

La Torta del Tifoso #3 (Inter)

Ed eccomi alle prese con un'altra torta da tifoso. Questa volta è il turno degli interisti. La particolarità della torta sta proprio nella farcitura, uno strato di crema ganache scura tendente al nero ed uno di chantilly colorata di un blu intenso, omaggiando così la squadra di calcio che la rappresenta.

Ingredienti:

Per il pan di spagna:

per la ricetta e le dosi in base allo stampo in vostro possesso potete consultare la pagina dedicata cliccando [QUI](#).

Per la farcitura:

– Crema ganache al cioccolato fondente:

- 400 gr di cioccolato fondente a pezzettini
- 250 ml di panna da montare (liquida)

– Crema chantilly blu:

- 500 ml di panna da montare non zuccherata e soprattutto "fredda"
- 80 gr di zucchero a velo vanigliato
- 1/2 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 1 bustina di PannaFix
- colorante alimentare (a gel) di colore blu

Per la bagna:

- latte intero q.b.
- zucchero
- vaniglia

Per la copertura e la decorazione:

- crema al burro q.b. (per la ricetta consultare QUI)
- pasta di zucchero blu e nera, stemma e stella dell'Inter
- ghiaccia reale per le scritte (per la ricetta consultare QUI)

Preparazione:

La sera prima preparate il pan di spagna.

Il giorno dopo iniziate preparando la bagna al latte e vaniglia: in una tazza grande mescolate il latte con lo zucchero e la vaniglia. La quantità di zucchero è a piacere ma ricordate che si sta parlando di una "bagna" e come tale dev'essere abbastanza forte.

Ora preparate le creme. Per la ganache consiglio di iniziare la sua preparazione almeno due ore prima. In un pentolino portate ad ebollizione la panna. Appena inizia a bollire toglierla subito dal fuoco e versarla sul cioccolato fondente fatto a pezzettini. Lasciate sciogliere e mescolate bene per omogenizzare il composto. Lasciatela raffreddare!

Per la chantilly versate la panna nella planetaria con il gancio frusta assieme alla vaniglia e al colorante alimentare. Iniziate a montare a velocità bassa ed incorporate lo zucchero a velo e la bustina di PannaFix. Portate a velocità massima fino a quando non risulterà una montatura soda (a neve ferma)

Riprendete il vostro pan di spagna e tagliatelo in due parti. Bagnate con la bagna e farcite dapprima con la ganache e poi sopra di essa distribuiteci la chantilly blu. Richiudete la torta e bagnate anche la superficie.



Ricoprite tutta la torta con la crema di burro e fatela raffreddare in frigorifero per almeno 20 minuti. Riprendete la torta ed iniziate le decorazioni. Stendete la pasta di zucchero blu ad uno spessore di circa 3 mm e ricoprite tutta la torta. Tagliate via l'eccesso. Formate delle strisce di pasta di zucchero nera e distribuitele sulla torta come in foto. Inserite lo stemma e la stellina, eventuali elementi decorati ed ultimatala.

La torta è pronta.

Alla prossima ricetta,
Charles