

# LA CUCINA ITALIANA

## Il tiramisù Rosa del Deserto di Daniel Canzian

14 aprile 2020



di **Maurizio Bertera** contributor



Sempre divertente 'giocare' sul dolce più amato dagli italiani. Lo fanno tutti i cuochi nel loro locale: Daniel Canzian ci suggerisce la versione 'da casa' del suo, arricchito da più elementi ma golosissimo come quello storico. E bellissimo da vedere

---

PROVA I CORSI DIGITALI - **gratis!** (<https://corsidigitali.lacucinaitaliana.it/>)



Non esiste cuoco – di un tristellato Michelin come di un’osteria di montagna – che non metta mano al tiramisù, **il dolce italiano per eccellenza**. Del resto, si discute – spesso polemicamente – sulle origini del piatto che negli anni 80 è diventato cult prima nei locali per entrare successivamente in tutte le case. E se la popolarità iniziale si deve a un ristorante di Treviso, **Alle Beccherie** dove all’inizio degli anni 70 era chiamato Tiramesù, ci sono testimonianze di dolci simili in Friuli-Venezia Giulia, persino antecedenti. Per non parlare del mare di leggende che lo tempificano nel Risorgimento o addirittura nel periodo dei Medici. Ma a noi importa poco: conta la golosità di un dolce al cucchiaio che stimola i cuochi a giocare intorno. Noi abbiamo provocato **Daniel Canzian** – venetissimo – che ci ha regalato la ricetta di una versione fuori dal comune, realizzabile comunque a casa. «Niente da dire a chi ama la classica teglia, con la ricetta tramandata dalla nonna, da cui divorarlo a cucchiariate... Ma considerando che il tempo non manca, è divertente testare la propria capacità giocando su un dolce intramontabile», spiega Canzian.

### **L’essenza della pasticceria**

La Rosa del Deserto è uno dei dessert nella carta del **ristorante che porta il nome dello chef** (in via

Castelfi **PROVA I CORSI DIGITALI - gratis!** (<https://corsidigitali.lacucinaitaliana.it/>)



ovviamente Daniel ha rivisto la ricetta pensando a un buon appassionato, dotato delle apparecchiature base e del... piacere della precisione. Detto questo, è più complicata la teoria che la realizzazione. «Se in qualsiasi ricetta le dosi sono importanti, nella pasticceria ancora di più e non si riesce a rimediare all'errore», sottolinea Canzian. «E poi bisogna conoscere gli ingredienti. **Il signor Marchesi** diceva sempre che quando si raggiunge questo livello, non si può sbagliare. La tecnica è solo una conseguenza di questo sapere». Consiglio finale? «Restare concentrati, ma anche divertirsi, magari ascoltando della buona musica. E non avere fretta nei singoli passaggi: un piatto semplice nasconde insidie per chi ritiene che lo sia. Poi, è proprio il dettaglio che fa la differenza nella semplicità».

## **Ingredienti e procedimento**

### **Per la lingua di gatto al caffè**

500 g albume

500 g zucchero

500 g burro

---

500 g fè

PROVA I CORSI DIGITALI - **gratis!** (<https://corsidigitali.lacucinaitaliana.it/>)



8 g polvere di caffè

Rendere il burro in pomata, setacciare la farina e mescolare con la foglia in planetaria tutti gli ingredienti, quando si otterrà un impasto omogeneo aggiungere la polvere di caffè e mescolare ancora. Conservare un sac à poche con la possibilità di metterla in freezer. Formare le cialde con una spatolina a gomito – possibilmente su di un silpat – e cuocere in forno preriscaldato a 160° per 4-5 minuti. Sfornare e dare la forma con l'aiuto di stampi da babà di piccole dimensioni.

### **Crumble al grano saraceno**

200 g farina grano saraceno

100 g farina debole

300 g farina mandorle

300 g burro

300 g zucchero

Miscelare le polveri. Amalgamare il burro. Setacciare

a maglia

Cuocere

PROVA I CORSI DIGITALI - **gratis!** (<https://corsidigitali.lacucinaitaliana.it/>)



## Per la granita al caffè

1 lt caffè

150 g di zucchero

1 cucchiaio di caffè in polvere

Sciogliere lo zucchero nel caffè caldo e congelare per ottenere una granita.

## Per la crema tiramisù

150 g zucchero

150 g tuorlo

500 g mascarpone

70 g zucchero

500 g panna

Montare il tuorlo a temperatura ambiente con il primo zucchero inserendo lo zucchero poco per volta: il composto deve triplicare. Montare il mascarpone con

---

PROVA I CORSI DIGITALI - **gratis!** (<https://corsidigitali.lacucinaitaliana.it/>)



il secondo zucchero. Unire i primi due composti e successivamente la panna montata. Inserire in una tasca da pasticciere.

### **Completamento del piatto**

Posizionare la crema con una bocchetta a stella in due cialde, cospargere di crumble, cacao, granita al caffè e sovrapporre. ‘Sporcare’ con la crema il fondo del piatto e adagiarvi sopra il tiramisù per evitare che cada.

---

---

PROVA I CORSI DIGITALI - **gratis!** (<https://corsidigitali.lacucinaitaliana.it/>)

