

12 Luglio 2016

Cupcake con cuore di amarene brusche e amaretti

Le amarene brusche sono un ingrediente tipico dei dolci modenesi, ma che ben si accompagna anche ai moderni cupcake. La ricetta dei blogger di ?Acqua e Menta?



Dai blogger di "Acqua e Menta"

Vi è mai capitato di passare per la provincia di Modena nel periodo della **fioritura dei ciliegi**? È uno spettacolo da non perdere, così come assolutamente da conoscere sono i frutti che ne derivano come la ciliegia di Vignola IGP, l'**amarena di Castelvetro**, l'amarena di Salvaterra e la marasca di Vigo.

Le caratteristiche climatiche della zona e i terreni permeabili, ben drenati e freschi, sono ottimali per la coltivazione di questi frutti. Alla fine dell'800 questa vocazione venne incentivata ulteriormente come alternativa ai disastri provocati dalla fillossera della vite e dalla crisi della bachicoltura.

L'indicazione geografica protetta "**Amarene brusche di Modena - Marene**" è riservata esclusivamente alla confettura che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel relativo disciplinare di produzione.

Mentre le ciliegie dolci sono idonee alla commercializzazione per il consumo fresco, le amarene maturano in un arco temporale molto ristretto e si conservano per breve tempo. Dalla grande disponibilità di un prodotto deperibile è nata l'esigenza di trasformazione in **confetture, sciroppi e conserve**.

Si tratta di una **tradizione antica**, che va avanti almeno dal Rinascimento. Ne è testimonianza "L'arte di ben cucinare et istruire" (1662) di Bartolomeo Stefani, cuoco di origine bolognese che operò tra le corti di Emilia e Lombardia. Lo Stefani cita una ricetta per la preparazione di una confettura di ciliegie acide.

Nel pieno rispetto della ricetta tradizionale, la **confettura di Amarene brusche di Modena IGP** è prodotta con i frutti maturi del ciliegio acido, utilizzando soltanto zucchero e il metodo della concentrazione per evaporazione termica del frutto, senza aggiunta di coloranti, conservanti o addensanti.

Con il suo **sapore asprigno**, la confettura di Amarene brusche di Modena IGP è perfetta per preparare la **crostata di amarene**, dolce tipico della tradizione modenese composto da una base di pasta frolla ricoperta di confettura di amarene brusche.



CUPCAKE CON CUORE DI AMARENE BRUSCHE E AMARETTI

Ingredienti (per 12 cupcake)

- - 120 g di farina tipo 00 per dolci
- - 140 g di zucchero
- - 120 g di latte di soia o di farro
- - 1 uovo
- - 1 e ½ cucchiaino di lievito per dolci
- - 40 g di olio di riso o di girasole
- - scorza di un limone al naturale grattugiata

Per la farcitura:

- - 4 amaretti
- - 100 g di confettura extra di amarene brusche di Modena IGP

Per la meringa all'italiana:

- - 225 g di zucchero semolato
- - 110 g di albumi (circa 3 albumi)

Per il topping:

- - 12 amarene sciroppate



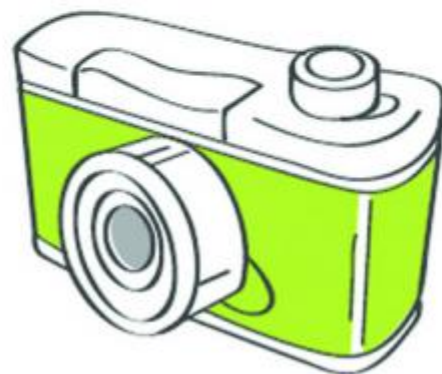
Procedimento

Preparate i cupcake mescolando l'olio con gli ingredienti secchi fino ad ottenere un composto sabbioso. Unite il latte all'uovo sbattuto e aggiungetelo a filo all'impasto, continuando a mescolare. Posizionate i pirottini nei fori dello stampo per muffin e riempiteli fino a 3/4. Infornate a 170 °C per 15-20 minuti circa.

Per la meringa all'italiana mettete 50 g di acqua e 190 g di zucchero in un pentolino e portate a 121 °C senza mai mescolare. Al raggiungimento del 115 °C iniziate a montare gli albumi con 35 g di zucchero poi aggiungete lo sciroppo di zucchero a filo, sempre continuando a montare, e continuate finché non avrete ottenuto un composto ben montato e spumoso.

Una volta raffreddati, svuotate i cupcake e farciteli con un po' di amaretto sbriciolato e la confettura di amarene. Completate con un ciuffo di meringa all'italiana e una amarena sciroppata.





ACQUA&M

WWW.ACQUAEME

"Acqua&Menta" [1] è uno spazio dedicato al lifestyle, dove si parla di cucina, viaggi, libri, eventi, secondo uno stile appassionato, personale e caratteristico. "Acqua&Menta" è un blog a due voci. Lei è la "Pensacuoca", architetto nomade di professione: creativa nel DNA, ama progettare, che si tratti di una piazza, un parco o una ricetta nuova. Lui è architetto fotografo dilettante, appassionato di animali e tutto ciò che vola.

Potrebbe interessarti anche

Focaccia rustica integrale con zucchine, patate e Montasio DOP [2]

Risotto al lambrusco con prosciutto croccante e cialda al Parmigiano Reggiano [3]

Fettuccine alle verdure estive e Ciauscolo Igp croccante [4]

Rotolini di trota regina affumicata, caprino e zucchine marinate [5]

Links

[1] <http://acquaementa.com/>

[2] <http://territori.coop.it/ricette/focaccia-rustica-integrale-con-zucchine-patate-e-montasio-dop>

[3] <http://territori.coop.it/ricette/risotto-al-lambrusco-con-prosciutto-croccante-e-cialda-al-parmigiano-reggiano>

[4] <http://territori.coop.it/ricette/fettuccine-alle-verdure-estive-e-ciauscolo-igp-croccante>

[5] <http://territori.coop.it/ricette/rotolini-di-trota-regina-affumicata-caprino-e-zucchine-marinate>