

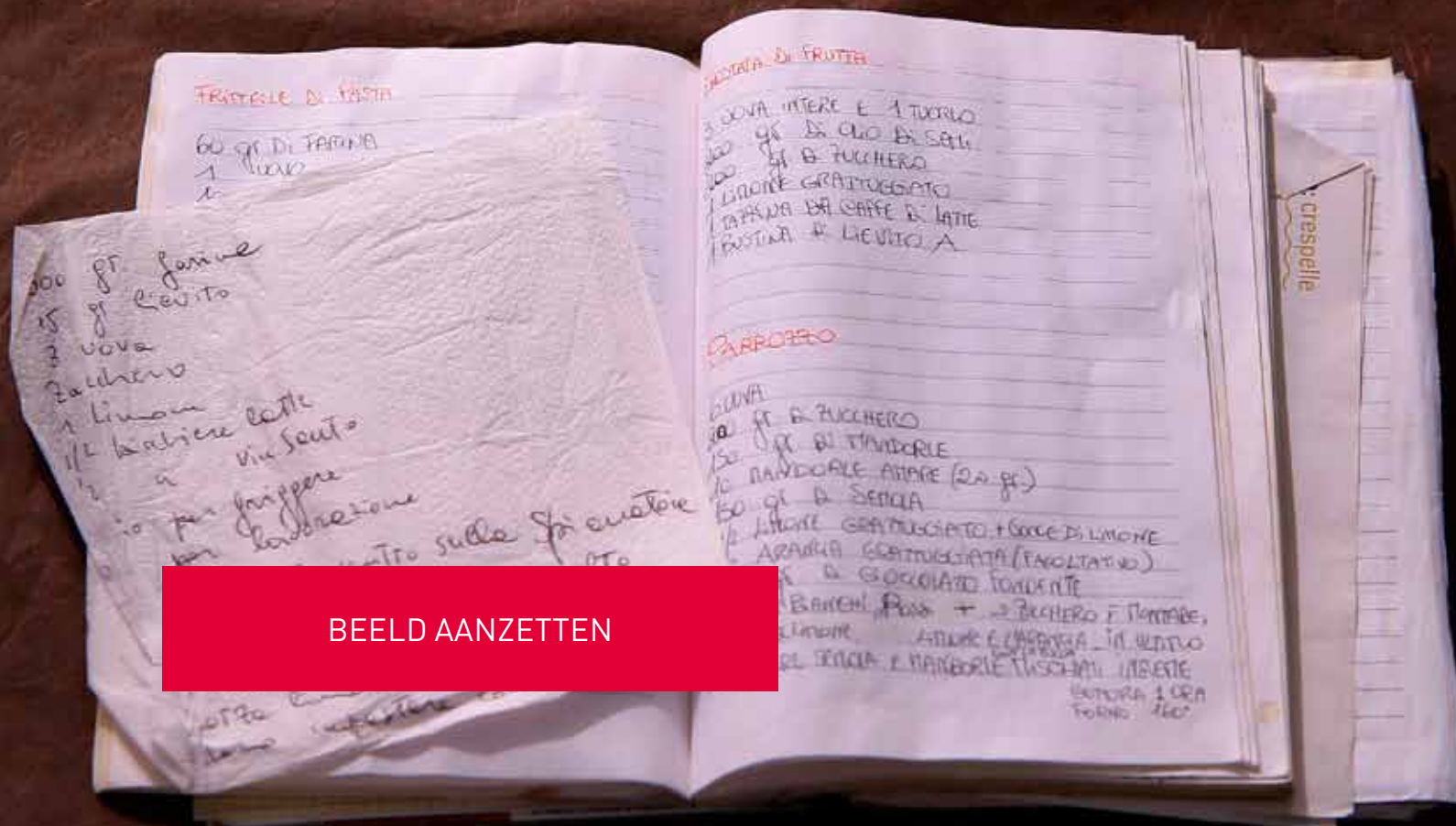
zoet.

biscotti, torta, soffione

Gemma Mirabilio is een ster in het maken van Italiaans zoet. Of het nu simpele brosse koekjes zijn, een amandelcake met chocoladetopping of een luchtige ricottataart, zij maakt ze volgens de streekrecepten van de Abruzzes. Bak en proef de zoete verleidingen van haar verrukkelijke dolci en pure biscotti zelf!

