Pensiero d’Amore (by Charles)

Per una ricorrenza mi è stato chiesto di fare un dolce. Ovviamente dovevo optare per qualcosa di diverso data la richiesta esplicita di essere una torta semplice e priva di cioccolato. Anzi, sapendo che amano alla follia la marmellata di albicocche (e oltretutto noi la facciamo in casa) questo sarà l’elemento primario abbinato ad una golosa bagna al latte e semi di vaniglia. La copertura di crema al burro, il rivestimento in pasta di zucchero marmorizzata ed infine i fiori in ghiaccia reale completeranno il progetto.
Stampo raccomandato: uno stampo rotondo in silicone del diametro di 20-22 cm oppure una teglia a cerniera.

Ingredienti:

Per la torta:

- 6 uova non fredde
- 150 grammi di zucchero bianco extra fine
- 1 cucchiaino di semi di vaniglia (l’estratto della bacca)
- 75 grammi di fecola di patate
- 75 grammi di farina 00
- un pizzico di sale

Per la farcitura:

- bagna al latte con vaniglia *easy version* (1 bicchiere colmo di latte con mezzo cucchiaino di semi di vaniglia e 1 cucchiaio di zucchero) q.b. o ripetere.
- marmellata di albicocche q.b.

Per la copertura e la decorazione:

- pasta di zucchero (90% bianca – 10% rossa) – potete acquistarla oppure provare a farla seguendo la mia ricetta QUI.
- ghiaccia reale (per la ricetta cliccare QUI)

- crema al burro (buttercream) o panna montata

Procedimento:

Per prima cosa preparate un pan di spagna utilizzando il metodo a freddo. Potete leggere ulteriori informazioni ed accorgimenti sul pan di spagna cliccando QUI.

Versare le uova nella planetaria con lo zucchero, l'aroma ed il pizzico di sale. Montate a velocità media e poi alta per almeno 10 minuti o finché non otterrete un composto chiaro e spumoso.

Incorporate al composto di uova le polveri, la farina e la fecola, setacciandole ed un pò per volta onde evitare grumi. Amalgamate bene il tutto sempre cercando di non smontare le uova e con movimento ad "S" e dal basso verso l'alto.

Versate il composto nello stampo inburrato ed infarinato. Infornate in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 40 minuti. Fate sempre il controllo dello stecchino. Ricordo il metodo a valvola aperta: mettete una pallina di alluminio tra lo sportello del forno e quest'ultimo in modo tale da tenerlo leggermente aperto favorendo la fuoriuscita del vapore. In questo modo il pan di spagna tenderà a non sgonfiarsi o per lo meno a sgonfiarsi il meno possibile.



Una volta tolta dal forno capovolgetela in modo tale che si appiattisca per bene e lasciatela raffreddare completamente.

Intagliate il pan di spagna a forma di cuore. Dividetelo in

due.



Dividete in due la torta e bagnate entrambe le parti con la bagna al latte e vaniglia. Farcite con la marmellata di albicocche e richiudete. Bagnate anche la superficie della torta.





A questo punto se avete della crema al burro cospargete l’intera torta (ne basta davvero poca). In alternativa potete utilizzare della panna montata.



Ora prendete della pasta di zucchero bianca e un pezzetto di

quella rossa. Maggiore sarà la quantità di quella bianca. Unitele ed impastatele leggermente ma non troppo poiché l'effetto dovrò risultare marmorizzato. Stendete la pasta di zucchero a 2 mm e coprite l'intera torta. Tagliate gli eccessi dal bordo torta e correggete, cercando di livellarla il più possibile.



Dividete la ghiaccia reale in diverse ciotoline. Una quantità maggiore dovrà diventare rosa (quindi aggiungete pochissimo rosso), mentre una quantità minore sarà verde e in un'altra di rosso acceso. Una piccolissima quantità invece sarà gialla e vi servirà per il centro dei fiori.

Per creare i fiori sfumati: stendete la ghiaccia reale rosa su una carta da forno e al centro aggiungete la ghiaccia rossa. Chiudete il foglio e mettetelo in una sac à poche con un beccuccio fiore (vedere foto nel mio caso specifico). Per creare il fiore posizionatevi in un punto della torta appoggiando il beccuccio sulla torta e premete la sac à poche sollevandovi leggermente e girandola a destra e sinistra in moto continuo e staccatevi delicatamente. Al centro del fiore potete mettere della ghiaccia reale gialla e qualche brillantino.







Con un’altro beccuccio (io ho usato il n° 95 perchè purtroppo non trovavo l’altro più idoneo per creare le foglie) e la ghiaccia reale verde create delle foglie a vostro piacimento.



Beccuccio n° 95

La vostra torta è pronta! Può essere tenuta in frigorifero se non viene consumata subito ma tolta almeno 1 ora prima del suo consumo.

Charles.