

La Torta Setteveli (di Pier Luigi Terranova)

Di recente sono stato deliziato con una strepitosa e squisita torta al cioccolato fatta dal mio collega Pier Luigi Terranova, non una semplice torta al cioccolato, ma bensì un'armoniosa combinazione di più varianti, per l'appunto la Torta Setteveli. Una torta dove, secondo il mio punto di vista, è in gioco il giusto bilanciamento della bavarese e del cioccolato. Una torta che non risulti né stopposa né troppo forte di gusto. Questa versione di Pier Luigi è stata davvero un grande successo e non ho potuto trattenermi dal chiedergli la ricetta.

Origini: la Torta Setteveli è stato un dolce creato da tre chef pasticceri: il padovano Luigi Biassetto, il pievano Cristian Beduschi e il pratese Gianluca Mannori, che insieme compongono la squadra italiana che con questo dolce ha vinto la Coppa del Mondo di Pasticceria di Lione nel 1997. Il loro dolce originario è formato da una mousse al cioccolato fondente di pura origine Madagascar, bavarese alle nocciole pralinate, sette strati di cioccolato croccante (i veli), morbido savoiardo al cioccolato e gianduia ai cereali. La torta setteveli è molto popolare in Sicilia, in particolare a Palermo.

Di seguito trovate la versione semplificata scritta da Pier Luigi Terranova, regalandoci così la possibilità di preparare con più semplicità questa meravigliosa torta.

Ingredienti, fasi e procedimenti:

Per il Pan di Spagna al cacao

- 4 uova
- 90 gr di zucchero
- 1 cucchiaino di miele

- 40 gr di cacao amaro
- 30 gr di farina 00
- 8 gr di lievito per dolci

Unire le uova allo zucchero e con lo sbattitore mescolare il composto fino a farlo diventare spumoso. Aggiungere il miele e continuare a montare. Amalgamare al composto la farina setacciata e il cacao amaro setacciato, utilizzando una spatola e avendo cura di farlo lentamente: il composto deve restare spumoso. Aggiungere il lievito. Versare il composto in una teglia di 24 cm con i bordi a cerniera, foderata da carta forno, imburrata e infarinata e far cuocere in forno statico già caldo a 170° per circa 25 minuti.

Pr il disco di cioccolato e cereali

- 120 gr di cioccolato fondente
- 60 gr di cereali
- 50 gr di mandorle pralinate
- 1 noce di burro

Tritare grossolanamente i cereali, versarli in una ciotola insieme alla noce di burro e scaldarli per qualche minuto nel microonde. Tritare grossolanamente le mandorle e unirle ai cereali. Far sciogliere il cioccolato ed unirlo a cereali e mandorle. Con il composto ottenuto fare un disco alto non più di mezzo centimetro, aiutandosi con il piano della teglia utilizzata per il pan di spagna, per ottenere le giuste dimensioni. Mettete il disco in congelatore.



Per la base della bavarese

- 250 ml di latte
- 100 gr di zucchero
- 35 gr di amido di mais (oppure fecola di patate)
- 2 tuorli
- 1 bustina di vanillina
- 8 gr di colla di pesce

Mettere la colla di pesce in ammollo in acqua fredda. Versare il latte in un pentolino insieme alla vanillina e far bollire. Intanto in una ciotola mescolare i tuorli con lo zucchero. Unire l'amido setacciato. Aggiungere a filo il latte intiepidito, per evitare la formazione di grumi, e rimettere il tutto sul fuoco fino a quando il composto si addensa. Unire la colla di pesce ben strizzata.

Bavarese bianca

- 125 gr di base bavarese
- 200 gr di panna montata

Una volta che la base bavarese si è intiepidita, aggiungere la panna montata ed amalgamarla completamente.

Bavarese al gianduia

- 125 gr di base bavarese
- 100 gr di cioccolato gianduia

- 200 gr di panna

Sciogliere il cioccolato e unirlo alla base bavarese. Una volta intiepidito il composto aggiungere la panna ed amalgamarla completamente.

Bavarese al cioccolato

- 125 gr di base bavarese
- 120 gr di cioccolato fondente
- 200 gr di panna montata

Sciogliere il cioccolato e unirlo alla base bavarese. Una volta intiepidito il composto aggiungere la panna ed amalgamarla completamente.



Assemblaggio della torta:

Tagliare il pan di spagna in tre dischi di uguale misura. Utilizzando la stessa teglia del pan di spagna, foderare la base di carta forno. Spalmare sul fondo la bavarese al cioccolato fondente, livellandola bene. Sovrapporre un disco di pan di spagna al cacao. Spalmare la bavarese al gianduia e ricoprire con il secondo disco di pan di spagna. Spalmare la bavarese bianca e sovrapporre il terzo disco di pan di spagna. Per ultimo sovrapporre il disco di cereali. Mettere la torta in congelatore per almeno 6 ore. Trascorso il tempo necessario, procedere con la preparazione della glassa e con la decorazione della torta.



Copertura e decorazione della torta:

Per la glassa a specchio

- 175 ml di acqua
- 150 ml di panna
- 225 gr di zucchero
- 75 gr di cacao amaro
- 8 gr di colla di pesce

Mettere in ammollo la colla di pesce in acqua fredda. Mescolare in un pentolino l'acqua, la panna, lo zucchero ed il cacao e porre sul fuoco. Quando il composto inizia a formare le prime bolle, spegnere il fuoco. Una volta che il composto si è intiepidito, unire la colla di pesce strizzata.

Decorazione della torta

Togliere la torta dal congelatore e rimuovere i bordi a cerniera della teglia. Rigirare la torta, in modo da avere il disco di cereali sul fondo e togliere la carta forno. Mettere la torta su una griglia con un contenitore sottostante, in modo da raccogliere la glassa che cola.



A questo punto versare sulla torta la glassa, non troppo calda, avendo cura di ricoprire tutta la superficie della torta ed eventualmente spianando la glassa con una spatola. Se la torta non risulta completamente glassata, potete ripetere l'operazione raccogliendo la glassa che è colata sul contenitore sottostante. Una volta soddisfatti della ricopertura della torta si può procedere alla decorazione con granella di nocciole e mandorle pralinate, secondo la propria fantasia.



Tenete la torta in frigo per qualche ora, in modo che possa scongelarsi del tutto.

Suggerimenti:

1. Se i dischi di pan di spagna non dovessero venire tutti dello stesso diametro, abbiate cura di mettere il più grande a contatto tra la bavarese bianca ed il disco di cereali, altrimenti la glassatura finale non riuscirebbe a ricoprire tutta la torta.
2. Se le bavaresi dovessero venire un po' grumose, è possibile passarle con un frullatore ad immersione.
3. Per glassare la torta, si può utilizzare la griglia del forno con sotto la teglia del forno ricoperta di carta

forno per raccogliere la glassa.

Nota

Per gli intolleranti al glutine, è possibile sostituire la farina 00 del pan di spagna con la farina di riso e utilizzare cereali senza glutine.

Per gli intolleranti al lattosio, è possibile utilizzare panna e burro senza lattosio.



Alla prossima strepitosa ricetta.
Charles