RECEPTEN EN BEREIDING **GEMMA MIRABILIO** FOTOGRAFIE **HAROLD PEREIRA** STYLING **CYN FERDINANDUS**

PRODUCTIE **TRUDELIES SCHOUTEN EN LAURA VAN HEUSDEN**



BEELD AANZETTEN

'In Italië geen boter maar olijfolie door het deeg'



gemma's passie voor bakken
Samen met Giancarlo Acciavatti runt Gemma al jaren in Amsterdam Mondo Mediterraneo, een traiteur/cateringbedrijf. Een dynamische plek om Italiaans te eten. Gemma: 'Mijn moeder leerde me bakken. Zij bakte altijd, ik was enig kind en was nieuwsgierig. Vanaf mijn 10^e hielp ik haar. Ik hield erg van zoet en dat is eigenlijk altijd zo gebleven! Italië heeft veel katholieke feestdagen, en ook huwelijken en heilige communies werden uitgebreid gevierd met veel familie, dorpsgenoten, gasten én met heel veel lekker eten. Mijn moeder hield van organiseren en kookte samen met een professionele kok met gemak voor 300 mensen. Een week voorbereiding hoorde er gewoon bij, iedereen hielp elkaar. Zij leerde veel door te kijken en te doen en zo gaf ze het vak op haar beurt door aan mij.'

italianen in amsterdam

'Ik deed de boekhouding voor de kledingzaak van Giancarlo Acciavatti in Pescara. Zijn droom was een eigen restaurant te beginnen, maar dat is in Italië door alle bureaucratie niet eenvoudig. Hij transformeerde zijn zaak dus regelmatig tot een feestelijke gelegenheid en deed de catering. Zo ontdekten we onze gemeenschappelijke passie voor de keuken en werkten we steeds meer samen. Giancarlo reisde veel. Hij kwam bij het Amsterdamse restaurant Toscanini terecht en deed het zo goed in de keuken dat hij zelfstandig verder is gegaan met cateren. Toen volgde voor mij de grote stap naar Amsterdam, waar we nu twee vestigingen runnen van traiteursbedrijf Mondo Mediterraneo.'

de betekenis van zelf bakken

'Wij werken hard en zijn altijd bezig met Mondo Mediterraneo. Toch is bakken telkens weer ontspannend, ik word er rustig van. Misschien omdat je geduld móet hebben en er altijd een moment van overgave volgt als je het in de oven schuift.'

Gemma maakte samen met Giancarlo Acciavatti het kookboek *La Cucina d'Abruzzo*. Terra Lannoo, ISBN 978 90 5897 980 3, € 29,95.

parrozzo
zachte amandelcake met
pure chocotopping

gebak (12-16 personen)

'Deze cake in de vorm van een zuccotto komt voor in een gedicht van D'Annunzio, geschreven aan het Gardameer.'

cake

boter om in te vetten

225 g semolinabloem**

plus extra voor de vorm

9 eieren, gescheiden

300 g suiker

1 (liefst biologische) citroen, schil geraspt

sap van ½ citroen

225 bruine amandelen met vel er nog om

15 bittere amandelen* met vel er nog om

afwerking

200 g pure chocolade

extra nodig: parrozzo- of zucottovorm*

van Ø 24 cm

Verwarm de oven voor op 160°C.

Vet de vorm dun in met boter en bestrooi dun met semolinabloem. Klop de eierdooiers en suiker met de mixer tot het lichtgeel van kleur is en in volume verdubbeld. Klop in een schone kom, met schone gardes, de eiwitten stijf. Klop eerst een paar flinke scheppen stijf eiwit door het dooiermengsel zodat het iets dunner wordt en makkelijker mengt. Spatel de rest van de eiwitten luchtig door het mengsel en meng citroenrasp en -sap erdoor.

Maal in de keukenmachine de twee soorten amandelen heel fijn (bijna als bloem) maar maal niet te lang achtereen om te voorkomen dat de amandelen te warm worden en olie gaan loslaten. Meng de amandelen met de semolinabloem en spatel dit mengsel luchtig door de eiermassa. Vul de parrozzovorm met het beslag. Bak de parrozzo in het midden van de oven in 1 uur gaar.

