un vino ricco di alcol, cioè la presenza del liquore alla mandorla, se fosse stato preso come unico parametro, non avrebbe giustificato l'uso di un "passito" con un budino; un approfondimento rende la chiarezza necessaria.

— NETHERLANDS

MACARROON PUDDING

INGREDIENTS FOR 4 PORTIONS

INGREDIENTS

Dutch macaroons 150 gr	Sugar 50 gr
Milk 500 ml	Cream 300 ml
6 tablespoons almond liqueur	
1 vanilla pod	
Almond paste 50 gr	
Gelatine 20 gr	
3 eggs	

MACARROON PUDDING WITH PIEMONTE MOSCATO RAISIN WINE

The soft texture of the dessert would not normally lead one to think of a raisin wine as a suitable option, however, the other ingredients in the preparation clearly indicate this choice. Firstly, there is the perception of flavour to justify its use, characterized by an immediate sweetness followed by an "aromatic" and persistent bitterness, (Dutch macaroons, almond liqueur and almond paste). It is, in fact, these three elements that characterize the flavour of the dessert, making it essential to choose a wine with clear olfactory intensity (a characteristic of raisin wines) and a perceptible sweetness, enriched by a good softness. It will then be necessary to "capture" the dual role played by the alcohol, which, on account of its olfactory and tactile elegance, helps the aromatic persistence of the wine and creates a balanced contrast to the succulence of the dessert which, despite its moderate consistency, will be a very important element to consider. A wine which is lower in alcohol, would find the salivation an insurmountable obstacle. If the most obvious of reasons for the choice of an alcohol rich wine, the presence of the almond liqueur, had been taken as the only parameter, it would not have justified the use of a "raisin" wine with a soft pudding: this in-depth analysis renders the necessary clarity.

PROCEDIMENTO

Spezzettate gli amaretti e aggiungetevi ¼ del liquore di mandorla. Mettete a bollire il latte con il baccello di vaniglia tagliato a pezzetti e la pasta di mandorle. Lasciate bollire per qualche minuto a fuoco lento. Ammollate i fogli di gelatina. Sbattete i tuorli d'uovo con lo zucchero sino ad ottenere un composto cremoso. Aggiungete un po' alla volta il latte ai tuorli d'uovo sbattuti, scaldando a fuoco basso e rimastando accuratamente senza mai far bollire. Eliminate il baccello di vaniglia, togliete la padella dal fuoco e scioglietevi dentro la gelatina strizzata. Lasciate raffreddare. Montate la panna e aggiungetela al composto con il resto del liquore. Mescolate il tutto delicatamente e aggiungete la miscela di amaretti e liquore di mandorla. Versate il composto in uno stampo da budino e mettetelo in frigo per circa 4 ore. Servite decorando a piacimento.

PROCEDURE

Crumble the macaroons and add ¼ of the almond liqueur. Boil the milk with the vanilla pod and the almond paste. Gently simmer for a few minutes. Soak the gelatine in cold water. Beat the egg yolks with the sugar until creamy. Add the milk to the beaten egg a little at a time over a low heat stirring continuously without boiling. Remove the vanilla pod, take the pan off the heat and dissolve the gelatine in the mixture. Leave to cool. Whisk the cream and fold it into the mixture with the rest of the liqueur, then delicately add the macaroons with the almond liqueur. Pour the mixture into a pudding bowl and chill in the fridge for about 4 hours. Decorate as desired and serve.



— REGNO UNITO

BUDINO DI NATALE

INGREDIENTI PER 10/12 PORZIONI

INGREDIENTI

Grasso di rognone fresco gr 110	Uva sultanina gr 110	Buccia di limone n. 1
Farina gr 50	Uva passa gr 110	Rhum gr 10
Mollica di pane fresco gr 110	Uvetta secca di Corinto gr 275	Birra scura ml 75
Noce moscata gr 3	Canditi misti gr 25	Uova n. 2-3
Cannella gr 3	Mandorle tritate gr 25	Brandy e whisky per il flambé
Spezie miste in polvere gr 3	Mela n. 1	Agrofoglio per decorare
Zucchero di canna gr 225	Buccia di arancia n. 1	

BUDINO DI NATALE CON IL PIEMONTE MOSCATO PASSITO

Si tratta di una preparazione la cui ricchezza di elementi porta in modo naturale a scegliere il vino organoletticamente più ampio di sensazioni che è possibile ottenere con il vitigno moscato, ovvero il Piemonte Moscato passito, scelto tra quelli più complessi e maturi in grado di acquisire eleganza e persistenza olfattiva, nelle potenzialità d'evoluzione. Le prime sensazioni che si colgono, assaggiando il "Budino di Natale" sono di dolcezza evidente arricchita da un'abbondante succulenza; in questo contesto è necessario impiegare per l'abbinamento, tutta la morbidezza offerta dal Piemonte Moscato passito, reso elegante dalla componente eterea fornita dall'alcol. Le possibili percezioni di grassezza, saranno equilibrate dalla sapidità del vino che nonostante la presenza degli zuccheri residui, dovrà avere modo di esprimersi per non cadere nello "stucchevole".

Sui tempi di persistenza gusto olfattiva del più tipico dei dolci del Natale britannico, il Piemonte Moscato passito riesce a misurarsi con pari "lunghezza" senza concedere prevalenze.

La fase finale che prevede l'uso del brandy, non potrà creare ostacoli al vino in quanto la tecnica del flambé porterà in totale evaporazione l'alcol del distillato.

— UNITED KINGDOM

CHRISTMAS PUDDING

INGREDIENTS FOR 10/12 PORTIONS

INGREDIENTS

Fresh beef suet 110 gr	Raisins 110 gr	Dark beer 75 ml
Flour 50 gr	Currants 275 gr	Eggs 2-3
White breadcrumbs 110 gr	Mixed candied peel 25 gr	
Nutmeg 3 gr	Chopped almonds 25 gr	Whisky and rum, for flaming
Cinnamon 3 gr	1 Apple	Holly for decoration
Mixed spice 3 gr	Orange zest	
Soft dark brown sugar 225 gr	Lemon zest	
Sultanas 110 gr	Rum 10 gr	

CHRISTMAS PUDDING WITH PIEMONTE MOSCATO RAISIN WINE

This is a preparation in which the richness of the ingredients naturally points towards the wine with the most extensive range of organoleptic sensations that is possible to obtain from the moscato grape, namely, Piemonte Moscato raisin wine. It should be chosen from those which are the most complex and mature, capable of acquiring elegance and olfactory persistence, in its potential for development. The first impression one gets when tasting the Christmas Pudding is that of unmistakable sweetness, enriched by an abundant succulence, which requires all the softness provided by Piemonte Moscato raisin wine, rendered elegant due to the ethereal component provided by the alcohol. Any possible fatty sensations will be balanced by the sapidity of the wine, which, notwithstanding the presence of residual sugar, must have the opportunity to express itself, otherwise one runs the risk of it being "cloying".

As to the taste olfactory persistence of this most typical of British Christmas desserts, the Piemonte Moscato raisin wine manages to achieve the same "length" without conceding prevalence.

The final phase which calls for the use of brandy, will not create any barriers as the flambé technique will totally evaporate the alcohol.

PROCEDIMENTO

Grattugiate il grasso di rognone nel tritacarne e mettetelo in una ciotola grande. Aggiungete la farina, la mollica tritata, le spezie e lo zucchero e mescolate bene. Aggiungete la frutta secca, i canditi, le mandorle, la mela tritata e la scorza grattugiata dell'arancia e del limone.

Sbattete le uova con la birra e il rhum e aggiungetele agli altri ingredienti, mescolando accuratamente. Coprite la ciotola e lasciate riposare per una notte.

