

Torta White con crema pasticcera e ganache al cioccolato fondente

In occasione del compleanno di un'amico ho pensato di realizzare una torta con panna, semplice ma gustosa. Tornando al classicismo delle torte "cerimonia", perché così sembrano :-), ho deciso di unire la crema pasticcera al cioccolato fondente, in due strati distinti, e accompagnati dall'aroma delicato della bagna al caffè, che ben si sposa e non solo, con il gusto del cioccolato. Per questa ricetta ho optato per la realizzazione di un pan di spagna più semplice e soprattutto "veloce" da realizzare. Ma veniamo alla ricetta:

Ingredienti:

Per la base (pan di spagna):

- 300 grammi di farina 00
- 300 grammi di zucchero al velo vanigliato
- 4 uova (a temperatura ambiente)
- 200 ml di latte
- 100 ml di olio di semi
- 1 bustina di lievito per dolci

Per la bagna: caffè espresso allungano con dell'acqua e zuccherato (1 bicchiere)

Per la crema pasticcera: vedere la ricetta cliccando [QUI](#)

Per la ganache al cioccolato fondente:

- 200 grammi di cioccolato fondente
- 200 ml di panna da montare
- 20 grammi di burro
- 1 cucchiaino di zucchero semolato

Per la guarnizione (copertura della torta): 400 ml di panna da montare (anche 300 ml)

Per la decorazione di superficie: cioccolato fondente sciolto q.b.

Preparazione:

Iniziamo con la preparazione veloce del pan di spagna. Versate in una planetaria le uova con lo zucchero e montate a velocità massima per circa 5 minuti fino ad ottenere un composto spumoso. Aggiungeteci il resto degli ingredienti e continua a montare a velocità medio-bassa per altri 3 minuti. Imburrate ed infarinate una teglia alta e a cerniera del diametro di 20/22 cm. Versate il composto cercando di livellarlo bene. Infornate a forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 40 minuti. Controllate sempre la cottura inserendo uno stecchino. Lasciate raffreddare completamente il pan di spagna.

Per la crema pasticcera potete seguire la mia ricetta cliccando [QUI](#). Ricordo solamente che, dato che andrà utilizzata fredda, è necessario prepararla in anticipo e conservata in frigorifero.

Anche la ganache al cioccolato andrà preparata in anticipo ed è importante che rimanga una crema.

Per prepararla versate in un pentolino la panna, il burro e lo zucchero. Portate quasi a bollore (appena inizia a bollire spegnete immediatamente il fuoco). Versate il cioccolato a pezzettini e mescolare. Lasciate raffreddare la crema. Una volta raffreddata potete (se preferite) montarla per 8 minuti utilizzando uno sbattitore elettrico, e fino a quando non avrà raggiunto una consistenza morbida e soffice. In questa mia versione non ho voluto montarla.

Farcitura e copertura:

Prendete il pan di spagna e dividetelo in tre.



Bagnate il primo strano con del caffè (il fondo) e,



utilizzando una sac a pochè, distribuite la crema pasticcera e le gocce di cioccolato fondente.



Posizionate il secondo disco, bagnatelo con il caffè e versateci la ganache al cioccolato fondente.



Per farcire consiglio sempre l'utilizzo della sac a pochè e di partire con una rientranza dal bordo torta di almeno 1 cm in modo da evitare che fuoriesca la farcitura una volta ricomposta la torta.

Chiudete posizionando l'ultimo disco (parte superiore della torta). Bagnate anche la superficie della torta con il caffè.



In una ciotola profonda di metallo o vetro montate la panna utilizzando uno sbattitore elettrico. Ricoprite tutta la torta con la panna montata facendo cura di tappare bene il bordo torta.



Per la guarnizione ho utilizzato la sac a pochè con le seguenti punte: 30, 48, 95, 140.

Sono partito dalla base con la punta 48 e salendo verticalmente lungo il bordo. Poi ho fatto un giro con la punta 140, poi con la punta 95, un giro con la punta 30, ed infine un'ultimo giro con la punta 95.



Infine sul top della torta ho creato una griglia di cioccolato. Per farlo vi basterà sciogliere del cioccolato fondente a bagnomaria e utilizzando la sac a pochè con una punta molto piccola (tipo la 2) fare delle striscie orizzontali e verticali.

Ponete la torta in frigorifero e toglietela almeno 15 minuti prima di servirla.

Charles