Laat de parrozzo afkoelen en keer hem zodat de bolle kant boven komt.

Smelt voor de afwerking de chocolade in een kom, boven een pan met een laagje kokend water (zorg dat de bodem van de kom het water niet raakt). Giet of strijk de chocolade over de taart uit en laat afkoelen.

* Een parrozzo- of zucottovorm is een bolle

3 delicious.

ronde bakvorm, vaak bij ruim gesorteerde keukenspecialzaken te koop, onder andere bij Duikelman in Amsterdam. Gebruik evt. een grote bolle ovenvaste glazen kom met Ø van 24 cm. Dan moet de cake wel ± 10 min. langer in de oven, omdat glas de warmte minder goed geleidt. Zie voor het kopen van bittere amandelen het recept van bocconotto. ** Semolinabloem is iets grover gemalen tarwemeel dat lijkt op fijne griesmeel. Bereiden ± 40 min. / oven ± 1 uur / afkoelen ± 2 uur

soffione di ricotta
luchtige ricottacake
met kaneel

gebak (± 15 personen)

Begin met dit recept 1 dag van tevoren

deeg

200 g bloem, gezeefd

+ extra om uit te rollen

2 el suiker

2 el extra vergine olijfolie

3 el cognac

1 ei

boter om in te vetten

poedersuiker voor garnering

vulling

750 g ricotta

7 eieren, eiwitten en dooiers gescheiden

7 el suiker

1 (liefst biologische) citroen,

schil geraspt

½ zakje bakpoeder, gezeefd

1 el kaneelpoeder, gezeefd

extra nodig: savarinvorm*

van Ø 26 cm

Leg voor de vulling een schone theedoek in een vergiet, schep de ricotta erin, plaats het vergiet boven een kom en laat 1 nacht afgedekt in de koelkast uitlekken.

Maak voor het deeg een bergje van de bloem op het werkvlak, druk in het midden een kuiltje en doe er de suiker, olijfolie, cognac en het ei in. Roer de ingrediënten vanuit het midden door de bloem en kneed dan in ± 5 min. alles tot een soepel deeg. Wikkel het deeg in plastic folie en laat in de koelkast 1 uur rusten.

Verwarm de oven voor op 150°C.

Vet de savarinvorm* in met boter. Klop voor de vulling de eierdooiers en suiker met de mixer tot het geheel is verdubbeld in volume en lichtgeel is van kleur. Klop in een schone kom en met schone gardes de eiwitten helemaal stijf. Meng de citroenrasp, bakpoeder en kaneel door de uitgelekte ricotta en schep hiervan een beetje door het stijve eiwit, zodat het iets lossier wordt. Schep dan de rest van de ricotta door het eiwit en schep alles luchtig door het dooiermengsel. Evt. kun je alles heel kort nog met de mixer kloppen, maar beslist niet te lang, want dan ben je de luchtigheid kwijt.

Rol het deeg zo dun mogelijk uit. Omdat het elastisch is, gaat dat eerst wat lastig. Bestrooi hiervoor telkens het werkvlak dun met bloem en keer het deeg tijdens het uitrollen regelmatig. Uiteindelijk moet je wel een diameter van minimaal 50 cm Ø krijgen.

Bekleed de savarinvorm met het deeg en laat het teveel aan deeg over de rand hangen. Probeer de vouwen die dan ontstaan mooi gelijkmatig te verdelen. Maak dan pas een gaatje in het midden van het deeg, waar het midden van de vorm doorheen gaat (als je dat tijdens het uitrollen al doet, is het uitrollen erg lastig en wordt het gat te groot). Schep de vulling in de vorm en dek de bovenkant af met het overhangende deeg.

Bak de taart in het midden van de oven in 65-75 min. gaar en goudbruin. Laat de taart afkoelen en bestrooi met poedersuiker.

* Een savarinvorm, of rijstrandvorm, is in diverse maten te koop bij gespecialiseerde keukenwinkels. Het is een gladde, ronde vorm met in het midden een grote opening. Een tulbandvorm is door alle ribbels niet geschikt.

Bereiden ± 40 min. / rusten 1 uur / oven ± 1 uur / afkoelen ± 2 uur

torta al limone
citroentaart

gebak (12 personen)

deeg

200 g bloem

100 g boter, op kamertemperatuur

65 g poedersuiker, gezeefd

1½ eierdooier

zoet.