Imburrate lo stampo da budino e riempite con il composto, premete bene. Coprite con un doppio foglio di carta da forno e un foglio di alluminio e legate saldamente con lo spago.

Mettete il pudding in una pentola e aggiungete dell'acqua bollente e cuocete a vapore per 8 ore. Aggiungete sempre l'acqua calda che a mano a mano evapora.

Quando è cotto, rovesciatelo sul piatto di portata e decorate con l'agrofoglio.

Servite flambando con il con il whisky e il rum.

PROCEDURE

Mince the suet into a mixing bowl, add the flour and breadcrumbs, spices and sugar and mix well.

Add the dried fruit, the candied peel, the almonds, the chopped apple and the grated orange and lemon peel.

Beat the eggs with the beer and rum and add them to the other ingredients and mix thoroughly. Cover the bowl and leave overnight.

Press the mixture into a buttered pudding basin, cover with a double sheet of baking parchment and a sheet of foil and tie it securely with string. Place the pudding in a saucepan of simmering water and steam for 8 hours. Top with boiling water from time to time.

When it is cooked, turn the hot pudding on to a serving plate, place a sprig of holly on top. Serve flamed with whiskey and rum.



— REGNO UNITO

L'ETERNA "SYLLABUB"

INGREDIENTI PER 4 BICCHIERI

INGREDIENTI

Vermouth ml 150
Succo di limone gr 40
Scorza di limone n. 2
Zucchero semolato gr 70
Panna da montare gr 300

INGREDIENTI PER

IL CARAMELLO:
Zucchero semolato
gr 250

L'ETERNA "SYLLABUB" CON IL MOSCATO D'ASTI

Dolce che pone agli estremi delle possibilità di abbinamento. Il maggior componente deriva dal latte, alimento che se non elaborato, difficilmente porta alla ricerca di un vino: il limone è un possibile ostacolo all'uso del vino come lo è il Vermouth dal profumo ricco di carattere. In questo dolce però emerge un fattore che gioca un ruolo determinante e che apre uno spiraglio sicuramente convincente per una scelta di abbinamento gastronomico: la grassezza della panna.

Serve un Moscato d'Asti con dolcezza percettibile, aroma intenso e buona freschezza data da un perfetto connubio di acidità e anidride carbonica. La sinergia tra questi due elementi, dovrà fornire l'indispensabile pulizia resa utile per un dolce preparato con ricca presenza di panna montata, sebbene attenuata nella grassezza dalla presenza del limone.

Saranno le vigne poste più ad occidente dell'intera zona di produzione, quelle appartenenti ai comuni di Castiglione Tinella, di Santo Stefano Belbo e via via scendendo verso sud, che trovano nel fattore escursione termica giornaliera, l'elemento di garanzia per un ricco corredo aromatico da trasferire al vino.

— UNITED KINGDOM

EVERLASTING "SYLLABUB"

INGREDIENTS FOR 4 GOBLETS

INGREDIENTS

Vermouth 150 ml
Lemon juice 40 gr
Lemon zest n.2
Caster sugar 70 gr
Whipping cream 300 gr

INGREDIENTS FOR

THE CAMEL
Caster sugar 250 gr

EVERLASTING "SYLLABUB" WITH MOSCATO D'ASTI

This is a dessert which presents extreme difficulties with regards to pairing possibilities. The main component is a derivative of milk, that if is not elaborated pose problems for the wine pairing. Lemon is a possible obstacle for the wine, as for the presence of the Vermouth which is rich in aroma and character. In this dessert, however, there is a factor which plays a decisive role and opens a window of opportunity sufficiently wide enough to allow gastronomic pairing, the fatness of the cream.

Is necessary a Moscato d'Asti with a perceptible sweetness, intense aroma and ample freshness, created through a perfect blend of acidity and carbon dioxide. The synergy between the latter two elements must provide the much needed cleanliness of palate which is essential for a dessert made with so much whipped cream, even if its fatness is alleviated by the lemon.

The vineyards which are situated to the west of the entire production area, found around the small towns of Castiglione Tinella, Santo Stefano Belbo and gradually descending towards the south, where the daily temperature range is an important factor, guarantee a richness of fragrant aromas which the Moscato grapes are able to transfer into the wine.

PROCEDIMENTO

Mescolate in una terrina il Vermouth, lo zucchero, il succo e la scorza di limone. Lasciate riposare per almeno 3 ore. Aggiungete il composto alla panna e montate tutti gli ingredienti insieme.

Versate il composto in 4 bicchieri e fate riposare in frigo per 6 ore prima di servire.

Per il caramello Versate in un tegame lo zucchero e fatelo sciogliere finché non raggiunge un colore ambrato. Intingete le punte di due forchette nel caramello, distribuitele su un foglio di carta da forno e tenete da parte i fili ottenuti.

Con l'aiuto di un rigalimoni, ottenete delle striscioline sottili, che userete come guarnizione insieme ai fili ottenuti di caramello.

Nota

Le prime "Syllabubs" erano fatte dalle lattaie che mungevano il latte tiepido direttamente nel secchiello del latte contenente del sidro.

Oggi una "Syllabub" è più densa e ricca ed è chiamata "eterna" per il fatto che può rimanere nel bicchiere per un paio d'ore prima di essere servita.

PROCEDURE

Mix in a bowl the Vermouth, the lemon juice, the lemon zest and the sugar. Leave to rest for 3 hours. Add the mixture to the cream and beat all the ingredients together. Pour the mixture into 4 goblets and put in the fridge for 6 hours before serving.

For the caramel Place the sugar in a saucepan and dissolve it over a moderate heat until it turns caramel in colour. Dip the prongs of two forks in the caramel, shake onto baking parchment and put the caramel strands to one side.

Using a lemon zester create fine strips of lemon peel to use as decoration together with the caramel strands.

Note

The first "Syllabubs" were made by the milkmaids who would milk the warm milk from the cow directly into the pail containing cider. Today the "Syllabub" is called everlasting due to the fact that it may remain in the glass for a couple of hours before being served.



— REGNO UNITO

ZUPPA TRADIZIONALE INGLESE

INGREDIENTI PER 6/8 PORZIONI

INGREDIENTI

Savoardi o fette di Pan di Spagna n. 16
Amaretti n. 16
Sherry dolce ml 150
Panna ml 300
Zucchero a velo gr 15
Mandorle tostate e a scaglie gr 30

INGREDIENTI PER LA GELATINA DI FRUTTA

Misto di fragole e lamponi gr 500
Zucchero semolato gr 175
Acqua ml 250
Spremuta d'arancia fresca ml 300
Gelatina n. 3 fogli

INGREDIENTI PER LA CREMA PASTICCERA

Panna da montare ml 200
Latte ml 200
Baccello di vaniglia, aperto per il lungo n. 1
Tuorli d'uovo n. 3
Uovo intero n.1
Zucchero semolato gr 45

PROCEDIMENTO

Sistemate i savoiardi e gli amaretti in una pirofila.

Bagnate con lo sherry e lasciateli a macerare.

Per la gelatina di frutta Mettete da parte 12 piccole fragole e 12 lamponi. Mettete a bollire la frutta con zucchero in acqua e succo d'arancia, lasciate cuocere lentamente per circa 10 minuti. Passate il composto in un setaccio, estraetene tutto il succo possibile. Riponete il succo nella pentola. Aggiungete i fogli di gelatina, precedentemente ammollati in acqua fredda e strizzati, al succo di frutta tiepida, rimestate e fateli sciogliere completamente. Aggiungete le restanti fragole e lamponi. Versate il composto sopra i savoiardi e amaretti macerati e ponetelo nel frigorifero per rassodare.

