

La Torta Bon Voyage (by Charles)

La torta Bon Voyage è la torta perfetta per chi ama viaggiare ed esplorare il mondo. Tre elementi la caratterizzano: una valigia, il mondo e l'aeroplano con a bordo un figurativo. Una torta che racchiude in sé molti significati e che lascio a voi libera interpretazione. ☐

Ingredienti:

Per il pan di spagna:

- 12 uova non fredde
- 300 gr di zucchero (di cui 200 gr a velo e 100 gr di extra-fine)
- 200 gr di farina 00
- 200 gr di fecola di patate
- 1 bustina di vanillina

Per la farcitura:

- 1 kg di mascarpone
- 300 gr di Nutella o altra crema di nocciole

Per la bagna:

- latte
- zucchero
- estratto di vaniglia con semi

Per le altre alternative alle bagne consultate la mia pagina dedicata cliccando [QUI](#).

Per la copertura e decorazioni:

- crema al burro (vedere la ricetta [QUI](#))
- pasta di zucchero marrone, bianca, gialla, oro, nera
- colla alimentare

- un mondo in pasta di zucchero (vedere sezione Idee e Tecnica)
- un aeroplanino con figura in pasta di zucchero (vedere la sezione Idee e Tecnica)
- colorante alimentare color oro in polvere e pennellino

Preparazione:

Per la preparazione del pan di spagna consiglio sempre di farla la sera prima in modo da averlo bello freddo e piatto e pronto per essere tagliato e lavorato. Consiglio di avere la crema di burro già pronta.

Mettete nella planetaria con la frusta le uova con lo zucchero e la vaniglia e montate per circa 10 minuti a velocità alta fino a quando non avrete ottenuto una montatura bella sostenuta. Dovrà triplicare il suo volume.

A parte setacciate la farina con la fecola per ben tre volte. Incorporate quest'ultimi alla monta di uova e mescolate con una spatola dal basso verso l'alto e con movimento ad "S" per far sì che non si smonti troppo. Versate il tutto in uno stampo rettangolare 30×40 cm infarinato ed inburrato. Livellate il composto con la spatola. Infornate a forno statico e preriscaldato a 180° C per 40 minuti. Ricordate la cottura a "valvola aperta", cioè mantenendo lo sportello del forno casalingo leggermente aperto con una pallina di alluminio. Questo permetterà al vapore di fuoriuscire evitando che il pan di spagna si sgonfi troppo. Una volta cotto (prova dello stecchino) toglietelo dal forno e lasciatelo raffreddare completamente e in posizione capovolta. Questa favorirà il suo appiattimento. □

Il giorno seguente tagliate il pan di spagna in due, bagnatelo con la bagna e farcitelo con la crema al mascarpone. Per la crema vi basta amalgamare con le fruste elettriche il mascarpone con la Nutella (provate la variante con la crema al pistacchio – deliziosa). Richiudete il pan di spagna e cospargete tutta la torta con la crema al burro.

Stendete una grande quantità di pasta di zucchero marrone a sufficienza per coprire l'intera torta. Tagliate via l'eccesso.



Create una linea al centro sui lati che rappresenterà l'apertura della valigia. Con un'espulsore formate delle strisce appiattite che incollerete con la colla alimentare per definire l'apertura. Con un marrone più scuro formate 4 cerchi e con un punteruolo o stuzzicadente creare l'effetto cucito. Andate a posizionare questi 4 cerchi ad ogni angolo della valigia. Ricordo sempre di utilizzare la colla alimentare con un pennello per far aderire i vari componenti della torta.



Con la pasta di zucchero bianca formate due strisce e posizionatele sulla valigia per realizzare le cinture. Continuate con tutti gli altri elementi come in foto. Pitturate con il colore oro le parti chiare (chiodi, cinghie, passanti, ecc.)



Sopra la valigia andranno posizionati l'aeroplano e il mondo. Consiglio di prepararli giorni prima (anche settimane prima) in modo che s'induriscano completamente. Ricordate di conservarli in un luogo fresco e asciutto e coperti dalla pellicola trasparente. Per la realizzazione di queste due stupende decorazioni potete consultare la pagina "Idee e Tecnica".



Non smettete mai di vedere il mondo con curiosità ☐
Charles