

789. CROSTA E MODO DI CROSTARE

Mi lo lecito di tradurre così i due francesismi comunemente usati di glassa, glassare, lasciando ad altri la cura d'indicare termini italiani più speciali e più propri. Parlo di quell'intonaco bianco o nero oppure di altro colore che si suol fare sopra alcuni dei dolci in addietro descritti, come la bocca di dama, il salame inglese, le torte tedesche e simili, per renderli più appariscenti.

Per crostare di nero prendete grammi 50 di cioccolata e grammi 100 di zucchero in polvere. La cioccolata grattatela e mettetela al fuoco in una piccola cazzaruola con tre cucchiainate d'acqua. Sciolta che sia, aggiungete lo zucchero e fate bollire a lento fuoco rimestando spesso. L'importante dell'operazione è di cogliere il punto della cottura, il quale si conoscerà quando il composto si stende a filo prendendone una goccia fra il pollice e l'indice; ma questo filo non lo esigete più lungo di un centimetro, altrimenti il punto di cottura vi passa. Levate allora la cazzaruola dal fuoco e ponetela nell'acqua fresca rimestando sempre, e quando vedrete che il liquido diventa opaco alla superficie come desse cenno di formare una tela, distendetelo sul dolce. Rimettete questo in forno oppure sotto a un coperchio di ferro col fuoco sopra per due o tre minuti e vedrete che la crosta prenderà un aspetto liscio, lucido e duro.

La crosta bianca si fa colla chiara d'uovo, lo zucchero a velo, l'agro di un limone e il rosolio: piacendovi di colore roseo, invece di rosolio servitevi di alchermes. Eccovi le proporzioni all'incirca per ognuno dei dolci descritti: La chiara di un uovo, grammi 130 di zucchero, un quarto di limone, una cucchiainata di rosolio oppure tanto alchermes che dia il suddetto colore. Sbattete bene ogni cosa insieme e quando il miscuglio è sodo in modo da scorrere leggermente, distendetelo sul dolce, ed esso si seccherà da sé senza metterlo al fuoco.

Se poi invece di distendere la crosta bianca tutta unita, vi piacesse di ornare il dolce a disegno, provvedetevi da chi vende simili oggetti per decorazione, certi piccoli imbuto di latta incisi in cima che s'infilano entro a un sacchetto apposito; cose tutte di questo genere che a nostra vergogna acquistiamo dalla Francia. In mancanza di questi strumenti, potrete supplire alla meglio con cartocci di carta a cornetto. Posto in essi il composto strizzate perché esca a fili sottili dal piccolo buco del fondo. Se il composto della crosta bianca riesce troppo liquido quando lo formate, aggiungete dello zucchero. Un altro modo di crostare in bianco è quello praticato pel Dolce alla napoletana n. 586, e poi andate a vedere i dolci n. 644 e 645.