Per la crema pasticcera Mettete la panna, il latte e il baccello di vaniglia in una pentola, portare ad ebollizione. Rimuovete dal fuoco. Sbattete i tuorli d'uovo in una ciotola con lo zucchero. Togliete la vaniglia, versate il composto lentamente nel latte e mescolate. Cuocete il latte a calore moderato rimestando costantemente fino a cottura. Lasciate raffreddare. Quando la crema è fredda versatela sopra la gelatina e lasciate che si raffreddi. Montate la panna con lo zucchero a velo. Disponetela sopra la crema pasticcera e decorate a piacere con le mandorle tostate.

ZUPPA TRADIZIONALE INGLESE CON MOSCATO D'ASTI

Dolcezza, grassezza, l'alcol dello Sherry e la persistenza olfattiva, rendono un "quadro" organolettico ampio e composito. La natura di alcuni elementi fa che siano più determinanti di altri, quindi fondamentali scegliere nel Moscato d'Asti vera e propria dolcezza, in concordanza con l'equivalente sensazione della Zuppa tradizionale Inglese. Deve rimanere poi integra la capacità dell'anidride carbonica di dare la "pulizia" tattile, impegno scaturito dalla presenza della crema pasticciera. Assolte queste funzioni, si valuta l'olfatto degli elementi. Molti ingredienti conferiscono profumo intenso e di conseguenza la scelta del Moscato d'Asti migliore ricade in quel contesto territoriale che "produce i vini dagli aromi" più vigorosi. Le escursioni termiche quotidiane danno ricchezza aromatica e tali condizioni si verificano nei vigneti delle colline di Moncuoco e di San Maurizio a Santo Stefano Belbo; nelle vigne che arrivano ai 500 mt di Castiglione Tinella e continuando verso nord, simili risultati si trovano nei vigneti che dalla parte bassa di Boglietto di Costigliole, s'inerpicano fino agli appezzamenti di Bionzo nello stesso comprensorio comunale.

— UNITED KINGDOM

TRADITIONAL TRIFLE

INGREDIENTS FOR 6/8 PORTIONS

INGREDIENTS

Sponge fingers n. 16
o n. 16 slices of sponge cake
Macaroons n. 16
Sweet sherry 150 ml
Whipping cream 300 ml
Icing sugar 15 gr
Toasted flaked almonds 30 gr

FOR THE FRUIT JELLY

Mixed strawberries and raspberries 500 gr
Caster sugar 175 gr
Water 250 ml
Fresh orange juice 300 ml
Gelatine leaves n. 3

FOR THE CUSTARD

Whipping cream 200 ml
Milk 200 ml
Vanilla pod, split open lengthways
Egg yolks n. 3
Whole egg n. 1
Caster sugar 45 gr

PROCEDURE

Arrange the sponge fingers and macaroons on the base of a trifle bowl.

Pour over the sherry and leave to soak.

For the fruit jelly Set aside about 12 small strawberries and 12 raspberries. Gently simmer the fruit with the sugar, water and orange juice for about 10 minutes. Pour through a sieve into a bowl to extract as much juice as possible. Return the juice to the saucepan. Add the previously soaked and squeezed gelatine leaves to the warm fruit juice and stir until it has completely dissolved. Add the rest of the strawberries and raspberries. Pour the mixture over the soaked sponge fingers and macaroons and place in the fridge to set.

For the custard Put the cream, milk and vanilla pod in a pan and bring to the boil. Remove from the heat. Beat the egg yolks, egg and sugar together in a bowl. Remove the vanilla pod, add the egg mixture to the milk slowly and cook very gently until the custard has thickened. Leave to cool. When the custard is cool, spoon it over the jelly and chill. Whip the cream with the icing sugar. Pile it over the custard and decorate with the toasted almonds.

TRADITIONAL TRIFLE WITH MOSCATO D'ASTI

Sweetness, fatness, alcohol from the Sherry and the persistent aroma draw an organoleptic "picture" which is both extensive and complex. The nature of some elements causes them to be more significant than others and as a result they assume a fundamental importance for the choice of wine. These elements are the sweetness and the fatness. It is essential to find in the Moscato d'Asti real sweetness, this will permit it to harmoniously match the equivalent sensation found in the traditional Trifle. At the same time, the capacity of the carbon dioxide should remain unimpeded as it is crucial for the necessary "tactile" cleanliness of palate, a requirement which comes mainly from the custard. Once this task has been fulfilled, the olfactory components should be considered. There are many ingredients that can impart an intense aroma, therefore the choice of the best Moscato d'Asti falls within the territorial location which "produces the aromas" which are strongest. The difference in temperature between night and day gives the grapes a superior aromatic intensity. Such grapes are found in the vineyards covering the hills of Moncuoco and San Maurizio in Santo Stefano Belbo and those which grow at an altitude of almost 500 metres above sea level in Castiglione Tinella. Travelling towards the north of the production area, similar results are found in the vineyards which climb uphill from the low part of Boglietto di Costigliole as far as the hamlet of Bionzo.



— GERMANIA

GUGELHUPF

INGREDIENTI PER 6 PORZIONI

INGREDIENTI

Farina gr 250	Buccia grattugiata di n. 1 limone
Lievito di birra gr 16	Uvetta gr 50
Latte gr 125	Mandorle gr 50
Zucchero gr 80	Rhum gr. 30
Burro gr 50	Sale q.b.
Uova n. 2	
Tuorli n. 5	
Vanillina q.b.	

GUGELHUPF CON MOSCATO D'ASTI

Questa è la tipologia di dolce che trova nelle accurate scelte di Moscato d'Asti, la migliore delle opportunità di abbinamento gastronomico. Il processo di lievitazione conferisce morbidezza al "Gugelhupf", contenendone la consistenza e quindi la succulenza, lasciando per cui spazio ai vini delicati nella componente alcolica.

L'aromaticità apportata in particolare dalle mandorle, oltre che dalla scorza di limone e dalla vanillina, si sviluppa in una persistenza di buona lunghezza che richiede al vino un elegante ed altrettanto persistente aroma. In questi casi optare per il Moscato d'Asti proveniente dall'area più orientale di produzione, che partendo da Cassine a nord si sviluppa verso sud fino ad Acqui Terme e che comprende anche le vigne di Strevi, rappresenta una delle migliori proposte.

— GERMANY

GUGELHUPF

INGREDIENTS FOR 6 PORTIONS

INGREDIENTS

Flour gr 250	Lemon zest
Brewer's yeast gr 16	Sultanas gr 50
Milk gr 125	Almonds gr 50
Sugar gr 80	Rum gr 30
Butter gr 50	Salt as needed
Eggs n.2	
Yolks n. 5	
Vanilla as needed	

GUGELHUPF WITH MOSCATO D'ASTI

This is the type of cake that finds, with the correct choice of Moscato d'Asti, the best pairing opportunity. The leavening process gives softness to the "Gugelhupf", containing the consistency and therefore also the succulence, thus leaving room for wines which have a delicate alcoholic component.

The fragrance created mainly by the almonds, as well as the the lemon zest and vanilla, develops a length of flavour which calls for the wine to have an elegant and equally persistent aroma. In this case, a Moscato d'Asti from the easternmost area of production, which extends from Cassine in the north and spreads south to Acqui Terme, also including the vineyards of Strevi, would be an excellent choice.

PROCEDIMENTO

Disponete la farina a fontana con metà zucchero. Diluite il lievito con poco latte tiepido, versatelo a filo e mescolate energicamente. Coprite e lasciate riposare per 30 minuti in luogo tiepido.

Versate il burro sciolto tiepido, il rimanente latte, lo zucchero rimasto, i tuorli e la scorza grattugiata di limone.

Lavorate a lungo con un cucchiaino di legno e quindi unite l'uvetta, prima ammorbida in acqua tiepida e rum, e le mandorle spezzettate.

Versate in uno stampo per ciambella imburato ad infarinato, coprite e lasciate lievitare fino a quando raddoppia del suo volume.

