

La Torta RIKI con la Polaroid (by Charles)

Quando mi viene chiesto di poter fare una torta la prima domanda che viene spontanea è chiedere cos'è che quella persona ama di più. Trovare l'elemento più incisivo e significativo non è poi così scontato. La ragazza in questione ama Riki, uno dei cantanti della 16° edizione di Amici di Maria De Filippi. Il mio primo pensiero è stato: *la polaroooid! eo eo eo o! ahahah!*

La torta che vi mostro in questa ricetta è stata proprio ispirata ad una delle canzoni più gettonate di quell'artista, la Polaroid. Così mi sono messo all'opera per realizzarne una tutta in pasta di zucchero :-).

L'altra richiesta era che fosse tutta senza glutine e di colore rosa antico. Ricordo che per ottenere il rosa antico bisogna aggiungere del giallo al rosa. Le decorazioni (le roselline) invece sono state realizzate in crema di burro. Il pan di spagna e la crema pasticcera con la loro semplicità completano questa strepitosa torta.

Per la realizzazione della macchina Polaroid potete guardare questo mio piccolo video tutorial:

Ingredienti:

Per il pan di spagna

(due torte, una grande diam. 26 ed una piccola diam. 18):

- 10 uova non fredde
- 250 gr di zucchero extra-fine (oppure 200 gr di a velo + 50 gr di semolato. Ricordate nello zucchero a velo di controllare se è senza glutine)
- 150 gr di farina 00 (oppure mix farine senza glutine)
- 150 gr di fecola di patate (oppure quella senza glutine)
- estratto di vaniglia

Per la bagna:

- latte
- zucchero
- aroma vaniglia

Per la crema pasticcera (dosi da 1 litro):

- 1 litro di latte intero
- 150 gr di tuorlo d'uovo (meglio se di pasta gialla)
- 220 gr di zucchero extra-fine
- 60 gr di amido di riso
- buccia del limone
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia in polvere

Per la crema di burro potete consultare la pagina dedicata cliccando QUI.

Per la copertura e le decorazioni:

- pasta di zucchero rosa antico (rosa + giallo in quantità inferiore)
- crema di burro bianca + rosa
- ghiaccia reale (vedere la ricetta per realizzarla cliccando QUI)
- una Polaroid in pasta di zucchero
- colla alimentare

Preparazione:

Iniziate preparando il pan di spagna, meglio la sera prima in modo da averlo già freddo.

Per realizzarlo mettere lo 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. 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 ed uno del diametro di 18 cm e versate il composto in entrambi. Livellare e sbattete gli stampi 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 vi risulterà asciutto potete tirarle fuori dal forno e farle raffreddare in posizione capovolta.



Sempre la sera prima preparate la **crema pasticcera**:

In una pentolino con fondo alto versateci il latte, l'aroma vaniglia e due bucce di limone. Portate ad ebollizione. Nel frattempo montate con le fruste elettriche i tuorli d'uovo con lo zucchero e l'amido fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Versate il latte caldo poco per volta sui tuorli montati e mescolare subito con la frusta a mano. Continuate a versarci il restante latte e mescolate con insistenza. Portate il pentolino sui fornelli e cuocete la crema a fiamma media continuando a mescolare finché non inizia ad addensarsi e a scrivere. Toglietela dal fuoco e lasciatela raffreddare completamente. Una volta raffreddata copritela con della pellicola trasparente e conservatela in frigorifero.

Consiglio di avere già pronte anche la ghiaccia reale conservata in una sac a poche con beccuccio tondo n° 2 (non prendendo aria non indurirà) e la crema al burro.

Il giorno seguente tagliate in due i pan di spagna. Iniziate con quella più grande. Bagnate con la bagna al latte e farcite con la crema pasticcera. Richiudetelo e cospargete tutta la

torta con la crema di burro. Fate le stesse operazioni per la torta più piccola.



Stendete con il mattarello la pasta di zucchero rosa antico. Ricoprite le due torte. Adagiate la torta più piccola sopra quella più grande. Con la crema di burro e la sac à poche con beccuccio a stella aperta (esempio il n° 30) create delle piccole rosette. Per realizzare l'effetto doppio colore bisogna prendere della carta da forno e distribuirci al centro della crema bianca e poi sopra di essa una crema colorata di rosa forte. Poi arrotolate la carta e inseritela all'interno della sac à poche. In questo modo i due colori si mischieranno creando l'effetto sfumato.



Formate le rosette anche lungo il bordo superiore della torta più grande. Per realizzare le righe potete utilizzare il beccuccio n° 89. Per la torta piccola invece le decorazioni possono essere realizzate con il beccuccio a punta tonda (n° 1 o 2). Per la base della torta realizzate una collana di perle (esistono in commercio degli stampi in silicone). Aiutatevi

con la colla alimentare ed un pennellino per farla aderire.



Infine ultimate la torta con in cima una bella Polaroid e la vostra opera d'arte è conclusa. □



Sponsored by Riki (Live Tour 2018)
Charles