

Torta del Tifoso #1

Ed ecco la mia prima torta per un tifoso. Sapevo che prima o poi mi sarebbe capitato di fare un dolce ispirato a qualche squadra di calcio. La richiesta di questa mia amica era di fare una torta a numero "18", di soffice pan di spagna e con una golosa farcitura di crema alla nocciola. Così, quando le chiesi qual'era la cosa che quel ragazzo amava di più, mi rispose il "Milan". A quel punto pensai a qualcosa di carino ma comunque semplice anche perchè la torta di per sé era già caratteristica per la forma a numero dei suoi anni. La scelta cadde sulla decorazione a strisce, rosse e nere, ed inserendo come elemento decorativo un giocatore ed un pallone da calcio in pasta di zucchero. Alla fine fu un vero successo. Posso dire di aver fatto GOAL! ahah ☐

Ingredienti:

Per il pan di spagna:

- 10 uova non fredde
- 125 gr di zucchero al velo
- 125 gr di zucchero extra fine
- 125 gr di farina 00
- 125 gr di fecola di patate
- 1 bustina di vanillina

Per la farcitura:

- 200-250 gr di crema alla nocciola q.b. (esempio: Nutella)
- 500 gr di mascarpone

Per la bagna:

- 1 tazza grande di latte freddo
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia in polvere (con semi)
- 3 cucchiaini di zucchero

Per la copertura e decorazione:

- crema al burro q.b. per coprire la torta
- pasta di zucchero: nera / rossa (il nero per coprire tutta la torta; il rosso per le sole strisce)
- omino in pasta di zucchero (giocatore di calcio) – ved. la sezione “Idee”
- pallone da calcio in pasta di zucchero – ved. la sezione “Idee”
- colla alimentare q.b.

Procedimento:

Per prima cosa preparate il pan di spagna la sera prima. Mettete le uova non fredde dentro la planetaria ed inserite i due tipi di zucchero. Usando le fruste fate montare il tutto a velocità alta. Dopo pochi secondi versateci anche la vanillina e continuate a montare fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso (circa 10 minuti).

Nel frattempo setacciate insieme la farina e la fecola per ben tre volte. Quando il composto di uova e zucchero si presenterà montato “a lucido” potete iniziare a versarci poco per volta le polveri setacciate (farina e fecola) e mescolando (inglobando) con movimento dal basso verso l’alto e in rapidità onde evitare di smontare troppo il composto.

Prendete una teglia rettangolare almeno di 40×30 ed imburratela e infarinatela. In alternativa potete utilizzare degli stampi in silicone già a forma di numero. Versateci il composto e livellate con il cucchiaio o spatola. Infornate il tutto in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 40 minuti e “a valvola aperta” (inserendo una pallina di alluminio fra lo sportello del forno e lo stesso; in questo modo il vapore fuoriuscirà evitando che il pan di spagna si sgonfi troppo).

Appena avrete verificato che il pan di spagna sia cotto al centro toglietelo dal forno e lasciatelo raffreddare capovolto

per tutta notte.

Preparate la farcitura e la bagna. In una ciotola versate il mascarpone e la crema di nocciola e montate con le fruste elettriche fino ad ottenere un composto omogeneo. Versate il tutto in una sac a poché e mettete da parte. Per la bagna riempite la tazza di latte freddo, aggiungeteci lo zucchero e la vaniglia e mescolate il tutto con un cucchiaino.

Intagliate il pan di spagna formando il numero o i numeri che desiderate. Divideteli poi in due strati. Utilizzando un pennello in silicone bagnate il pan di spagna con il latte aromatizzato e con la sac a poché distribuiteci sopra la crema di mascarpone e nocciola. Richiudete la torta e bagnate con il latte anche la superficie.

Decorazione:

Spalmate la crema di burro su tutta la torta. Stendete con il mattarello la pasta di zucchero nera in modo da coprire sufficientemente tutto il numero. Sollevala aiutandovi con il mattarello e fatela aderire alla torta coprendola perfettamente e tirandola delicatamente ai bordi. Livellate. Prendete la pasta di zucchero rossa, stendetela sottilmente con il mattarello e, con lo strumento "rotella", formate delle strisce che andrete ad incollare sulla torta adoperando della colla alimentare. Non serve essere precisi ☐



Infine potete ultimare la torta inserendo al centro o anche da seduto un modellino in pasta di zucchero, per esempio un

calciatore ed un pallone. Per realizzarli potete consultare la pagina dedicata alle Idee e Tecniche. Inoltre è possibile vedere un piccolo video che illustra alcune fasi del modelling:



Alla prossima.

Charles