Cuocete a forno già caldo a 190°C per 45 minuti, e servite il dolce cosperso di zucchero a velo.

PROCEDURE

Stir half of the sugar into the flour. Dilute the yeast in a little warm milk and pour it into the flour a little at a time, stirring constantly.

Cover and leave to rest for 30 minutes in a warm place.

Then, using a wooden spoon, stir the warm melted butter, the remaining milk, the yolks and the lemon zest into the batter, mixing until well amalgamated.

Next, stir in the sultanas (previously soaked in warm water and rum), and finally the chopped almonds

Butter and flour a ring mould and fill with the batter mixture.

Cover and leave to double in volume.

Bake in a hot oven at 190°C for 45 minutes, serve dusted with icing sugar.



— GERMANIA

KÄSEKUCHEN (TORTA AL FORMAGGIO)

INGREDIENTI PER 6 PORZIONI

INGREDIENTI PER LA PASTA FROLLA	INGREDIENTI PER IL RIPIENO	
Farina gr 300	Ricotta gr 750	1 limone
Burro morbido gr 150	Uova n. 4	Uva passa gr 80
Zucchero gr 150	Zucchero gr 200	Rhum q.b.
Tuorli d'uovo n. 3	Farina gr 50	
Scorza di limone q.b.	Burro gr 50	
Vaniglia q.b.	Buccia grattugiata di n.	

TORTA AL FORMAGGIO CON L'ASTI SPUMANTE

Si tratta di un dolce dalla complessa elaborazione e di conseguenza anche organoletticamente risulta impegnativo in certi aspetti. Innanzi tutto, oltre ad una normale espressione di dolcezza, sarà possibile percepire anche elementi di sapidità, dati dalla pasta frolla che acquisisce questo carattere principalmente in cottura e poi dalla presenza della ricotta, che essendo abbondante nella proporzione, stempera l'espressione di tutti i componenti della ricetta, zucchero ed uva passa in primo luogo, deputati al conferimento della dolcezza. Il risultato è sì di un prodotto da elencare tra quelli della pasticceria, ma con una propensione ad esprimere una certa tendenza sapida.

Anche la "grassezza" risulta essere un altro carattere di cui tener conto, apportato dalla presenza del burro e delle uova. Ed ecco che la scelta va in modo abbastanza naturale verso una tipologia di vino che garantisca l'espressione dolce ma nello stesso tempo, abbia capacità di assicurare pulizia tattile-gustativa al palato. L'Asti spumante, grazie all'armonica presenza di anidride carbonica, oltre la necessaria nettezza tattile e nel contempo fornisce un'espressione zuccherina moderata ma necessaria ad apportare equilibrio all'abbinamento gastronomico.

— GERMANY

KÄSEKUCHEN (CHEESECAKE)

INGREDIENTS FOR 6 PORTIONS

INGREDIENTS FOR THE PASTRY	INGREDIENTS FOR THE FILLING
Flour 300 gr	Ricotta 750 gr
Softened butter 150 gr	4 eggs
Sugar 150 gr	Sugar 200 gr
3 egg yolks	Flour 50 gr
Lemon zest, as needed	Butter 50 gr
Vanilla, as needed	Grated rind of 1 lemon
	Raisins 80 gr
	Rum, as needed

CHEESECAKE WITH ASTI SPUMANTE

The preparation of this dessert is quite complex and, consequently, is challenging in certain organoleptic aspects. First of all, in addition to a normal expression of sweetness, savoury elements can also be perceived. These come from the pastry which develops such characteristics mainly during baking, and also from the ricotta. The large quantity of ricotta reduces the expression of all the other ingredients of the recipe, especially the sugar and raisins whose role is that of providing sweetness. The result should definitely be listed as a patisserie product, but with a propensity to deliver a certain savoury tendency. Furthermore, the "fatness" is another characteristic which should be taken into account, due to the presence of butter and eggs.

Therefore, the choice goes quite naturally towards the type of wine that guarantees an expression of sweetness but at the same time has the ability to provide taste-tactile cleanliness of the palate. Asti Spumante, thanks to the balanced presence of carbon dioxide, provides sufficient tactile cleanliness and at the same time offers a moderate but necessary expression of sweetness which brings balance to this gastronomic pairing.

PROCEDIMENTO

Per la pasta frolla Disponete la farina a fontana, aggiungete un pizzico di sale, il burro a pezzetti, la scorza di limone, la vaniglia e i tuorli d'uovo, amalgamate fino ad ottenere un composto sabbioso.

Avvolgetelo con la pellicola e mettetelo a riposare in frigo per un'ora.

Per la torta Mettete a bagno l'uvetta nel rhum.

Stendete la frolla e rivestite il fondo e i bordi di una teglia o di stampi monoporzionazione. Cuocete in forno a 170°C per 15 minuti. Sfornate e abbassate la temperatura del forno a 150°C.

Lavorate i tuorli con metà dello zucchero e con la ricotta fino ad ottenere un composto chiaro e soave, aggiungete il burro fuso e la scorza di limone. Incorporate la farina e l'uvetta scolata dal rhum.

Montate gli albumi a neve con lo zucchero restante fino ad ottenere una meringa. Incorporate delicatamente gli albumi alla crema di formaggio.

Versate il composto nel guscio di frolla. Cuocete per 45 minuti a 150°C.

PROCEDURE

For the pastry Place the flour making a well in the centre, add a pinch of salt, the butter cut into cubes, the lemon zest, the vanilla and the egg yolks, combine all of the ingredients together and knead to a sandy consistency.

Form the dough into a ball, wrap in plastic film and rest in the fridge for an hour.

For the cake Soak the raisins in the rum. Line a pie dish, or single portion moulds, with the pastry and bake it in the oven at 170°C for 15 minutes, remove the pastry case from the oven and lower the temperature to 150°C.

Whisk the egg yolks with half of the sugar and the ricotta until the mixture becomes pale and creamy, add the melted butter and the grated lemon rind. Then mix in the flour and the drained raisins.

Beat the egg whites to a snow with the remaining sugar. Delicately fold the egg whites into the creamy cheese mixture. Pour into the pastry case and cook in the oven for 45 minutes at 150°C.



— GERMANIA

SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE (TORTA DELLA FORESTA NERA)

INGREDIENTI PER 6 PORZIONI

INGREDIENTI PER LA TORTA	INGREDIENTI PER LO SCIROPPO	Tuorli n. 4
Burro gr 75	Zucchero gr 500	Kirsch n. 2 cucchiari
Cioccolato fondente gr 140	Acqua gr 500	
Farina 0 gr 100	Kirsch q.b.	
Lievito in polvere gr 16		
Maizena gr 50	INGREDIENTI PER LA CREMA	
Zucchero gr 180	Burro gr 175	Zucchero gr 150
Uova n. 6	Zucchero gr 150	Tuorli n. 4
		Kirsch n. 2 cucchiari

TORTA DELLA FORESTA NERA CON PIEMONTE MOSCATO PASSITO

Si tratta di un dolce dal profilo organolettico molto articolato e per cui impegnativo alla scelta delle possibilità di abbinamento. Il cioccolato fondente e il distillato di ciliegie pongono dettagli precisi. In primo luogo è indispensabile avere nel vino abbondante ma equilibrata componente zuccherina, che dovrà trovare accordo con la dolcezza ed allo stesso tempo tendenza amarognola del cioccolato fondente; successivamente si porrà di fronte la succulenza della torta, che in questa occasione ha un'origine soprattutto aromatica ed attribuibile al connubio "cioccolato fondente-Kirsch"; qui dovrà essere la componente pseudo-calorica fornita dall'alcol a farsene carico, al fine di porsi in armonia. Appare evidente che anche la grassezza avrà il suo apporto caratterizzante; qui il vino potrà contare non tanto sulla freschezza da acidità ma sulla costituente sapida. Arrivati a questo punto il profilo del vino è sufficientemente chiaro, ad esprimersi fin qui può arrivare solo un Piemonte Moscato passito. E se avrà qualche anno di invecchiamento potrà garantire anche pari opportunità di persistenza olfattiva ed allo stesso tempo, conferire quell'imprescindibile sapidità, di cui si accennava poc'anzi a proposito della grassezza della torta.

