

La Torta Gift #1 (by Charles)

La "Torta Gift" è una torta che ha la caratteristica di assomigliare un pò ad un pacco regalo. Una delle differenze che spiccano è proprio il tipo di motivo o di lavorazione nel rivestimento in pasta di zucchero. Difatti ho utilizzato l'effetto trapuntato (o *matelassé*) con perle di zucchero argentate e la scelta del colore nero è stata voluta proprio per darne eleganza e per risaltare l'importanza di questo colore, che spesso e in modo a volte discriminatorio non viene preso in considerazione. Infine ho realizzato una coccarda rossa in pasta di zucchero che ho rifinito con un semplice motivo in cioccolato dorato.

Una torta di pan di spagna aromatizzato leggermente al cacao, farcito poi con della golosa crema al mascarpone e Nutella e gocce di cioccolato fondente.

Ingredienti

Per il pan di spagna Ø 26/28 cm:

- 8 uova non fredde
- 200 gr di zucchero a velo vanigliato
- 100 gr di fecola di patate
- 100 gr di farina 00
- 1 bustina di lievito per dolci
- 3 cucchiaini di cacao amaro in polvere

Per la bagna:

- una tazza di latte
- 2 cucchiaini di zucchero
- aroma vaniglia (solitamente: mezzo cucchiaino di estratto di vaniglia oppure 1 bustina di vanillina)

Per la farcitura:

- 500 gr di mascarpone
- 200 gr di Nutella

- scaglie di cioccolato fondente

Per il rivestimento e decorazione:

- pasta di zucchero o cioccolato plastico nero q.b. per coprire l'intera torta
- pasta di zucchero rossa q.b. per la coccarda
- pasta di zucchero rosa per la collana di perle (*utilizzare lo stampo collana in silicone*)
- crema di burro + 1 cucchiaino di cacao amaro q.b.
- cioccolato bianco (poco, quanto basta per rifinire coccarda e nastri)
- polvere dorata glitterata o colorante color oro (alimentare)
- colla alimentare
- perline di zucchero argentate (alimentare)

Preparazione:

Iniziate a preparare il pan di Spagna ore prima, meglio la sera prima, in modo tale che si sia raffreddato ed asciugato bene. Per la preparazione del pan di Spagna potete consultare la pagina dedicata con consigli e suggerimenti cliccando [QUI](#).

Preparate 1 o 2 giorni prima la coccarda in pasta di zucchero rossa. Stendete la pasta rossa con un mattarello, formate 9 strisce con lo strumento rondella a zig-zag. Piegare 8 strisce in modo tale da formare le parti del fiocco. Con la carta d'alluminio formate delle palline che andrete ad inserire come supporto all'interno della piegatura degli 8 nastri in modo tale che si asciugano senza schiacciarsi troppo. Con la 9ª striscia formate invece un cilindro. Utilizzate la colla alimentare qualora non aderisca bene e tende ad aprirsi. Ora potete iniziare a formare la vostra coccarda. Iniziate con quattro nastri poi con gli altri quattro ad incastro. Ricordate di utilizzare la colla alimentare per far aderire ed incollare bene le parti alla torta. Infine inserite al centro il nastro cilindrico. Lasciate asciugare la coccarda in casa

senza coprirlo per tutta una notte o due.

La crema al burro può essere preparata anche giorni prima. Potete seguire la ricetta e le indicazioni di conservazione cliccando QUI. Ricordo solo che per questa ricetta ne serve davvero poco, solo per far aderire bene la PDZ alla torta. Inoltre alla porzione che serve dovete aggiungere 1 cucchiaino di cacao amaro ed amalgamato per bene con una frusta elettrica.

Il giorno della realizzazione della torta:

In una ciotola mettete il mascarpone e la Nutella ed omogenizzate il tutto con una frusta elettrica. Versate la crema in una sac à poche con beccuccio tondo.



Riprendete il pan di Spagna e dividetelo in tre parti uguali. Bagnate il pan di Spagna con il latte aromatizzato alla vaniglia utilizzando un pennello in silicone o altro. Farcite il primo disco di pan di Spagna con la crema al mascarpone e scaglie di cioccolato, poi inserite l'altro disco di pan di Spagna, bagnatelo e farcitelo alla stessa maniera. Richiudete con l'ultimo disco e spalmate un po' di crema di burro al cacao sull'intera torta.

Prendete la pasta di zucchero nera, riscaldatela leggermente in forno a microonde e stendetela con il mattarello fino ad uno spessore sottile ma non troppo. Per l'effetto trapuntato potete utilizzare una rondella liscia e tracciando delle linee diagonali. Non fate troppa pressione o rischierete di

tagliarla. Sollevate delicatamente con il mattarello la pasta di zucchero e posizionalatela sulla torta in modo uniforme. Fate aderire bene la pasta al bordo torta e sulla superficie. Ad ogni incrocio delle diagonali fate un forellino con uno stuzzicadente ed inseriteci una perlina di zucchero argentato, premendola verso l'interno.



Con della pasta di zucchero rosa create una collana di perle che andrete ad incollare lungo tutto il bordo torta.

Con la pasta di zucchero rossa formate due strisce che andrete ad inserire sulla torta per creare il nastro. Al centro incollate la coccarda già preparata in precedenza.



Riscaldare un pò di cioccolato bianco ed aggiungeteci il colorante oro o polvere glitterata alimentare color oro. Mescolate e versate in una piccola sac à poche con punta tonda fine (beccuccio n° 1) per iniziare la rifinitura della coccarda e dei nastri.

Mettete la torta in frigorifero e ricordate di toglierla

almeno un paio di ore prima di servirla.

...

Al prossimo pacco torta ☐

Charles