

I savoiardi

sono biscotti tra i più semplici e versatili, composti da un impasto spumoso (dovuto agli albumi montati a neve) che una volta cotto risulta morbido, leggero e gonfio, ideale per essere inzuppato o impiegato al posto del pan di spagna: la forma del savoiardo, oblunga e smussata, ricorda un grosso dito, per questo motivo in inglese questo biscotto viene chiamato *lady finger*, cioè dito di dama. I savoiardi sono molto apprezzati e utilizzati in pasticceria, per realizzare molteplici dessert al cucchiaio, o come componenti fondamentali per la preparazione di vari tipi di dolci, quali la zuppa inglese, il Tiramisù, la Charlotte.

Ingredienti per circa 40 savoiardi: Farina 00, 80 gr Fecola di patate 80 gr Limoni la scorza di mezzo Uova 7 Vanillina 1 bustina Zucchero 120 gr
 ...per spolverizzare Zucchero semolato q.b. Zucchero al velo q.b.

Preparazione:



Per preparare i savoiardi iniziate dividendo con attenzione i tuorli delle uova dagli albumi. Con l'aiuto di una planetaria montate i tuorli con metà dello zucchero (1) e aggiungete la vanillina e la scorza di mezzo limone (2). Continuate a montare i tuorli per circa 10 minuti, fino a che saranno chiari e gonfi. Ponete i 7 albumi in una ciotola assieme ad un pizzico di sale e montateli a neve ferma, poi aggiungete poco alla volta lo zucchero rimasto (3), fino ad amalgamarlo perfettamente agli albumi.



Incorporate delicatamente metà degli albumi al composto di tuorli, poi unite la farina e la fecola setacciata al composto facendola cadere lentamente (4), sempre mescolando delicatamente, in modo da amalgamarla perfettamente. Poi unite l'altra metà degli albumi (5) mescolando delicatamente con una spatola in modo da non smontarli. Al termine otterrete un impasto gonfio e sodo allo stesso tempo (6), qualità che permetterà ai biscotti di mantenere la caratteristica forma durante la cottura.



Foderate la leccarda del forno (o una teglia) con un foglio di carta forno; riempite una tasca da pasticciare con il composto precedentemente ottenuto e, facendolo uscire da una bocchetta liscia del diametro di circa 1 cm, formate delle strisce lunghe circa 10 cm ben distanziate tra loro (7). Ricoprite i biscotti di zucchero semolato (8) e poi di zucchero a velo (9), setacciandoli direttamente sulla placca dove sono allineati, e infornate i savoiardi nel forno già caldo a 200° per circa 10-15 minuti. Appena prima di sfornare i savoiardi, controllate che siano cotti, poi estraeteli dal forno e staccateli dalla piastra con una paletta sottile, sollevando delicatamente la carta forno, oppure facendo strisciare l'intera carta sul tavolo e aspettando che diventino freddi, dopodiché i savoiardi si staccheranno agevolmente senza rompersi.

Consiglio :

I savoiardi possono essere impiegati per la preparazione di dolci inzuppati, al cucchiaio e soufflé, oppure come accompagnamento a bavaresi, macedonie, gelati, salse ecc ... Se non consumate immediatamente i savoiardi, potete conservarli in una o più scatole di latta, realizzando degli strati, che dividerete con della carta oleata o carta forno. In questo modo i savoiardi si manterranno morbidi e fragranti per almeno 15 giorni.

I Savoiardi nascono nel tardo medioevo (all'incirca nel 1350) alla corte di Amedeo VI, facente parte della Reale Casa Savoia; furono creati in occasione della visita del re di Francia, e dato l'enorme successo ottenuto, questi fragranti e leggeri biscotti presero il nome di "Savoardi" in omaggio ai Savoia, e divennero il dolce rappresentativo del Piemonte per eccellenza. Come è ovvio, la ricetta dilagò non solo in Piemonte, ma in ogni area di influenza dei Savoia, come in Sardegna, Sicilia e Francia.