— GERMANY

SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE (BLACK FOREST GATEAU)

INGREDIENTS FOR 6 PORTIONS

INGREDIENTS FOR THE CAKE	INGREDIENTS FOR THE SYRUP:	Egg yolks n. 4
Butter 75 gr	Sugar 500 gr	Kirsch 10 gr
Dark chocolate 140 gr	Water 500 gr	
0 Flour 100 gr	Kirsch, as needed	
Baking powder 16 gr		
Cornstarch 50 gr	INGREDIENTS FOR THE GARNISH	
Sugar 180 gr	Cherries 600 gr	
Eggs n. 6	Icing sugar 20 gr	
	Cream 200 gr	
	Dark chocolate, as needed	

BLACK FOREST GATEAU WITH PIEMONTE MOSCATO RAISIN WINE

This cake has a very complex organoleptic profile and consequently the choice of wine poses quite a challenge. The dark chocolate and the cherry brandy establish precise constraints. First of all, it is essential for the wine to have a generous but balanced sweetness, which must complement the sweetness of the dark chocolate as well as its bitter tendency. Next, there is the succulence of the cake to consider, which has a mainly aromatic origin deriving from the amalgamation of dark chocolate and Kirsch. The element responsible for creating harmony in this respect will be the pseudo-warmth provided by the alcohol. It is evident that the fatness of the cake will also create distinct characteristics; in this case the wine will rely more on its sapidity rather than its acidic freshness. At this point, the choice of the wine becomes clear, as only a Piemonte Moscato raisin wine has sufficient richness of expression. This is especially the case if one chooses a wine which has aged for a few years, as this will guarantee an equivalent olfactory persistence and at the same time confer that essential sapidity which was mentioned earlier with regards to the fatness of the cake.

PROCEDIMENTO

Per la torta Sciogliete il cioccolato fondente a bagnomaria, aggiungete il burro: fatelo sciogliere. Montate i tuorli d'uovo con metà dello zucchero fino ad ottenere un composto spumoso, incorporate il cioccolato. Montate a neve gli albumi con il restante zucchero e successivamente incorporateli al composto. Mescolando dal basso verso l'alto, aggiungete poco per volta la farina, la maizena e il lievito setacciati. Imburrate ed infarinate una tortiera e versate il composto. Infornate in forno già caldo a 180°C per 45 minuti circa. Estraetela dal forno, lasciatela raffreddare e tagliatela ricavando 3 dischi.

Per lo sciroppo Portate ad ebollizione l'acqua e lo zucchero per 5 minuti. Quando si raffredda incorporate il kirsch.

Per la crema Sbattete lo zucchero ed il burro, aggiungete i tuorli d'uovo, montate fino ad ottenere un composto spumoso. Versate il kirsch. Spennellate i 3 dischi di torta con lo sciroppo. Livellate con una spatola una parte di crema, aggiungete le amarene e ricoprite con il secondo disco. Procedete con tutti e tre i dischi. Montate la panna con lo zucchero velo. Coprite i lati e la superficie con la panna montata. Guarnite la torta con le rimanenti amarene e riccioli di cioccolato fondente.

PROCEDURE

For the cake Melt the dark chocolate in a bain-marie, add the butter and let it melt. Whisk the egg yolks and half of the sugar until light and fluffy, then fold in the chocolate. Beat the egg whites with the remaining sugar and then fold them into the mixture. Fold gradually in the sieved flour, cornstarch and baking powder. Spoon the mixture into a buttered and floured cake tin. Bake in a hot oven at 180°C for approximately 45 minutes. Remove from the oven, allow to cool then cut into three discs.

For the syrup Boil the sugar and water for 5 minutes. Leave it to cool, then add the kirsch.

For the cream Beat the sugar and butter together, add the egg yolks and continue whisking until light and fluffy, then stir in the kirsch. Brush the 3 cake discs with the syrup. Spread one disc with a part of the cream, add the cherries and cover with the second disc, continue with the same procedure and finally top with the final disc. Whip the fresh cream with the icing sugar and spread the top and the sides of the cake with the whipped cream.

Decorate the cake with the remaining cherries and dark chocolate curls.



— SVEZIA

PERE AI MIRTILLI ROSSI

INGREDIENTI PER 4/6 PORZIONI

INGREDIENTI

Pere piccole kg 1
Mirtilli rossi gr 500
Zucchero gr 500
Bastoncino di cannella n. 1
Succo di ½ limone
Acqua dl 5
Panna montata per guarnire

PERE AI MIRTILLI ROSSI CON MOSCATO D'ASTI

Come abbinamento, è naturale pensare un rosso aromatico dolce: un Moscato d'Asti viceversa, dalle ricche espressioni organolettiche, costituisce un'alternativa aprendo a nuovi ambiti di proposte. Le uve moscato della sottozona che comprende i comuni di Santo Stefano Belbo (con le vigne di San Maurizio, della collina di Moncucco e di Valdivilla), di Castiglione Tinella, fino ad arrivare alle scoscese colline di Camo, Mango e Cossano Belbo, permettono di ottenere vini dagli aromi molto intensi, al pari dei mirtilli rossi.

Al palato è ancora la bacca silvestre a richiedere attenzione, in funzione soprattutto della spiccata acidità, solo in parte attenuata dallo zucchero impiegato per elaborare la salsa e dalla dolcezza variabile delle pere. Ancora una volta la percezione zuccherina del moscato di quest'area impone armonia alla dolcezza della preparazione di pasticceria e la giusta contrapposizione all'acidità della salsa. La panna montata a decorazione, entrando quasi sempre in modo spontaneo nell'assaggio, trova nella presenza dell'anidride carbonica, la necessaria garanzia d'equilibrio. In conclusione l'aspetto cromatico del piatto, se preso come parametro inamovibile della proposta di abbinamento, potrebbe risultare limitativo e fuorviante.

— SWEDEN

CRANBERRY-PEARS

INGREDIENTS FOR 4 PORTIONS

INGREDIENTS

Small pears 1 kg
Cranberries 500 gr
Sugar 500 gr
1 cinnamon stick
Juice from ½ lemon
Water 5 dl

Whipped cream for garnish

CRANBERRY-PEARS WITH MOSCATO D'ASTI

When suggesting a wine for wine pairing with this dessert, one might intuitively think of a sweet aromatic wine, but the notion of a Moscato d'Asti with rich organoleptic expressions constitutes a valid and convincing alternative and widens the scope for new proposals.

The Moscato grapes from the subzone of production, which includes the towns of Santo Stefano Belbo (with the vineyards of San Maurizio, the Moncucco hill and Valdivilla), of Castiglione Tinella and up to the steep hills of Camo, Mango and Cossano Belbo, provide wines with very intense aromas, as intense as the aromas of the cranberries. On the palate it is the woodland berry which requires the most attention, due to its strong acidity, offset only in part by the sugar in the sauce and the variable sweetness of the pears. Once more, the sweet perception of the Moscato from this area provides the necessary harmony with the sweetness of the dessert, and the right contrast to the acidity of the sauce. The whipped cream used for decoration, and tasted spontaneously, finds the presence of the carbon dioxide as a guarantee of balance. In conclusion, the chromatic aspect of the dish, if taken as a fixed parameter with regards to pairing proposals, could be limiting and misleading.

