

La Torta Mocaccina di Ernst Knam

Oggi mi sono dilettrato in una torta davvero spettacolare, la Torta Mocaccina, un dolce al caffè ideato dal famoso pasticciere Mr Ernst Knam.

Questa torta è stata oggetto della prova tecnica in una delle ultime puntate del programma televisivo Bake Off Italia su Realtime Tv. Ne fui così incuriosito che oggi mi sono armato di frusta ed ho iniziato a prepararla. ☐

La torta è un perfetto equilibrio tra i sapori dolce e amaro, l'amaro dato dalla **crema di cioccolato al caffè** (crema pasticciere + ganache al cioccolato fondente + caffè solubile), mentre il dolce dato dalla **ganache al cioccolato bianco**.

La ricetta originale riportata dallo stesso Knam e pubblicata anche sul sito Realtime Tv è stata revisionata, soprattutto la parte relativa alla frolla al cacao, per la quale ho preferito adottare la mia ricetta di base. Inoltre le dosi per le ganache e la crema sono state ridotte in relazione allo stampo a cerniera da 24 cm e per evitare degli eccessi di prodotto.

Ingredienti:

Per la frolla al cacao

- 170 grammi di farina 00
- 125 grammi di zucchero a velo vanigliato
- 75 grammi di fecola di patate
- 125 grammi di burro
- 1 bustina di vanillina
- 40 grammi di cacao amaro in polvere
- 1 uovo intero
- un pizzico di lievito per dolci (1 gr)
- un pizzico di sale

Per la crema pasticcera

- 450 ml di latte intero tiepido
- 100 grammi di zucchero semolato
- 40 grammi di amido di mais
- 10 grammi di estratto alla vaniglia con semi, oppure una stecca di vaniglia
- 4 tuorli d'uovo

Per la ganache al cioccolato fondente

- 100 ml di panna da montare (liquida)
- 200 grammi di cioccolato fondente in blocco (min. 60%)

Per la crema al cioccolato e caffè

- crema pasticcera (ved. sopra)
- ganache al cioccolato fondente (ved. sopra)
- 20 grammi di caffè solubile

Per la ganache al cioccolato bianco

- 100 ml di panna da montare (liquida)
- 200 grammi di cioccolato bianco

Per la decorazione

- ganache al cioccolato fondente (quanto basta per decorare)

Preparazione:

Iniziate dal preparare la crema pasticcera.

In un pentolino sbattete i tuorli d'uovo, lo zucchero poi aggiungete l'estratto di vaniglia, l'amido e continuate a sbattere con una frusta o con uno sbattitore elettrico a velocità bassa. Aggiungete un pochino di latte ed amalgamate per bene (evitate i grumi) e continuate poi a versare dell'altro latte fino a quando lo avrete versato tutto. Portate il pentolino su fuoco basso e continuate a mescolare fino a quando non inizierà ad addensarsi. La crema pasticcera

sarà pronta quando inizierà a compattarsi e a scrivere. Spegnete il fuoco, versate la crema in un'altra ciotola e fatela raffreddare coprendola con una pellicola trasparente. **Attenzione:** *la pellicola trasparente non deve toccare la crema calda.*

Preparate la frolla al cacao.

In una ciotola capiente o planetaria versate la farina, lo zucchero, la fecola di patate, il lievito, il pizzico di sale, il cacao amaro e mescolate il tutto con una frusta. Aggiungete l'uovo intero, il burro ammorbidito e la vanillina. Impastate il tutto in maniera da ottenere un composto liscio ed omogeneo. Mettete l'impasto a riposare in frigorifero per circa un'ora.

Nel frattempo preparate la ganache al cioccolato fondente.

In un pentolino versate la panna liquida e il cioccolato fondente a pezzettini. Fate riscaldare il tutto su fuoco basso. Amalgamate con una frusta, finché la ganache non sarà del tutto emulsionata. Spegnete il fuoco e versateci il caffè solubile.

Adesso potete unire la ganache di cioccolato al caffè con la crema pasticcera e mescolate fino ad ottenere una crema liscia e cremosa.

Riprendete la frolla dal frigorifero e lavoratela con le mani. Stendete la frolla a 3 mm e foderate una tortiera con cerniera da 24 cm. Farcite il guscio di frolla con la crema al cioccolato e caffè, fino a metà della tortiera. Infornate a 175° C per 35 minuti. Fate raffreddare la torta.

Una volta raffreddata potete iniziare a preparare la ganache al cioccolato bianco. In un pentolino versate la panna liquida e il cioccolato bianco a pezzettini. Mettete il pentolino su fuoco basso. Amalgamate con una frusta finché la ganache non sarà del tutto emulsionata.

Per completare:

Versate la ganache al cioccolato bianco all'interno della torta.

Per la decorazione:

Riempite un cornetto di carta con della ganache al cioccolato fondente e tracciate il disegno decorativo sulla torta. Per l'effetto ragnatela disegnate una spirale partendo dal centro della torta. Infine con uno stuzzicadente fate dei raggi partendo sempre dal centro della torta.

...

"Enjoy this balance!" □

Charles