*voor bij de
koffie en thee*
Parrozzo, zachte amandelcake
met pure chocotopping

*'De geur, smaak en structuur van
zelfgebakken zoet brengt mij terug
naar de zonovergoten Abruzzes'*

dolci
Soffione di ricotta, luchtige
ricottacake met kaneel

delicious. 4



*voor bij de
koffie en thee*

Uccelletti, koekjes van deeg uit de regio
gevuld met blauwe druivenjam en walnoten



vulling

- 10 eieren
- 400 g suiker
- 250 ml slagroom
- 250 ml citroensap (4-5 citroenen)
- 2 (liefst biologische) citroenen, schil geraspt
- extra nodig: springvorm Ø 24 cm

Maak voor het deeg een bergje van de bloem op een werkvlak, druk een kuiltje in het midden en doe er de boter, poedersuiker, een snuf zout en de eierdooiers in. Meng de ingrediënten vanuit het midden door de bloem en kneed alles snel tot een glad deeg. Druk tot een platte schijf, wikkel in plasticfolie en laat in de koelkast 1 uur rusten.

Verwarm de oven voor op 180°C. Vet de springvorm in en bekleed de bodem met bakpapier. Rol het deeg uit tot een dunne ronde lap van minimaal 40 cm Ø en bekleed de vorm ermee. Leg een vel aluminiumfolie op het deeg en tegen de wand, druk het licht aan en bak de bodem 15-20 min. totdat deze stevig is, maar nog niet gekleurd. Neem na 10 min. het folie eraf en bak de bodem nog eens tot het deeg mooi goudgeel is gekleurd.

Neem de vorm uit de oven. Schakel de oven vervolgens terug naar 130°C.

Mix voor de vulling intussen de eieren en suiker totdat het volume is verdubbeld en het

mengsel lichtgeel is van kleur. Voeg beetje bij beetje room, citroensap en -rasp toe. Schenk de vulling in de bodem en bak nog 60-70 min. in de oven totdat de vulling niet meer wiebelt. Laat de taart afkoelen en bewaar in de koelkast.

Bereiden ± 40 min. / rusten ± 1 uur / oven ± 90 min. / afkoelen ± 4 uur

uccelletti ripieni gevulde vogeltjes

koekjes (40 stuks)

'Dit uccelletti-deeg komt uit de zuidelijke regio en wordt gevuld met blauwe druivenjam en walnoten.'

deeg

- ± 800 g bloem 00* + extra uit te rollen
- 400 ml extra vergine olijfolie
- 200 ml witte wijn
- poedersuiker voor bestuiven

vulling

- 100 g biscuitjes
- 100 g walnoten
- 500 g druivenjam**
- 250 g kersenjam
- 2 el cacaopoeder, gezeefd

Maak voor het deeg een bergje van de bloem op het werkvlak, duw de bloem vanuit het midden wat naar buiten, zodat een wal

ontstaat en giet de olie en witte wijn in het midden. Meng de ingrediënten met je vingers vanuit het midden door elkaar en kneed tot een soepel deeg. Druk het plat tot een schijf, wikkel in plasticfolie en laat 2-3 uur staan.

Verwarm de oven voor op 180°C. Maal de biscuitjes met de walnoten in de keukenmachine tot een niet al te fijn mengsel. Meng het met de beide jamsorten en de cacao.

Neem een kwart van het deeg, rol het dun uit op een dun met bloem bestrooid werkvlak en steek er met de uitsteekvorm rondjes met een

Ø van 10 cm uit. Schep op elk rondje een flinke theelepel van de vulling, klap het dubbel en duw de randen goed dicht als een grote ravioli. Buig de halve rondjes met de punten iets naar elkaar toe, zoals croissantjes. Verwerk zo ook het andere deeg en vulling. Kneed steeds de afsnijdsels van het deeg samen en rol dun uit.

Bekleed een bakplaat met bakpapier en leg de koekjes erop. Bak de uccelletti in het midden van de oven in ± 20 min. goudgeel en gaar. Ze moeten licht van kleur blijven aan de bovenkant en lichtgekleurd aan de onderkant. Laat ze afkoelen en bestuif met poedersuiker.