PROCEDIMENTO

Mescolate i mirtilli rossi e lo zucchero in un coulis omogeneo.

Pelate le pere e tagliatele a grossi spicchi, mettetele a cuocere in una pentola con il coulis di mirtilli, a fuoco basso fino a cottura ultimata, mantenendo gli spicchi di pera croccanti.

Lasciateli raffreddare nel loro liquido in frigorifero per una notte.

Disponete gli spicchi di pera nei piatti a forma di stella, irrorateli con il liquido di mirtilli rossi e servite decorando con ciuffetti di panna montata.

PROCEDURE

Mix the cranberries and sugar to a smooth coulis.

Peel and slice the pears into large segments and stew them in a saucepan with the cranberry coulis.

Cook over a gentle heat until the pears are cooked but firm. Leave them in their juice and chill them in the fridge overnight.

Arrange the pear segments on a serving platter in a star shape, spoon some of the cranberry sauce over them and serve with wisps of whipped cream.



— SVEZIA DEL SUD

TORTA DI FORMAGGIO DI SMÅLAND

INGREDIENTI PER 4/6 PORZIONI

INGREDIENTI

Latte l 3
Farina 750 gr
Caglio 14 gr
Mandorle dl 0,5
Mandorle amare n.2
Uova n. 3
Zucchero 50 gr
Panna dl 3

INGREDIENTI PER LA GUARNIZIONE

Marmellata di fragole q.b.
Panna montata q.b.

PROCEDIMENTO

Mescolate la farina con 1 dl di latte. Scaldate la restante parte del latte a 37°C in una pentola grande. Rimuovete la pentola dalla fonte di calore e con una frusta aggiungete il composto con la farina, poi il caglio e mescolate bene. Lasciate a temperatura ambiente per 30-40 minuti fino a quando si rassoda. Sbattete vigorosamente e lasciate riposare per altri 30 minuti. Nel frattempo grattugiate le mandorle e le mandorle amare. Filtrate via il siero dalla cagliata attraverso un grande colino. Sbattete le uova, lo zucchero e la panna insieme, poi aggiungete le mandorle grattugiate. Mescolate questo composto con la cagliata e rovesciatela in uno stampo resistente al calore del forno. Cuocete in forno a 175°C per 1-1½ ore fino a quando si rassoda e prende un bel colore dorato.

Servite con marmellata di fragole e panna montata.

TORTA DI FORMAGGIO DI SMÅLAND CON ASTI SPUMANTE

L'alternanza nell'espressione dei sapori è l'elemento dominante per questo dolce che poi tanto dolce non sembra, o perlomeno non lo è in prevalenza. La natura della materia prima predominante, cioè il formaggio, anche se freschissimo, ha un certo carattere "salino" o quantomeno attenua le possibili dolcezze e così si spiega l'alternanza gustativa. Poi entra in scena la tendenza amarognola data dalle mandorle ed in particolare quelle amare. Anche quest'ultimo elemento contribuisce a caratterizzare il gusto. L'aspetto olfattivo invece è una percezione di media misura, panna montata e formaggio attenuano molto l'aromaticità delle mandorle e della marmellata di fragole. L'aromaticità dell'Asti quindi, normalmente meno intensa rispetto a quella di un Moscato d'Asti, può essere sufficiente ad equilibrare la lieve persistenza olfattiva della torta di formaggio. Da un punto di vista tattile, eventuali grassezze date dall'impiego della panna montata e poi dal formaggio, vengono poste in equilibrio dalla componente carbonica dell'Asti, pur mantenendo la necessaria dolcezza. Da questa proposta di abbinamento gastronomico emerge un altro aspetto delle possibili opportunità di connubio per l'Asti spumante: non sempre si deve trattare di un vero e proprio dolce, ma a volte anche altre preparazioni possono essere proposte, con le dovute considerazioni.

— SOUTHERN SWEDEN

CHEESECAKE FROM SMÅLAND

INGREDIENTS FOR 4/6 PORTIONS

INGREDIENTS

Milk 3 lt
Flour 750 gr
Rennet 14 gr
Almonds 0,5 dl
2 bitter almonds
3 eggs
Sugar 50 gr
Cream 3 dl

INGREDIENTS

FOR THE GUARNIZIONE

strawberry jam, as needed
whipped cream, as needed

PROCEDURE

Mix the flour with 1dl of the milk. Heat the rest of the milk to 37°C in a large saucepan. Remove the pan from the heat and whisk in the flour mixture, add the rennet and mix well.

Leave at room temperature for 30-40 minutes until it sets.

Whisk vigorously and leave for further 30 minutes, meanwhile finely chop the almonds and bitter almonds.

Strain off the whey from the curd through a large strainer.

Beat the eggs, sugar and cream together and add the almonds, mix this with the curd and pour in a greased ovenproof mould.

Bake in the oven at 175°C for 1-1½ hour until it sets and turns golden brown.

Serve together with strawberry jam and whipped cream.

CHEESECAKE FROM SMÅLAND WITH ASTI SPUMANTE

The alternation of tastes is the main feature of this sweet, which does not seem very sweet at all, at least not predominantly so. The nature of the cheese, which is the main ingredient, even though fresh, has a certain "saline" character which reduces the sweetness and explains the alternation of tastes. Then there is the bitter tendency of the almonds, which add to the flavour characteristics. The olfactory aspect, however, is of moderate proportions. This is due to the fact that the whipped cream and the cheese significantly diminish the aroma of the almonds and the strawberry jam. The aroma found in an Asti, which is usually less intense than that of a Moscato d'Asti, may be sufficient to balance the mild persistence of the cheesecake.

From a tactile point of view, any fatness deriving from the whipped cream and the cheese, will be balanced by the carbon dioxide of the Asti, whilst maintaining the necessary sweetness.

This food and wine pairing proposal illustrates another aspect of the pairing opportunities open to Asti spumante; it is not always necessary to serve it with a very sweet dessert, sometimes other preparations may be suggested, with due consideration.



— FINLANDIA

PIPARKAKKU (BISCOTTI SPEZIATI)

INGREDIENTI PER 40-50 BISCOTTI

INGREDIENTI	Chiodi di garofano gr 5
Farina gr 600	Scorza d'arancio
Burro gr 200	grattugiata gr 5
Zucchero gr 200	Bicarbonato di sodio gr 10
Uovo n. 1	
Sciroppo d'acero dl. 1	
Cannella in polvere gr 10	
Zenzero in polvere gr 10	

PIPARKAKKU – BISCOTTI SPEZIATI CON PIEMONTE MOSCATO PASSITO

Aromi e speziature in abbondanza, dolcezza considerevole sottolineata anche dalla grassezza del burro. Semplice all'occhio ma eterogeneo al gusto. E' indispensabile che il moscato si esprima all'estremo delle possibilità restando vino. Ecco perché il Piemonte Moscato passito rappresenta la soluzione perfetta. In ordine cronologico si colgono: la dolcezza del biscotto da trovare in accordo con la dolcezza del passito; la grassezza del "Piparkakku" che troverà equilibrio nella manifestazione, incontrando il carattere acido-sapido del vino. Poi la succulenza, ossia la salivazione, che sarà evidente per più fattori, quali la consistenza e l'aspetto olfattivo, intenso e "lungo". La Persistenza Aromatica Intensa dei migliori passiti ottenuti da vitigno moscato, danno garanzia anche a questo aspetto della proposta di abbinamento. Gli ambienti pedo-climatici che permettono di ottenere i passiti di moscato organoletticamente ricchi di struttura sono quelli che si incontrano nell'avvicinarsi all'Alta Langa, quindi i vigneti di Camo, Neviglie, Mango e poi attraversando il Belbo e riprendendo la collina, Cossano Belbo, Vesime, Cessole, fino a lambire i 600 metri sul livello del mare dei vigneti di Loazzolo, il limite altimetrico oltre il quale la vite in Piemonte non da più maturazioni ottimali.

