

Red Cake con Scarpetta

Oggi vi presento la mia prima scarpetta in cioccolato bianco realizzata come principale ornamento per una torta di compleanno. Per realizzarla ho utilizzato uno stampo apposito mentre le rifiniture sono state realizzate con la ghiaccia reale. La torta è composta da un soffice e vanigliato pan di spagna di colore rosso acceso con una farcitura di crema alla nocciola con l'aggiunta della Nutella. Infine è stata rivestita con la pasta di zucchero nera e ultimata con una collana di perle, delle rose e la scarpetta.

Ingredienti:

Per il pan di spagna:

- 8 uova non fredde
- 150 gr di zucchero a velo vanigliato
- 50 gr di zucchero extra-fine
- 100 gr di farina 00
- 100 gr di fecola di patate
- Aroma vaniglia (1 cucchiaino di estratto di vaniglia oppure 1 bustina di vanillina)
- Colorante alimentare colore rosso liposolubile q.b. (generalmente per ottenere un colore rosso acceso avrete bisogno di almeno la doppia dose)

Per la bagna alcolica al latte:

- Latte intero q.b
- Zucchero (su 1 tazza di latte almeno 3 cucchiaini)
- Vaniglia (1 cucchiaino)

Per la farcitura:

- 500 gr di mascarpone
- 200 gr di crema alle nocciole
- Alcune cucchiainate di Nutella o altra crema concentrata.

Per la realizzazione della scarpetta vi occorre:

- Cioccolato bianco di buona qualità
- Stampo per scarpetta (si trova in commercio. Io per esempio ho utilizzato questa ...)
- Ghiaccia reale nera
- Gel glitterato colore argento perlato
- Colla alimentare

Preparazione:

Per prima cosa consiglio di realizzare uno o due giorni prima la scarpetta grezza e quindi senza rifiniture. Nello stampo trovate le istruzioni per realizzarla ma ad ogni modo non c'è nulla di più semplice che sciogliere nel microonde il cioccolato bianco e versarlo nello stampo. Poi bisogna farlo colare/distribuire bene al suo interno (quindi armatevi di pazienza). Tornando al cioccolato consiglio di non scaldarlo troppo mi spiego, quando lo mettete a pezzettini nel microonde evitate di scioglierlo tutto ma fate in modo di avere ancora del cioccolato o gocce di cioccolato da aggiungere a quello appena fuso per avere una sorta di temperamento del cioccolato che non farà perdere la sua lucidità. È la tecnica dell'uso del microonde che porta via meno tempo e dà cmq buoni risultati.

Anche per il pan di spagna consiglio di prepararlo la sera prima a meno che non abbiate un'abbattitore in casa. Per realizzarlo mettere i due tipi di zucchero con l'aroma vaniglia nella planetaria con gancio frusta assieme alle uova intere e montate a velocità prima media e poi alta per circa 10 minuti o cmq fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Il colorante andrebbe aggiunto appena le uova iniziano a montarsi. Abbassate la velocità ed iniziate ad incorporare il colorante alimentare per poi riprendere ad alta velocità.



A parte setacciate la farina e la facola per almeno 3 volte. Incorporate quest'ultimi alla monta poco per volta e mescolando dal basso verso l'alto per evitare che si smonti troppo. Fate attenzione a non lasciare grumi di farina! Infarinate ed imburrate uno stampo a cerniera del diametro di almeno 26 cm e versateci il composto. Livellare e sbattete lo stampo sul tavolo per far fuoriuscire eventuali bolle d'aria ed infornate in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 40 minuti. Fate la prova dello stecchino: quando cotto tiratelo fuori dal forno e fatelo raffreddare capovolto.

Per la bagna mescolate il latte con lo zucchero e la vaniglia. Utilizzate un pennello in silicone per bagnare il pan di spagna. Per preparare la farcitura in una ciotola capiente versate il mascarpone con la crema alla nocciola o Nutella ed omogenizzate il tutto con le fruste elettriche.



Una volta che il pan di spagna si è raffreddato tagliatelo in due. Bagnatelo con la bagna al latte e, utilizzando una sac à poche con beccuccio tondo, distribuite la farcitura.

Richiudete la torta. Bagnate anche la superficie con la bagna. Con la crema avanzata cospargete anche l'esterno della torta.



Con un mattarello stendete la pasta di zucchero nera abbastanza ampiamente per ricoprire tutta la torta (bordo incluso). Create delle sottili strisce diagonali (tipo effetto trapunta) sulla superficie. Con la ghiaccia reale fate dei piccolissimi puntini bianchi. Con la pasta di zucchero rosa formate una collana di perle da inserire lungo tutto il bordo torta inferiore (per creare le perle potete utilizzare uno stampo in silicone apposito). Per il bordo torta superiore decorate con la ghiaccia reale nera ed utilizzando la sac a poche con beccuccio n° 65.

Riprendete la vostra scarpetta in cioccolato bianco. Per le rifiniture ho utilizzato della ghiaccia reale nera con beccuccio n° 2 e lungo tutto il bordo ho creato un piccolo ricamo, mentre sulla parte frontale un piccolo fiocchetto. Al centro del fiocchetto ho inserito un diamante in gelatina (potete utilizzare anche l'isomalto). Sulla scarpetta spruzzate il lucidante spray e subito dopo cospargete con

dello zucchero glitterato perlato. Lasciate asciugare.



Adagiate la scarpetta al centro della torta. Per farla aderire meglio ed evitare che cada potete utilizzare come collante della ghiaccia reale, della gelatina o semplicemente del cioccolato bianco fuso (non caldissimo).



Con la pasta di zucchero rosa create delle piccole rose (due grandi e due piccole). Potete farle a piacimento e delle dimensioni che volete. Per fissarle utilizzate della colla alimentare (gelatina).

La vostra torta è ultimata! Se desiderate potete cospargere sulla superficie dello zucchero glitterato viola e nero, ma devo ammettere che è anche bella senza!

...

Alla prossima,
Charles