

Torta Charlotte alla Crema e Fragole

Oggi ho voluto cimentarmi in un'altro classico della pasticceria, la torta Charlotte.

La torta Charlotte, in tutte le sue forme e dimensioni, in tutti i suoi gradi di difficoltà, è da sempre considerato un dolce di una garantita deliziosità. Mentre l'origine di questa torta non è confermata, una storia afferma che la Charlotte nacque in Gran Bretagna nel 1700, come una torta fatta di pane tritato e mele cotte e che fu così chiamata dalla regina Charlotte.

Per quello che ne sappiamo la Charlotte è un dolce francese e si presume fu realizzato dallo chef Marie-Antonin Careme (1784-1833) coi savoiardi e crema bavarese e che lo nominò in onore del suo datore di lavoro russo, Czar Alexander I. La parola "russe" difatti significa russo in francese. Alcuni storici dicono invece che la parola "Charlotte" fa riferimento alla suocera di Cesare Alexander, la regina Charlotte, la principessa Charlotte di Mecklenburg-Strelitz (1744-1818), che era la moglie di Giorgio III, re di Gran Bretagna e Scozia.

Mentre la versione coi savoiardi e la crema bavarese rimane la più nota, ne esiste una ancor più semplice che consiste in un pan di spagna quadrato ricoperto di panna montata (a volte con scaglie di cioccolato) con una ciliegina al maraschino. Quest'ultimo viene considerato un dolce standard nei paesi orientali, specialmente fra gli ebrei americani e che alcuni di loro chiamano "Charely Roose" o "Charlotte Roosh".

Tipi di Charlotte:

- **Apple Charlotte:** è un dessert cotto in crosta con un grosso composto di mela in uno stampo rivestito di pane macinato. Questo dessert fu creato originariamente come un modo per utilizzare il pane rimanente. Alcuni storici

ritengono che questo piatto dolce prende il nome dalla regina Charlotte, conosciuta come la sostenitrice dei coltivatori di mele.

- **Charlotte Malakoff:** ha una fodera di savoiardi con al centro un ripieno di soufflé alla crema, burro, zucchero, liquore, mandorle tritate e panna montata, infine decorato con le fragole.
- **Charlotte fredde:** fatto con lo stampo foderato di savoiardi leggermente bagnati e riempito con la crema bavarese. Per le Charlotte congelate, una soufflé mousse congelata sostituisce la crema bavarese.

Dopo questa dovuta introduzione non vi resta che provarla.

La ricetta che sto per proporvi è per una Charlotte del diametro di 20 cm (ho pertanto utilizzato uno stampo a cerniera da 20 cm di diametro). Non è per niente difficile farla e se vi organizzate per tempo tutto sembrerà più semplice.

Ingredienti:

Per il pan di spagna (metodo con montatura a lucido):

- 75 gr di farina 00
- 25 gr di fecola di patate
- 1 cucchiaino di lievito per torte
- 100 gr di zucchero semolato fine
- 150 gr di uova intere (non fredde)
- la scorza grattugiata di mezzo limone

Per la bagna:

- 100 gr di acqua
- 100 gr di zucchero semolato fine
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia con semi (liquido) oppure 1 bacello di vaniglia
- qualche buccia di arancia

Per la crema bavarese:

- 125 gr di panna da montare (in stato liquido)
- 125 gr di latte (intero)
- la scorza grattugiata di mezzo limone
- mezzo cucchiaino di estratto alla vaniglia
- 120 gr di tuorli d'uovo
- 70 gr di zucchero semolato fine
- 20 gr di amido di riso
- 12 gr di gelatina in fogli (colla di pesce)
- 400 gr di panna (montata)

Per il bordo torta e il top:

- biscotti savoiardi q.b.
- fragole lavate e defogliate q.b.

Preparazione:

Per prima cosa consiglio di preparare il **pan di spagna** la sera prima, in modo tale di averlo già pronto per l'assemblaggio.

