La Torta Edda (by Charles)

In occasione del compleanno della piccola Edda mi è stato chiesto di realizzare una torta sponge farcita con la crema diplomatica (crema pasticcera e chantilly) e fragole. Il tutto rivestito con una deliziosa crema al burro alla vaniglia ed infine con delle decorazioni in pasta di zucchero e cioccolato plastico. Dei simpatici orsacchiotti dominano la scena: mamma orsa al centro e i due piccoli teddy bear laterali, realizzati insieme alla zia Laura, e a cui faccio i miei complimenti per aver seguito e completato con successo il mio workshop sulla loro creazione.

L'effetto **ruffle:** con la crema al burro ho realizzato uno dei tanti effetti ruffle che si possono utilizzare. Su internet trovate anche diversi tutorial che vi spiegano come utilizzare i beccucci per sac a pochè ed ottenere l'effetto che più vi piace.

Ingredienti

Per la torta:

- 8 uova non fredde
- 200 gr di zucchero a velo
- 100 gr di farina 00
- 100 gr di fecola di patate
- aroma vaniglia (1 cucchiaino) o 1 bustina di vanillina

Per la bagna:

- 1 bicchiere di latte intero
- vaniglia
- 1 cucchiaio di zucchero

Per la farcitura:

- crema pasticcera (vedere la ricetta con le quantità QUI)
- 200 ml di panna da montare

- fragole mature q.b.

Per la copertura:

- crema al burro (vedere la ricetta QUI)
- crema al burro colorata di diversi gradienti del rosa (utilizzate colorante alimentare a gel)

Per le decorazioni:

- pasta di zucchero
- cioccolato plastico
- perline colorate, zucchero glitterato, ecc.

Procedimento:

Per prima cosa bisogna preparare la sera prima il pan di spagna per uno stampo a cerniera del diametro di 28 cm. Per questo potete seguire la mia ricetta con tutte le indicazioni e gli accorgimenti per realizzarlo utilizzando però il dosaggio con 8 uova (vedere gli ingredienti qui sopra) a questo link: come preparare il pan di spagna.
Una volta pronto lasciatelo raffreddare capovolto nel suo stampo sopra ad un panno pulito per tutta una notte in modo che si raffreddi e che si appiattisca per bene.

Oltre al pan di spagna, anche la crema può essere preparata la sera prima. Per farla vi basterà seguire la ricetta per preparare la crema pasticcera alla quale, una volta raffreddata, aggiungerete la panna già montata. Dopodiché tenetela in frigorifero fino al giorno seguente.

Per quanto concerne la crema al burro consiglio di averla già pronta. Potete prepararla giorni prima e conservarla in frigorifero fino ad un massimo di 15 gg oppure congelarla per molto più tempo. Ovviamente ricordate di toglierla dal frigorifero o dal congelatore quanto prima per far sì che torni morbida e spalmabile.

Per le decorazioni in pasta di zucchero potete iniziare con

largo anticipo in modo tale che si asciughino bene. Per la realizzazione del teddy bear esistono diversi tutorial. Date cmq sfogo alla vostra fantasia! Per quanto mi riguarda, appena avrò modo di fare un video dove illustro come realizzarlo, pubblicherò il link.

Il giorno successivo (la realizzazione della torta):

Riprendete il pan di spagna e tagliatelo in due. Bagnate il pan di spagna con la bagna al latte e vaniglia utilizzando un pennello in silicone o in alternativa un cucchiaino. Farcite con la crema diplomatica e poi con le fragole lavate e tagliate a pezzettini. Infine chiudete con l'altro disco di pan di spagna senza premere troppo.

Ricoprite la torta con la crema al burro bianca aiutandovi con la spatola e con il tarocco per ottenere un bordo torta perfetto.



Ora potete iniziare la decorazione a ruffle. Dividete la crema al burro in tre ciotole e coloratela di rosa ottenendo diverse gradazioni (scuro – medio – chiaro). Prendete una sac a poché ed inserite il beccuccio n° 104. Versate al suo interno prima il rosa più scuro, poi quello medio ed infine quello chiaro. Iniziate a decorare la torta sui bordi con l'effetto ruffle visibile in foto.





Posizionate un disco di pasta di zucchero bianca al centro della torta e adagiateci con delicatezza le sculture in pasta di zucchero o cioccolato plastico.

Create dei cuoricini di diversa dimensione e distribuiteli sulla torta a piacere. Utilizzate brillantini e perline per ultimare la torta.





Ponete la torta in frigorifero e toglietela almeno 1 ora prima di servirla.

…

Alla prossima.
Charles