



reteta-video.ro

Yorkshire Pudding

Yorkshire Pudding este o reteta englezeasca reprezentativa, care a capatat pana si sarbatoarea sa nationala, celebrata in duminica a lunii februarie. Americanii au adoptat si ei acest obicei, celebrand budinca in fiecare an pe 13 octombrie, doar ca la numeste **popover**.

Ce este mai exact insa? Ei bine, **budinca Yorkshire** nu are nici cea mai mica legatura cu ceea ce numim noi budinca. Asta poate fi un fel de paine sau mai bine zis un inlocuitor pentru paine. Putin ciudat, Yorkshire Puddings se fac dintr-un aluat similar cu cel

clatite si arata ca niste **gogosi la cuptor**. Mai rau v-am zapacit!

Painicile astea, specific englezesti, au devenit populare odata cu folosirea din ce in ce mai frecventa a fainii de grau, cand aceasta a devenit accesibila si oamenii au inceput sa o foloseasca pentru prepararea prajiturilor si torturilor. Se pare ca bucatarii din nordul Angliei s-au gandit cum sa foloseasca grasimea ramasa in tigaie de la pregatirea fripturii si asa a luat nastere aceasta **budinca din aluat**. Dintre primele retete scrise a aparut in cartea lui Sir Alexander William George Cassey, *The Whole Duty of a Woman* (Datoria unei femei) in 1737.

Initial **budinca Yorkshire** era servita ca **aperitiv** cu un sos gros, pentru a potoli foamea mesenilor si astfel sa nu manance atat de mult felul principal, de obicei carne, care era mai scumpicel. Asta pentru ca se face din ingrediente simple: faina, oua, lapte. Familiile sarace obisnuiau chiar sa o consume ca fel principal, cu un sos in care inmuiau bucatile de paine. Acum se pregatesc de obicei pranzul de duminica, pranz pe care britanicii il iau cu sfintenie, duminica de duminica, alaturi de familie, servite cu carne de vita si sos de tip gravy (un fel de rantas). Traditionala budinca Yorkshire este destul de mare si are forma unui castron, si este umpluta cu carne, piureuri, legume sau cartofi, friptura, carnati si evident, sos (gravy de ceapa).

Au ajuns insa atat de celebre, incat pot fi si painici aperitiv, si **desert**. Smecheria este sa fie goale in interior, ideal cu o gaura in mijloc, in care poti sa pui sosul sau ce mai vrei. Principiul este asemanator celui dupa care se fac **choux** sau gougères. Adesea se folosesc si pentru a pune in mijloc un aluat cu o umiditate mare si se bazeaza pe puterea aburului de a se umfla si a creste. Caci da, painicile astea nu sunt doar de praf de copt si, dupa cum o sa vedeti, se umfla de aproape 4 ori, ca voinicul din poveste! Societatea Regala de Chimie spune ca budinca Yorkshire nu e facuta cum trebuie daca nu e inalta de macar 10 cm! Mai ceva ca niste **gogosi cu gaura**! Sunt pufoase si crocante in mijloc si crocante la exterior.

Englezii ar considera o blasfemie sa numesti clatita o Yorkshire Pudding, desi seamana foarte mult cu **Dutch baby**. Insa nu s-ar putea spune deloc, cred, daca facute in forme individuale, le-ai aseza pe masa ca pe niste **cosulete aperitiv**, pe care sa le umpli cu somon sau crema de branza sau legume sotate. Iar daca le faci ca desert, chiar nu ar comenta asta, pentru ca pe la 1926 chiar si la ei, traditiile s-au schimbat, cum sunt, a aparut reteta in care gogosele astea erau servite cu gem.

Acum, ca-i aperitiv, ca-i desert, omleta la cuptor sau paine rapida, eu zic ca nici nu conteaza! Britanicii considera **Yorkshire Pudding** intre primele zece lucruri specific Regatului, asa ca asta spune multe. Si chiar este fascinant sa stai cu ochii lipiti de usa cuptorului si sa vezi cum cresc, si tot cresc ca prin magie! Dar, ca orice reteta simpla, sunt cateva secrete pe care vi le las mai jos. Sa va fie de folos!

