

La Torta Gemini (by Charles)

Ho realizzato questa torta per il compleanno di due gemelline, Chiara e Martina. L'idea era quella di realizzare due bambine che si tengono la mano e dietro di loro alcuni palloncini di cui due riportanti le iniziali dei loro nomi. La torta è in pan di Spagna con la farcitura alla crema chantilly e le gocce di cioccolato fondente, ricoperta poi con della gustosa crema al burro alla vaniglia mandorlata ed infine decorata con la pasta di zucchero.

Per realizzarla vi servono due stampi a cerniera, uno del diametro di 26 cm e l'altro di 18 cm.

Ingredienti

Per i due pan di Spagna:

- 10 uova intere e non fredde
- 100 gr di zucchero extra-fine e 100 gr di a velo vanigliato
- 150 gr di farina 00
- 150 gr di fecola di patate
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia

Per la farcitura:

- 600 ml di panna da montare (FREDDA)
- 110 gr di zucchero a velo vanigliato
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- gocce di cioccolato fondente q.b.

Per la bagna:

- latte intero
- zucchero
- vaniglia

Per la copertura:

- crema al burro q.b. (Per la ricetta QUI)

Per le decorazioni:

- pasta di zucchero bianca per ricoprire le torte
- pasta di zucchero di diverso colore (meglio colori pastello)
- bastoncini di legno (per l'effetto palloncini)
- ghiaccia reale (Per la ricetta QUI)
- colla alimentare

Preparazione:

Come sempre ricordo per le decorazioni in pasta di zucchero andrebbero iniziate settimane prima in modo tale che si possano asciugare senza problemi e quindi pronte per essere posizionate sulla torta.

La sera prima preparate i due pan di spagna. Nella planetaria inserite le uova intere con lo zucchero e la vaniglia e montate a velocità alta per 10 minuti finché non vi risulterà una spuma bella gonfia. Spegnete la macchina. Setacciate a parte la farina e la fecola ed incorporatele al composto spumoso poco per volta sempre setacciando ed utilizzando una spatola per effettuare dei movimenti dal basso verso l'alto onde evitare che si smonti il composto. Inburrate ed infarinate i due stampi (uno da 26 cm e l'altro da 18 cm diametro), versateci il composto ed infornateli in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 40-45 minuti. Controllate sempre la cottura. Consiglio la modalità a "valvola aperta" e cioè inserendo una pallina di carta alluminio fra il forno e lo sportello in modo da tenerlo leggermente aperto. Questa operazione farà sì che il vapore in eccesso fuoriesca evitando l'eccessivo sgonfiamento del pan di spagna. Una volta cotto toglietelo dal forno e capovolgetelo su di un panno asciutto e coperto da carta forno lasciandolo raffreddare completamente.

Il giorno seguente: preparate la chantilly. Nella planetaria

versate la panna fredda da frigorifero con lo zucchero a velo vanigliato e la vaniglia. Azionate la macchina e montate il tutto a neve ben ferma. Inserite la crema in una sac a poche.

Riprendete le torte. Tagliatele a metà. Iniziate da quella più grande. Con la bagna al latte e vaniglia bagnate la base e distribuiteci la crema chantilly. Versateci le gocce di cioccolato fondente e richiudete con l'altro disco. Bagnate la superficie della torta. Ricoprite tutta la torta con la crema al burro aiutandovi con una spatola o tarocco. Ponete in frigorifero per circa mezz'ora.

Fate la stessa cosa per la torta più piccola e ponete in frigorifero per 20 minuti.

Riprendete la torta grande. Stendete la pasta di zucchero bianca finemente e ricopriteci l'intera torta. Tagliate via l'eccesso di pasta. Riprendete la torta piccola e ricoprite anch'essa con la pasta di zucchero tirata sottile. Posizionala con molta delicatezza sulla torta più grande centrandola.

Ora potete effettuare tutte le decorazioni del caso, come in foto oppure a piacimento. Ultimata la torta ponetela in frigorifero per circa 2 ore. Si consiglia sempre di toglierla dal frigorifero mezz'ora prima di servirla. □



Charles