

La Torta Mimosa (by Ida Ferrara)

Ed eccoci alla seconda golosissima ricetta suggerita da un'appassionata di dolci.

Ringrazio fin da subito lo Chef Ida Ferrara per aver condiviso questa strepitosa ricetta. Una torta piena di luce oserei dire, semplice e inconfondibile, dove il sapore e il profumo dell'ananas creano un'unione perfetta con la crema diplomatica.

Ma veniamo subito alla ricetta così proposta dallo Chef.

Ingredienti:

Per il pan di Spagna:

- 6 uova
- 225 grammi di zucchero
- 150 grammi di farina 00
- una bustina di vanillina

Per la farcitura:

- Crema Pasticcera (vedere la ricetta cliccando QUI)
- 200 ml di panna da montare
- un ananas e il suo succo

Procedimento:

Montate le uova e lo zucchero per circa 15 minuti.

Una volta ottenuto un composto spumoso (più aria inglobate e migliore verrà il vostro pan di Spagna) versateci setacciata la farina e la vanillina.

Consiglio: utilizzate una spatola per incorporare al meglio le polveri e adoperando un movimento ad "S" o comunque dal basso verso l'alto. Ciò eviterà di smontare la spuma di uova e

zucchero.

Inburrate ed infarinate una teglia del diametro di 26 cm e versateci delicatamente il composto. Cuocete il pan di spagna in forno statico preriscaldato a 180° C per circa 30 minuti (controllandone la cottura con uno stuzzicadente).

Preparate ora la crema diplomatica.

Per la crema diplomatica il procedimento è semplicissimo. La sua particolarità sta nella perfetta unione con la panna montata. Una volta raffreddata la crema pasticcera, montate a neve la panna ed incorporatela alla crema.

Dividete in due o più parti il pan di spagna e, con l'aiuto di un pennello da cucina, bagnatelo con del succo di ananas. Al centro di ogni strato versateci la crema diplomatica, avendo cura di spalmarla per bene e senza premere troppo per evitare che fuoriesca dai bordi. Infine posizionate sopra la crema delle fette di ananas (consiglio: non fatele troppo spesse).

Una volta chiuso il pan di spagna ricopritelo con la crema avanzata e con del pan di spagna in pezzetti (ved. foto copertina).

Servitela a temperatura ambiente e cosparsa con dello zucchero a velo vanigliato.

...

Lo Chef Ida Ferrara

Szarlotka (Torta di mele polacca)

Ecco una strepitosa ricetta di origine polacca, la Szarlotka, la torta di mele polacca. Ringrazio la collega Anna Wroblewska per aver condiviso questa favolosa ricetta e spero che voi tutti possiate cimentarvi a farla e godervene la prelibatezza.

Di seguito le dosi per una teglia rettangolare di dimensioni 30 x 20 centimetri.

Ingredienti:

Per l'impasto:

- 3 bicchieri di farina 00
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- 1 bicchiere di zucchero
- 250 grammi burro (normale o vegetale)
- 4 uova

Per il ripieno:

- 2 kg di mele (meglio se renette)
- 10 cucchiaini di zucchero semolato
- 1 bustina di vanillina
- 1 etto di uvetta (opzionale)
- 1 cucchiaino di cannella

Procedimento:

Iniziate dalle mele: sbucciatele e tagliatele in piccoli pezzi. Aggiungete alle mele lo zucchero, la vanillina e trasferite il composto in una padella per soffriggerle leggermente (non devono rompersi). Togliete dal fuoco e aggiungete l'uvetta e la cannella. Lasciare riposare.

Su una spianatoia disponete la farina con il lievito e aggiungete $\frac{3}{4}$ dello zucchero e il burro. Aggiungete 3 tuorli e

1 uovo intero (attenzione: conservate i 3 albumi in quanto ci serviranno dopo). Lavorare a mano l'impasto (come per la pizza) e dividetelo in due parti (copritele con una pellicola) e ponete in frigorifero per circa un'ora.

Stendete la prima parte dell'impasto (meglio se tra due strati di carta da forno) e spostatela nella tortiera (meglio se rettangolare). Riporla nel frigorifero.

Nel frattempo montate gli albumi e successivamente aggiungete 1/4 bicchiere di zucchero avanzato. Continuate a montare finché l'albume non risulterà denso e lucido.

Fate riscaldare il forno statico a 175° C.

Tirate la tortiera fuori dal frigorifero, versateci sopra il composto di mele e coprite con l'albume montato in precedenza. Infine prendete la seconda parte dell'impasto e, se preferite la versione più crumble, sbriciolatela sopra magari aiutandovi con altra farina in modo da spezzettarla/asciugarla meglio.

Infornate a forno caldo e far cuocere per circa un'ora. Qualora la parte sopra dovesse tendere a bruciarsi metteteci sopra un pezzo di carta di alluminio in modo da creare un leggero scudo protettivo.

Quando la torta si sarà raffreddata cospargete sopra lo zucchero a velo.

Per concludere, come vuole la tradizione polacca, potete servire la singola porzione di torta con sopra una pallina di gelato.

Alla prossima ricetta. ☐