SFATURI:

1. Pentru ca Yorkshire Pudding sa se umfle si sa creasca, cel mai important este sa lasam aluatul sa se odihneasca macar o ora la temperatura camerei sau peste noapte in frigider. Cu cat sta mai mult, cu atat painicile vor fi mai pufoase.
2. Aluatul pentru painicile rapide poate fi facut cu o zi inainte, este chiar mai bine. Daca coacem aluatul rece, budincile vor fi mai pufoase in mijloc, iar marginile se vor ridica mai mult de la caldura formei si gaura din mijlocul lor va fi mai evidenta.
3. Putem sa facem gogoasa uriasa si intr-o tigaie inalta din fonta, cu diametrul de 23 de cm sau intr-o forma patrata, nu neapara sa fie in forme de briose. De exemplu, americanii au forme special in care coc popovers.
4. Daca nu servim Yorkshire Pudding ca desert, in aluat mai putem adauga si putin piper sau ierburi aromatice. Nu folosim insa faina ca agent de crestere!
5. Jumatate din cantitatea de lapte, adica 100 ml, poate fi inlocuita cu apa. Astfel cosuletele vor creste mai inalte si vor fi mai pufoase.
6. Nu amestecam aluatul mult, doar pana cand nu mai avem coculoase si compozitia este fluida, asemanatoare cu cea pentru clatite.
7. Cuptorul in care coacem Yorkshire Pudding trebuie sa fie bine incins.
8. Este foarte important sa punem aluatul pentru budinci in forme atunci cand acestea, dar si uleiul, este foarte bine incins. Aluatul si gogosele nu vor creste. Uleiul trebuie aproape sa fumege.
9. Nu folosim ulei de masline, ci un ulei cu un punct de fumegare mai inalt, potrivit pentru gatitul la temperature inalte, cum este uleiul de floarea soarelui. Initial painicile se coceau in untura topita bine incinsa si, mai tarziu, in grasime de rata sau de gasca.
10. Cand turnam aluatul pentru painici, trebuie sa ne miscam repede, dar cu atentie (atat tava cat si uleiul sunt foarte fierbinti!). Uleiul se raceste, budincile nu vor creste si nu se vor coace frumos si uniform (se pot chiar lipi de forma).
11. Pentru ca gogosele sa aiba loc sa creasca, nu trebuie sa punem in tava mult aluat (cam pana la jumatate din inaltimea ei). Aluatul va lasa sub propria greutate.
12. Cat timp gogosile se coc, nu deschidem deloc usa cuptorului, pentru ca se vor lasa.
13. Nu folosim functia ventilatie!

INGREDIENTE YORKSHIRE PUDDING

4 oua
140 g de faina
200 ml de lapte dulce
6 linguri cu ulei de floarea soarelui
sare

MOD DE PREPARARE YORSHIRE PUDDING

1. Cum se pregateste aluatul pentru gogosele la cuptor (Yorkshire Pudding). Punem faina intr-un castron mare, adaugam ulei de floarea soarelui si sare si amestecam bine. Punem in mijloc ouale si amestecam cu o spatula sau cu un tel, aducand din cand in cand faina in centru, pana cand avem o compozitie omogena, fara cocoloase si faina este complet incorporata. Turnam laptele, in trei transe si amestecam, initial tot cu spatula apoi cu un tel, dupa fiecare adaugare, pana la omogenizare, dar fara sa insistam prea mult. Turnam aluatul intr-o cana mare (o sa fie mai usor de manevrat mai tarziu) si il lasam sa se odihneasca macar o ora la temperatura camerei sau peste noapte in frigider (eu l-am lasat 2 ore la temperatura camerei).

2. Cum se incalzeste tava pentru painici rapide. Incalzim cuptorul la 220 de grade. Punem in fiecare cavitate a unei tavi de briose o lingurita cu ulei de floarea soarelui. Miscam usor tava si o punem in cuptorul incalzit la 220 de grade pentru 10 minute, pana cand este bine incins si incepe sa fumege.

3. Cum si cat se coace budinca Yorkhire. Amestecam cateva secunde aluatul pentru "umflatele". Dupa 10 minute, scoatem tava din cuptor si turnam cu atentie aluat in fiecare cavitate pana la jumatate din inaltimea ei. Punem imediat painicile inapoi in cuptor la 220 de grade, pentru 25-30 de minute pana cand cresc si sunt rumenite (in acest timp nu deschidem deloc usa cuptorului).

4. Servire Yorkshire Pudding. Le servim calde, in loc de paine cu friptura si sos, ca aperitiv cu o crema de branza, bacon sau presata, somon afumat, telemea sau branza feta, guacamole sau pasta de peste. In varianta dulce, budincile pot fi servite cu fructe, gem, sos de fructe, sos de caramel, crema de ciocolata, sirop de artar, felii de banana, nuca si miere, inghetata sau doar pudra de zahar. Sunt minunate si la micul dejun, si la pranz, dar si la cina. Se pastreaza in frigider, intr-o cutie inchisa ermetic, 2-3 zile si se reincalzite 3 minute la 200 de grade.

Aceasta este recomandarea Reteta Video pentru Yorkshire Pudding.

POFTA BUNA!