

La mia “Miss Moussy”

Che dire... per la festa della mamma non potevo non pensare proprio alla persona per me più importante al mondo. Ho voluto qualcosa di diverso dalle solite torte.

Ultimamente sono stato affascinato dalle glasse a specchio e pertanto ho voluto sperimentarle. Ho letto diverse ricette e dosaggi per ottenere una glassa la più lucida possibile (a specchio per l'appunto), ma non è sempre così scontato. Vi sono ricette dove per esempio il latte condensato viene riscaldato fin da subito con l'acqua e lo zucchero, altre invece dove questo importante ingrediente viene inserito non appena l'acqua e lo zucchero (ed eventuali aromi) iniziano a bollire, con una mescolata veloce e di pochi secondi e poi tolti subito dal fuoco. Ciò che ho constatato è che la seconda opzione è la migliore, più che altro perchè in quel modo si evita che il latte condensato inizi a bruciare creando dei grumi antiestetici e soprattutto dal colore bruno.

Lo zucchero: anch'esso elemento fondamentale, meglio utilizzare quello super fino (esempio: lo “Zefiro” della Eridania).

Il cioccolato bianco: dev'essere di qualità se volete ottenere una perfetta glassatura. In questi casi utilizzo il cioccolato in gocce che meglio si presta. Ovviamente ricordo che, per chi ne avesse la possibilità, l'utilizzo di quello “da copertura” sarebbe l'ideale.

La torta “Miss Moussy” è un dolce che ha delle basi ben note, la mousse al cioccolato, la pasta biscotto al cacao e la glassatura. Ho combinato alla mousse la delicatezza e la piacevolezza della frutta fresca, nello specifico i lamponi, inseriti “in sospensione” nella mousse. Per la base anziché utilizzare il solito pan di spagna ho optato per la pasta biscotto al cacao, semplice e veloce ma soprattutto poco dolce. Il titolo di “Miss Moussy” è stato inventato pensando al fatto che era una torta destinata alle donne, o meglio alle

mamme. “Moussy”, inteso come una sorta d’avverbio, in quanto moussosa, una torta interamente mousse e che si mangia al cucchiaino. Infine la decorazione con delle roselline in pasta di zucchero completano il dolce donandone l’eleganza floreale.

Ingredienti:

Per la pasta biscotto al cacao:

- 2 uova
- 100 gr di farina 00
- 100 gr di zucchero ultra fino
- 25 gr di cacao amaro in polvere
- 1 cucchiaino di lievito per dolci

Per la mousse al cioccolato:

- 400 gr di panna da montare (fredda)
- 150 gr di latte intero
- 200 gr di cioccolato fondente
- 8 gr di gelatina in fogli (colla di pesce)
- 3 cucchiaini di zucchero fino
- lamponi freschi (asciutti)

Per la glassa a specchio (per uno stampo a cupola del diametro di 20 cm):

- 50 ml di latte condensato
- 75 gr di zucchero ultra fino (es. Zefiro)
- 35 gr di acqua
- 85 gr di cioccolato bianco in gocce
- 6 gr di gelatina in fogli (colla di pesce)
- mezzo cucchiaino di estratto di vaniglia
- colorante alimentare: rosso

Procedimento:

Per prima cosa preparate la pasta biscotto al cacao.

In una ciotola montate a neve le uova con lo zucchero, aiutandovi con le fruste elettriche. Setacciate a parte la

farina, il lievito e il cacao e poi uniteli al composto di uova e zucchero. Mescolare bene il composto e trasferirlo su di una leccarda rivestita da carta forno. Non serve essere precisi, l'importante è cercare di distribuire il composto il più largo possibile ma evitando di assottigiarlo troppo.



Infornate a 180° C per circa 10-12 minuti. Toglietela dal forno e lasciatela raffreddare (non ci vorrà molto).

Appena raffreddata capovolgetela e ritagliate un cerchio leggermente più piccolo della circonferenza dello stampo semi sferico e mettetelo da parte.



Nel frattempo preparate la mousse al cioccolato.

Inizialmente mettete la gelatina in acqua fredda per farla ammorbidire (10 minuti circa).

In un pentolino versate il latte con lo zucchero e portate ad ebollizione. Appena inizia a bollire abbassate il fuoco, prendete la gelatina, strizzatela bene ed immergetela nel latte caldo. Continuate a mescolare per discioglierla. Adesso versate il tutto sul cioccolato fondente a pezzettini e

mescolate con un frustino fino ad ottenere un composto omogeneo e lucido (senza grumi). Eventualmente potete utilizzare un passino. Inserite il termometro da cucina nel composto di cioccolato e attendete che la temperatura scenda attorno ai 36°-37° C prima di incorporarvi la panna montata.



La panna dev'essere "semi-montata" ciò vuol dire non a "neve ferma". Incorporate quest'ultima al composto di cioccolato e mescolate uniformando il tutto.



Prendete uno stampo a mezza sfera, meglio se in silicone/gomma, e versateci un pò di mousse, poi adagiateci sopra i lamponi, versate dell'altra mousse e altri lamponi.

Versate la rimanente mousse e chiudete la parte superiore con il disco di biscotto al cacao.



Mettete la torta nel freezer per almeno 5 ore.

Trascorse le ore iniziate a preparare la glassa a specchio. In un pentolino portate ad ebollizione l'acqua con lo zucchero e l'aroma alla vaniglia. Appena inizia a bollire aggiungete il latte condensato e la gelatina strizzata (per la gelatina: ricordate di tenerla in una ciotolina con dell'acqua fredda per ammorbidirla 10 minuti prima) e togliete dal fuoco. Continuate a mescolare per amalgamare il tutto. Versate il composto ancora caldo sul cioccolato bianco e mescolate. Aggiungete il colorante alimentare. Mescolate avendo cura di amalgamare bene. Girate ogni tanto.

Con un termometro da cucina controllate la temperatura della glassa. Questo passaggio è fondamentale per ottenere la giusta consistenza della vostra glassa a specchio e conservandone la lucentezza. La temperatura ideale per iniziare a versare la glassa sulla torta è più o meno di 36° C.



Riprendete la torta dal freezer e adagiatela su un supporto più piccolo del suo diametro. Ciò vi servirà per la colata della glassa (ved. foto). Iniziate la versare la glassa ai bordi della torta per poi salire alla cima. Lasciarla colare giù in maniera naturale. Con un coltello o spatola eliminate la glassa in eccesso alla base della torta.

Rimettete la torta al fresco, preferibilmente in frigorifero.

Per la decorazione ho realizzato 4 piccoli fiori con la pasta di zucchero di colore rosso.

A questo punto Miss Moussy è pronta e può essere conservata in frigorifero fino al suo consumo.



Alla prossima golosa ricetta... e... ancora auguri a tutte le
mamme!

Charles