In una ciotola capiente montate con le fruste elettriche le uova con lo zucchero e la scorza del limone. Dovrete ottenere una massa spumosa e lucida (ma non a neve ferma). A parte setacciate insieme la farina, la fecola e il lievito. Incorporate le polveri alla massa montata con un movimento rotatorio dal basso verso l'alto utilizzando una spatola. L'operazione deve essere completata in pochi secondi.



Versate il composto in uno stampo a cerniera del diametro di 20 cm imburrato ed infarinato. Cuocere il pan di spagna a 190° C per circa 22 minuti, cuocendo a "valvola aperta". A tale scopo potete utilizzare un pallino di carta d'alluminio:



Il giorno seguente:

Preparate la **bagna** in anticipo in modo tale che si raffreddi per quando la crema bavarese sarà pronta.

In una pentolino mettete l'acqua, lo zucchero, la vaniglia e la buccia dell'arancia. Portate ad ebollizione. Spegnete e lasciate raffreddare. Tutto qui! □



Preparate la crema bavarese. Nel frattempo mettete la gelatina (i fogli di colla di pesce) in ammollo in acqua fredda.

In un pentolino mettete la panna liquida con il latte e portate ad ebollizione (gentilmente, cioè a fiamma medio-bassa e girando ogni tanto).

Nel frattempo che la panna e il latte si riscaldano montate in un'altra pentola i tuorli con lo zucchero, l'amido, la vaniglia e la scorza del limone. Utilizzate una frusta elettrica.



Appena la panna e il latte iniziano a bollire toglietele dal fuoco e versarli sul composto di uova montato e mescolare subito e con energia. Portate il composto sul fuoco medio e continuate a mescolare fino a quando non inizia ad addensarsi e a rapprendersi.



Appena avrete ottenuto una crema omogenea prendete la gelatina, strizzatela per bene ed incorporatela nella crema. Mescolate con la frusta energicamente. Non devono vedersi grumi!

Portate il composto ad una temperatura di 30° C (utilizzate un termometro da cucina) e unite la panna montata. La temperatura è fondamentale se si vuole ottenere una crema lucida e non troppo sostenuta.

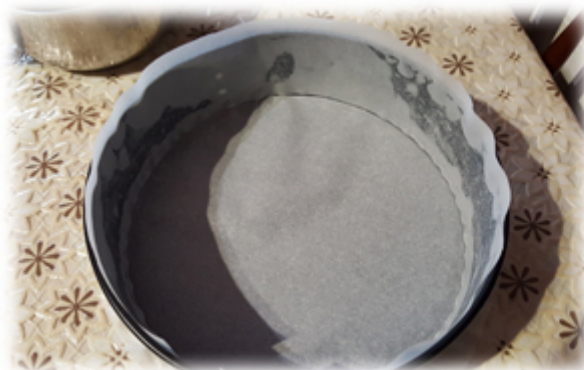


L'assemblaggio:

Riprendete il pan di spagna e rimpicciolitelolo di mezzo centimetro o più. Dividetelo in due dischi



Foderate uno stampo a cerniera sempre del diametro di 20 cm con della carta da forno, anche lungo il bordo torta. Aiutatevi con un pò di burro per farla aderire. Mettete al centro un disco di pan di spagna. Tagliate via una punta dei savoiardi ed inseriteli in piedi facendoli aderire bene al bordo torta. Consiglio di bagnare leggermente i savoiardi con un pennello (senza esagerare) onde evitare che risultino troppo asciutti al momento dell'assaggio.



Adesso inzuppate il primo disco di pan di spagna che avete inserito con la bagna:



Ora versate metà della crema bavarese al centro e coprite con l'altro disco di pan di spagna. Inzuppate anche quest'ultimo con la bagna. Versateci sopra la restante crema:



Infine prendete le fragole che avrete lavato e tolto via le foglie in precedenza e distribuitele sulla torta a piacimento. La vostra Charlotte è pronta per andare in frigorifero a stabilizzarsi.



Prima di servirla spolveratela con dello zucchero a velo vaniglinato.

Alla prossima ricetta ☐

Charles