— FINLAND

PIPARKAKKU (SPICE BISCUITS)

INGREDIENTS FOR 40-50 BISCUITS

INGREDIENTS	Cloves 5 gr
Flour 600 gr	Grated orange peel 5 gr
Butter 200 gr	Bicarbonate of soda 10 gr
Sugar 200 gr	
n. 1 egg	
Maple syrup 1 dl	
Powdered cinnamon 10 gr	
Powdered ginger 10 gr	

PIPARKAKKU – SPICE BISCUITS WITH PIEMONTE MOSCATO RAISIN WINE

Aromas and spice in abundance, considerable sweetness emphasized by the fatness of the butter. Seemingly simple but with a wide assortment of flavours. It is essential that the Moscato expresses itself with the utmost of possibilities available to a wine. This is why Piemonte Moscato raisin wine is the perfect solution. In chronological order the first thing that is captured is the sweetness of the biscuit which finds accord with the sweetness of the raisin wine. Next, the fatness of the "Piparkakku" will find balance when encountering the acidic-sapid character of the wine. Then, the succulence, or salivation, will be evident for a number of factors, such as the consistency and olfactory aspect which is intense and "long". The Intense Aromatic Persistence of the best raisin wines made from the moscato grape, will also guarantee this aspect of the proposed pairing. The pedo-climatic environments suitable for moscato raisin wines which are organoleptically rich in structure are those found when approaching the Alta Langa, such as the vineyards of Camo, Neviglie, Mango and on the other side of the Belbo river on the hills of Cossano Belbo, Vesime, Cessole and reaching up to 600 metres above sea level with the vineyards of Loazzolo, which is the highest altitude for vineyards in Piedmont, any higher and the grapes would not reach optimum maturation.

PROCEDIMENTO

In una casseruola unite il burro, lo zucchero, lo sciroppo d'acero, la cannella, lo zenzero, i chiodi di garofano e la buccia d'arancia grattugiata; mescolate a fuoco lento fino a che il burro si è sciolto. Lasciate raffreddare il tutto.

Aggiungete il bicarbonato di sodio disciolto in acqua, l'uovo e la farina.

Impastate il tutto e lasciate riposare in luogo fresco per una notte.

Stendete la pasta sottile e, utilizzando le formine desiderate, create i biscottini.

Infornate a 175°C per 8-10 minuti.

PROCEDURE

Put the butter, sugar, maple syrup, cinnamon, ginger, cloves and grated orange peel in a saucepan and mix over a gentle heat until the butter has melted.

Leave to cool.

Dissolve the bicarbonate of soda in a little water and add it to the mixture together with the egg and the flour.

Mix to a smooth dough and leave it to rest in a cool place overnight.

Roll out the dough and cut out the biscuits using different shaped pastry cutters.

Bake in the oven at 175°C for 8-10 minutes.



— FINLANDIA

RAPARPERIPIIRAKKA (TORTA AL RABARBARO)

INGREDIENTI PER 6 PORZIONI

INGREDIENTI

Burro gr 200	Rabarbaro gr 300
Torlo d'uovo n. 1	Mascarpone gr 100
Farina per dolci gr 200	
Lievito in polvere gr 5	
Lamponi gr 300	
Yogurt ml 120	
Zucchero gr 180	
Uova n. 2	

RAPARPERIPIIRAKKA -TORTA AL RABARBARO CON MOSCATO D'ASTI

La pianta erbacea, i cui gambi danno una tendenza amarognola di facile intuizione, porta alla percezione zuccherina nella scelta del vino. Per l'intensità olfattiva che la pianta comporta, sarebbe spontaneo ricorrere ad un passito di moscato, ma poi alcuni ingredienti richiedono una maggior freschezza, in particolare il mascarpone. Ecco i Moscato d'Asti corposi, "quasi consistenti" pur restando nel contesto della complessità in questione. E' fruttuosa la freschezza acido-tattile nel "orso" ed il Moscato d'Asti dà garanzie in questo senso, rispetto ad un passito che all'olfatto forse avrebbe più opportunità di esprimersi in egual misura. Non è difficile trovare il Moscato d'Asti che propone questo profilo organolettico e l'area che ne offre la maggior quantità, è quella più ampia dell'intera zona ed in quest'ambito ricordiamo le vigne dei comuni di Calamandrana, Castel Boglione e Castel Rocchero scendendo verso sud est: giunti qui e percorrendo il limitare del comprensorio di produzione, verso ovest, si incontrano le vigne dei comuni di Terzo, Bistagno, Monastero Bormida e poi risalendo verso Bubbio, l'area si chiude nuovamente a Calamandrana. Un quadrilatero sufficientemente esteso che permette le scelte più ampie.

— FINLAND

RAPARPERIPIIRAKKA (RHUBARB CAKE)

INGREDIENTS FOR 6 PORTIONS

INGREDIENTS

Butter200 gr	Rhubarb 300 gr
1 egg yolk	Mascarpone cheese 100 gr
Cake flour200 gr	
Baking powder 5 gr	
Raspberries 300 gr	
Yogurt 120 ml	
Sugar 180 gr	
n. 2 eggs	

RAPARPERIPIIRAKKA – RHUBARB CAKE WITH MOSCATO D'ASTI

The herbaceous plant, whose bitter stems confer a clearly identifiable bitter tendency, paves the way for the use of the perception of sweetness as a clear indication for the choice of wine. Regarding the olfactory intensity of the plant, it would be natural to resort to a moscato raisin wine, however, some of the ingredients require more freshness, especially the mascarpone cheese. Therefore, look for a Moscato d'Asti which is full-bodied, vigorous, "almost consistent" whilst remaining within the framework of complexity which is suitable for the type of wine in question. It is advantageous to have acidic-tactile freshness in the "sip" of wine, and the Moscato d'Asti gives a better guarantee in this sense, compared to a raisin wine whose olfactory characteristics would probably find more opportunity for an equal degree of expression. It is not hard to find a Moscato d'Asti with this type of organoleptic profile because the area which offers the greatest amount is also the largest of the entire production area. This vast area includes vineyards found in the municipalities of Calamandrana, Castel Boglione and Castel Rocchero towards the south east; then following the boundaries of the production area towards the west, there are the vineyards of the villages of Terzo, Bistagno, Monastero Bormida, then up towards Bubbio and back once more to Calamandrana. This is an area sufficiently extensive to permit the widest of choices.

PROCEDIMENTO

Amalgamate il burro ammorbidito con 120 grammi di zucchero, lavoratelo fino ad ottenere un impasto liscio, aggiungete un uovo intero più un tuorlo e la farina setacciata con il lievito.

Stendete l'impasto in una tortiera, lasciando il bordo più alto sui lati.

Lavate il rabarbaro, tagliatelo a pezzi e distribuiteli sulla torta insieme ai lamponi.

Lavorate il mascarpone e lo yogurt, aggiungete l'altro uovo sbattuto e il restante zucchero, versate la crema ottenuta sul rabarbaro e sui lamponi, coprendoli. Infornate a 180°C per circa 30 minuti: lasciate raffreddare e poi servite.

PROCEDURE

Cream the softened butter with 120 grams of sugar.

Add a whole egg, an egg yolk and the sieved flour and baking powder and mix until smooth. Fill a cake tin with the mixture, it should cover the base and line the sides of the tin. Wash the rhubarb, cut it into pieces and distribute it on the cake mixture together with the raspberries.

Beat the mascarpone with the yoghurt, beat the remaining egg with the rest of the sugar and pour over the rhubarb and the raspberries until they are covered with the mixture.

