

L'Eco del Mare (by Charles)

La torta "Eco del Mare" è una torta fredda, ispirata all'Estate ma soprattutto alla semplicità e alla bellezza del mare. Un dolce delicato, fatto di mousse alla vaniglia che racchiude un tenero cuore di gelée alle fragole. Infine ricoperta con della glassa a specchio al cioccolato bianco e ornata da diverse creazioni in pasta di zucchero.

Per la preparazione di questo dolce avrete bisogno di:

1. uno stampo in silicone (tipo Eclipse)
2. una spatola piegata
3. colorante alimentare a gel (blu, verde, bianco)
4. gelatina neutra (*opzionale*)
5. pasta di zucchero bianca e colorante in polvere giallo per creare conchiglie e stelle marine
6. perline di zucchero argentate, polvere alimentare glitterata argento e oro.

Ingredienti:

Per la mousse alla vaniglia:

- 4 tuorli d'uovo
- 250 ml di latte intero
- 200 ml di panna da montare (non zuccherata)
- 100 gr di zucchero extra fine
- 1 cucchiaio di farina setacciata
- 10 gr di gelatina in fogli (2 fogli circa)
- 1 cucchiaio di estratto di vaniglia oppure 1 cucchiaino colmo di semini (se estratti dalle bacche)

Per la gelée alle fragole:

- 250 gr di fragole
- qualche goccia di succo di limone
- 70 gr di zucchero
- 8 gr di gelatina in fogli

(Attenzione: la circonferenza del disco di gelée deve essere più piccola della base dello stampo)

Per il fondo torta:

- biscotti tipo "Digestive" q.b.

Per la glassa a specchio:

- 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)
- colorante alimentare: bianco

Per le decorazioni:

- creazioni in pasta di zucchero
- polvere dorata glitterata (edibile)
- polvere argentata glitterata (edibile)
- perline argentate (edibili)

Preparazione:

Per prima cosa **preparate la gelée alle fragole**. Consiglio di prepararla la sera prima in modo tale che rimanga tutta la notte nel congelatore.

Prendete le fragole, lavatele, toglierne il fogliame e sminuzzarle. Mettetele in una padella con lo zucchero e il succo del limone e portate ad ebollizione mescolando ogni tanto. Le fragole saranno pronte quando inizieranno ad addensarsi a mò di marmellata. Abbassate poi il fuoco ed aggiungete la gelatina in fogli che avrete fatto ammorbidire in acqua e poi strizzata. Mescolate. Trasferite il composto in uno stampo rotondo (ricordo che deve venire fuori un disco di gelée di circonferenza più piccola rispetto a quella dello stampo in silicone se no non riuscirete a farcelo stare e a ricoprire di mousse).

La preparazione della mousse e assemblaggio torta:

Preparate la mousse. In un pentolino portate a bollore il latte con la vaniglia.



Nel frattempo mettete i fogli di gelatina in ammollo in acqua fredda. Mentre aspettate che il latte bollisca in un'altra ciotola montate i rossi d'uovo con lo zucchero e la farina fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Aiutatevi con le fruste elettriche.

Appena il latte ha iniziato a bollire abbassate il fuoco e versateci il composto di uova e zucchero continuando a mescolare. Fate addensare la crema tenendo la fiamma bassa e continuando a mescolare con una spatola o cucchiaio di legno.

Dopo che il composto si è leggermente addensato, spegnete la fiamma, prendete i fogli di gelatina, strizzateli bene e versateli nel composto caldo. Continuate a mescolare per amalgamare il tutto. La gelatina si deve completamente sciogliere.



A questo punto trasferite il composto caldo in un'altra ciotola e lasciate raffreddare fino alla temperatura di 39-40°C prima di aggiungere la panna montata. Questo procedimento è fondamentale per la riuscita della mousse. A tal ragione vi consiglio l'utilizzo di un termometro da cucina.



Quando il composto avrà raggiunto i 39-40°C montate la panna ed incorporatela al composto. Mescolate avendo cura di amalgamare bene ottenendo un composto spumoso ed omogeneo.



Prendete il vostro stampo e versateci della mousse, poi inserite il disco di gelée ed infine ricoprite con la restante mousse. Infine adagiate sulla base della torta dei biscottini

(tipo i Digestive). Premeteli leggermente per farli aderire bene ma senza che la mousse li ricopra.



La torta andrà tenuta nel congelatore per almeno 6 ore prima di ultimarla con la glassa e decorazioni varie. Meglio se tenuta tutta una notte! □

Trascorso il tempo della torta, lasciatela ancora nel congelatore e iniziate a **preparare la glassa a specchio**.

In un pentolino portate ad ebollizione l'acqua con lo zucchero. 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. Mescolate avendo cura di amalgamare bene il cioccolato. Girate ogni tanto. Se avete difficoltà ad amalgamare il composto potete utilizzare un minipimer. Abbiate cura di eliminare ogni possibile bolla d'aria. Il minipimer vi può aiutare ma dovrete tenerlo fermo mentre funziona senza girarlo o sbatterlo sul composto poiché vi creerebbe ulteriori bolle.

Con un termometro da cucina controllate la temperatura della glassa. La temperatura ideale per iniziare a versare la glassa sulla torta è più o meno di 40-38° C.



Colorate la glassa di bianco. Versate parte della glassa ma in quantità ridotta in tre ciotole. Dovrete ottenere un blu, un verdino chiaro e il bianco. La quantità maggiore di glassa andrà colorata invece di azzurrino. Dovreste avere in totale 4 colori incluso il bianco.



Ritirate la torta dal congelatore, attendete un paio di minuti e poi con molta delicatezza staccate lo stampo dalla mousse.

Adagiate la torta mousse su un piano rialzato. Versate i diversi colori di glassa dentro la ciotola più grande dove c'è quella di colore azzurro e mescolate leggermente ma non troppo. Si dovranno vedere i diversi colori. Nel mio caso ho utilizzato del colorante liquido il che ha reso i colori troppo tenui per essere ben distinti. Pertanto vi consiglio di utilizzare sempre dei coloranti a gel (Il colorante liquido, tipo quello che vendono nelle fialette, si presta bene alle glasse ad acqua o ghiaccia reale).

Versate la glassa sulla torta partendo dal centro e continuando in maniera circolare fino a farla scendere lungo tutto il bordo torta. Con una spatola piegata passatela una sola volta partendo da un lato e finendo dall'altro, con gesto deciso e veloce. In questo modo vedrete le diverse sfumature di colore apparire in maniera nitida.

Eliminate l'eccesso di glassa dalla base della torta.

Sulla superficie della torta potete adagiare delle decorazioni in pasta di zucchero (come nelle foto che seguono). Esistono diversi tutorial su internet che vi spiegano come fare conchiglie, stelle marine, ecc. Per la pasta di zucchero utilizzate del bianco e del colorante in polvere giallo. Come dico sempre in questa fase... liberate la vostra fantasia.





Ora che la vostra torta è pronta potete metterla in frigorifero per almeno 2 ore prima di servirla.

“Mmmmmh... che delizia”



Alla prossima ricetta.
Charles