La Torta Mic (by Charles)

In occasione del mio compleanno e di quello del mio migliore amico ho pensato di fare una torta musicale, che potesse richiamare la nostra più grande passione, cioè il canto. Gli elementi che la caratterizzano sono il microfono, una tastierina e tante piccole notine e chiavi musicali. Per realizzarla ho utilizzato il pan di spagna al cacao (basterà seguire la ricetta del pan di spagna ed aggiungerci in più 70 grammi di cacao amaro. Ad ogni modo consiglio di ridurre la percentuale di farina a 50 grammi anziché 75). La farcitura è una golosa ganache al cioccolato montata e crema di nocciola (Crema Margherita)

Gli elementi decorativi sono stati realizzati in pasta di zucchero. Per la pasta di zucchero nera vi consiglio di acquistarla, poiché risulta molto difficile ottenere un nero così intenso e troppo colorante rischia di rovinare la pasta di zucchero rendendola troppo umida e molle.

Cosa vi occorre:

- pan di spagna al cacao (per la ricetta cliccare QUI);
- ganache al cioccolato fondente montata (per la ricetta della ganache cliccare QUI alla sessione dosaggi);
- crema di nocciole (io utilizzo la Crema Margherita) ma potete utilizzare anche la Nutella;
- bagna al liquore Grand Marnier (per saperne di più cliccare QUI);
- pasta di zucchero bianca e nera (q.b. per la copertura della torta e decorazioni). Per la pasta di zucchero bianca potete seguire la mia ricetta cliccando QUI. Per quella nera consiglio di acquistarla in un qualche negozio specializzato in prodotti per pasticceria o cake design;
- cioccolato fondente (q.b. da sciogliere a bagnomaria per le decorazioni: note musicali, chiavi musicali e

scritte)

Procedimento:

Il giorno prima preparate il pan di spagna e lasciatelo raffreddare completamente nel suo stampo e in posizione capovolta su di un panno asciutto. Inoltre preparate anche la ganache al cioccolato che poi lascerete raffreddare a temperatura ambiente fino alla mattina successiva quando potrete montarla con uno sbattitore elettrico.

La bagna può essere preparata sia il giorno prima oppure al momento. L'importante è farla raffreddare prima del suo utilizzo.

Una volta pronte le varie preparazioni potete procedere.
Dividete il pan di spagna in tre parti. Ogni disco del pan di spagna andrà bagnato con la bagna al liquore utilizzando un pennello (io personalmente ne utilizzo uno in silicone).

Versate la ganache montata in una sac a pochè (non tutta) e distribuitela sopra i due dischi, partendo da quello più basso. Distribuite sulla ganache la crema di nocciole aiutandovi con un cucchiaio.

Ricomposta la torta bagnate anche la parte superiore della stessa e versateci la rimanente ganache (sulla superficie e sui lati della torta).

Stendete la pasta di zucchero più sottilmente possibile (circa 2-3 mm di spessore) e ricoprite la torta. Cercate di livellarla utilizzando la spatola e chiudendo bene sui lati della torta.

Con un coltello tagliate la pasta di zucchero in eccesso e livellate nuovamente sempre con una spatola, spingendo bene sotto il bordo torta.

Create in precedenza le vostre decorazioni musicali. Per le scritte, notine musicali e chiavi utilizzate una sac a pochè con punta rotonda piccola e scrivete su un pezzo di carta da forno. Lasciatele indurire completamente prima di staccarle. Per la tastiera ho sollevato leggermente i tasti alternandoli

per creare un certo dinamismo. Per le parti del microfono potete sostenere la parte superiore con degli stuzzicadenti. Anche il filo del microfono andrà lavorato in maniera tale da ottenere uno spessore piccolo e sufficientemente lungo da poter riempire la circonferenza della torta. Con la gelatina alimentare potrete incollare le vostre creazioni sulla torta:

-
-
-
-

-
-
-
-

Una volta ultimata la torta può essere conservata a temperatura ambiente per non più di un giorno prima del suo consumo oppure mantenuta in frigorifero per più giorni. Raccomando di toglierla dal frigorifero almeno 1 ora prima di servirla.

…

Charles