Bake in the oven at 180°C for about 30 minutes. Leave to cool and serve.



ICIF - ITALIAN CULINARY INSTITUTE FOR FOREIGNERS

L'ICIF è un'associazione senza fini di lucro nata nel 1991 al fine di tutelare e qualificare l'immagine della cucina e dei prodotti italiani presso i professionisti che operano nella ristorazione all'estero. Da allora organizza Master (due mesi di apprendimento teorico-pratico in sede e quattro mesi di stage presso ristoranti selezionati) e Corsi Brevi (generici e tematici) per gruppi di giovani professionisti italiani e stranieri (Chef, Sommelier, ristoratori) che intendano acquisire una specializzazione "italiana".

Nel 1997 l'ICIF apre una nuova pagina della sua storia con il trasferimento della sede nel prestigioso Castello di Costigliole d'Asti, restaurato in funzione dell'Istituto e delle sue attività di formazione grazie ad un contributo dell'Unione Europea destinato all'ICIF dalla Regione Piemonte. Accanto alle aule attrezzate con i più sofisticati impianti per una moderna attività didattica, sono state allestite un'enoteca ed un'elaioteca, dove i migliori produttori italiani espongono i propri prodotti. A fianco è ospitata una modernissima sala degustazione.

L'ICIF, infatti, ben consapevole del fatto che l'insegnamento della cucina italiana ai propri allievi non può prescindere dall'utilizzazione di prodotti originali ed autentici, è impegnata fin dalla sua fondazione nella promozione e valorizzazione delle migliori produzioni nazionali, tra le quali il vino e l'olio occupano, ovviamente, un posto di primo piano.

La promozione delle attività dell'Istituto ed il conseguente reperimento degli studenti avviene grazie alla rete capillare degli uffici di rappresentanza all'estero, attualmente presenti in 38 Paesi.

Nel 2004 l'ICIF ha compiuto un ulteriore passo ed ha ampliato le proprie attività all'estero, con l'apertura di due nuove sedi in Brasile ed in Cina. La prima nel sud del Brasile, nella Regione di Rio Grande do Sul, a Flores da Cunha, nata in collaborazione con l'Università di Caxias do Sul. La seconda a Shanghai, presso il campus universitario Shanghai Lingang Science and Technology School. Qui, grazie al supporto del Governo Cinese e ai contributi del Ministero delle Attività Produttive, della Regione Piemonte e dell'ICE, è stato realizzato il primo ed unico centro di cucina, cultura e enologia delle Regioni d'Italia. Nel 2006 l'ICIF ha inoltre aperto una piccola scuola a Seoul, nella Corea del Sud.

ICIF - ITALIAN CULINARY INSTITUTE FOR FOREIGNERS

ICIF is a non-profit organization founded in Turin in 1991 with the aim of safeguarding and defining the image of Italian cuisine and products among food-service industry professionals abroad. Since then, the Institute has been organizing Master Courses, Short Courses and Refresher Courses for groups of young foreign professionals, chefs, sommeliers, restaurateurs) who wish to acquire an "Italian" specialization.

In 1997 ICIF turns over a new page in its history by moving its headquarters to the prestigious Castle of Costigliole d'Asti which was restored for the institute thanks to a contribution from the European union and assigned to ICIF by the Region of Piedmont. The classrooms are fitted with the most sophisticated equipment necessary for modern educational activity. Furthermore, a wine and oil tasting cellar was set up, where top Italian producers can display their products. A state-of-the-art tasting room is housed next door.

ICIF is well aware that teaching Italian cuisine would not be possible without the use of genuine and authentic products and for that reason it has always been committed to promoting and developing top quality national goods, with oil and wine at the forefront.

The promotion of the Institute's activities and the recruitment of students is carried out by a wide network of representative offices abroad, currently present in 38 countries.

In 2004 ICIF took a further step forward and increased its activities abroad with the opening of two new premises in Brazil and China. The former is located in Flores da Cunha in the south of Brazil in the region of Rio Grande do Sul, founded in collaboration with the Caxias do Sul University. The latter is in Shanghai with premises on the campus of the Shanghai Nanhui Lingang Science and Technology University. Here, thanks to the support of the Chinese Government and to contributions from the Ministry of Productive Activities, the Region of Piedmont and the Foreign Trade Commission, the first and only Centre of Cuisine, Enology and Culture of the Italian Regions was established. In 2006 ICIF also opened a small school in Seoul, North Korea.



.....

	SPAGNA	08	SPAIN
Pane di Calatrava (Pan de Calatrava)			Calatrava Bread
	SPAGNA	10	SPAIN
Frittelle di albicocche (Buñuelos de albaricoque)			Apricot fritters
	SPAGNA	12	SPAIN
	Natillas		Natillas
	SPAGNA	14	SPAIN
Frittelle al limone (Paparajotes)			Lemon fritters
	FRANCIA	16	FRANCE
Crocante con fragoline di bosco al coulis di rabarbaro			Sweet crisps with wild strawberries and rhubarb coulis
	FRANCIA	18	FRANCE
Croquembouche di Natale			Christmas Croquembouche
	FRANCIA	20	FRANCE
Sou é alla nocciola			Hazelnut sou é
	PAESI BASSI	22	NETHERLANDS
Mele ricoperte di crema pasticcera			Apple under a blanket
	PAESI BASSI	24	NETHERLANDS
Uvetta in brandy con savoiardi			Boerenjongens with sponge fingers
	PAESI BASSI	26	NETHERLANDS
Budino all'amaretto			Macaroon Pudding
	GRAN BRETAGNA	28	GREAT BRITAIN
Budino di Natale			Christmas Pudding
	GRAN BRETAGNA	30	GREAT BRITAIN
L'eterna "Syllabub"			Everlasting "Syllabub"
	GRAN BRETAGNA	32	GREAT BRITAIN
Zuppa tradizionale inglese			Traditional trifle
	GERMANIA	34	GERMANY
Gugelhupf			Gugelhupf
	GERMANIA	36	GERMANY
Torta al formaggio (Käsekuchen)			Cheesecake
	GERMANIA	38	GERMANY
Torta della Foresta Nera (Schwarzwälder Kirschtorte)			Black Forest Gateau (Schwarzwälder Kirschtorte)
	SVEZIA	40	SVEDEN
Pere ai mirtilli rossi			Cranberry-pears
	SVEZIA	42	SVEDEN
Torta di formaggio di Småland (Svezia del sud)			Cheesecake from Småland (South Sweden)
	FINLANDIA	44	FINLAND
Biscotti speziati (Piparkakku)			Spice biscuits
	FINLANDIA	46	FINLAND
Torta al rabarbaro (Raparperiirakka)			Rhubarb cake

.....

Realizzazione dei piatti - Chef Istruttori ICIF: Simone Murru e Paola Bogetto
Abbinamento cibo-vino - Sommelier Istruttore ICIF: Giancarlo Lercara
Fotografie: Marco Beltramo
Traduzioni: Bridget Alis Cutler
Revisione dei testi: Giorgio Lindo, Bruno Libralon e Ilaria Scalet
Segreteria di Redazione: ICIF - Costigliole d'Asti
Coordinamento editoriale: Giorgio Lindo
Grafica: because – Torino / giannidangelo.it
Stampa: Artigrafiche srl - Asti

.....

Dishes - ICIF Chef Instructors: Simone Murru and Paola Bogetto
Food and wine pairings - ICIF Sommelier Instructor: Giancarlo Lercara
Photography: Marco Beltramo
Translation: Bridget Alis Cutler
Texts revision: Giorgio Lindo, Bruno Libralon and Ilaria Scalet
Editorial office: ICIF - Costigliole d'Asti
Editor: Giorgio Lindo
Graphic design: because- Torino / giannidangelo.it
Print: Artigrafiche srl - Asti