* Bloem typo 00 koop je bij Italiaanse delicatessenzaken, of gebruik patentbloem.

** Jam van blauwe druiven is lastig verkrijgbaar. Evt. bij Italiaanse delicatessenzaken, maar je kunt het vervangen door kersenjam,



zoet.

dolci
Torta al limone,
citroentaart



*'De geur, smaak en structuur van
zelfgebakken zoet brengt mij terug
naar de zonovergoten Abruzzes'*

zoet.



dolci
Soffione di ricotta, luchtige ricottacake met kaneel



voor bij de koffie en thee
Bocconotto, abruzzendeeg gevuld met amandelen en cacao

wat natuurlijk wel anders smaakt maar ook erg lekker is. Evt. kun je de jam zelf maken. Kook hiervoor 500 g gehalveerde blauwe druiven (pitjes erin laten voor de pectine) met 1 kg 'geleisuiker speciaal' volgens de beschrijving op het pak van de geleisuiker. Zeef de jam, zo haal je de pitjes en schillen eruit. Doe over in schone potten en sluit af. Bereiden ± 45 min. / wachten ± 3 uur / oven ± 20 min. / afkoelen ± 1 uur

bocconotto abruzzendeeg gevuld met amandelen en cacao gebak (14-16 personen)

deeg

300 g bloem
7 eierdooiers
170 g suiker
6½ el extra vergine olijfolie
boter om in te vetten
gezeefde poedersuiker om te garneren

vulling

7 eiwitten
170 g suiker
170 g bruine amandelen (met vliesjes),
geroosterd*
15 bittere amandelen*
225 g pure chocolade, grof gehakt
extra nodig: springvorm (Ø 24 cm)

Maak voor het deeg een bergje van de bloem op het werkvlak, druk er een kuiltje in en doe hierin de eierdooiers, suiker en olijfolie. Meng de ingrediënten vanuit het midden door de bloem tot een glad deeg en kneed totdat het soepel is. Bewaar het deeg afgedekt in de koelkast tot gebruik.

Verwarm de oven voor op 170°C. Klop voor de vulling in een schone kom de eiwitten stijf, voeg de suiker toe en klop tot het glanzend is. Hak in de keukenmachine alle amandelen met de chocolade tot een fijn maar niet al te fijn mengsel. Spatel het amandel-chocolademengsel door het eiwitmengsel.

Vet de springvorm in met boter. Verdeel het deeg in eenderde en tweederde deel. Rol het grootste deel heel dun uit tot een ronde lap van 40 cm Ø en bekleed er de vorm mee. Laat het teveel aan deeg over de rand hangen. Schep de vulling in de vorm en klap het overhangende deeg terug over de vulling heen. Rol de rest van het deeg uit tot een mooie ronde lap van 24 cm Ø en dek er de vulling mee af. Druk de rand mooi aan. Bak de taart in het midden van de oven in 35-45 min. tot het deeg mooi lichtbruin gekleurd is en de vulling gaar. Laat de taart geheel afkoelen en zet nog 2 uur in de koelkast. Bestuif de bocconotto met ruim poedersuiker.

* Bittere amandelen zijn bij goed gesorteerde notenzaken te koop. Sommige banketbakkers verkopen het je ook. Evt. kun je ze ook via

internet bestellen (notenhoek.nl). Noten kun je prima roosteren door ze al omscheppend in een droog verhitte koekenpan te verwarmen, totdat ze licht kleuren en geur afgeven. bereiden ± 40 min. / oven ± 45 min. / afkoelen ± 4 uur **d.**

Gemma Mirabilio en Giancarlo Acciavatti maakten samen het kookboek

La Cucina d'Abruzzo, een heerlijk boek dat je direct verplaatst naar de keuken van de Abruzzes.

Uitgeverij TerraLannoo,
ISBN 978 90 5897 980 3,
prijs: € ??.

Mondo Mediterraneo eastside

Czaar Peterstraat 174
Amsterdam, 020 4212025
ma t/m vr 12.30-19.30 uur
weekends gesloten

uptown

Haarlemmerstraat 68
Amsterdam, 020 330 16 58
ma t/m vr 12-20.30 uur
za 11-19 uur
zondags gesloten