La Death Star Cake (da Star Wars)

Realizzare torte di cake design è sempre un puro divertimento. Quando mi viene chiesto di creare un qualcosa di nuovo sono così entusiasta che non vedo l'ora di mettermi alla prova. Questa torta che sto per presentarvi è stata realizzata in occasione di una festa di laurea. L'Ingegner Livi, così soprannominato, un ragazzo appassionato di Star Wars non poteva non ricevere una torta spaziale. Per non parlare della decorazione principale, suggerita dalla sua ragazza, rappresentata dal pianeta la "Morte Nera" (Death Star). Infine la frase più popolare "May The Force Be With You", come segno di buon augurio, per concludere questa splendida movie extract cake.

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.
- 150 gr di farina 00
- 150 gr di fecola di patate
- etratto di vaniglia

Per la bagna:

- 1 tazza di latte intero
- 3 cucchiai di zucchero
- aroma vaniglia

Per la farcitura:

- 500 gr di mascarpone
- 250 gr di Nutella

Per la copertura:

- creama al burro meringata (vedere ricetta QUI)
- pasta di zucchero nera e blu
- ghiaccia reale bianca q.b. (per la ricetta vedere QUI) – ricordate che quella che avanza si può conservare dentro la sac a poche con il beccuccio chiuso da cappuccio in silicone per qualche giorno.
- pasta di zucchero rossa per le scritte (a piacimento)

Per la realizzazione della Morte Nera vi occorrono:

- sfera in polistirolo (diam 12 cm)
- colla alimentare
- pennellino
- pasta di zucchero colorata: grigio, grigio scuro, nero.
- perline di zucchero colorate
- ghiaccia reale nera

Per realizzare la Morte Nera: prendete la palla in polistirolo e tagliate via una piccola parte per creare la base e renderla stabile. Cospargetela di colla alimentare usando il pennello (ma non troppo). Stendete la pasta di zucchero grigio scuro e ricoprite tutta la sfera facendola aderire bene (modellatela il più possibile per eliminare tutte le pieghe). Ora con la pasta di zucchero grigia formate i vari pannelli da incollare con la colla alimentare. Per la distribuzione e le varie misure consiglio di avere davanti un modellino o una stampa dell'immagine della Death Star (una sorta di copia da vivo). Con un punteruolo formate dei buchi e in alcuni inseriteci le perline colorate. Con la ghiaccia reale nera unite alcune perline tirando delle piccole strisce di ghiaccia. Lasciate asciugare la decorazione per tutta una notte in un luogo fresco e asciutto.

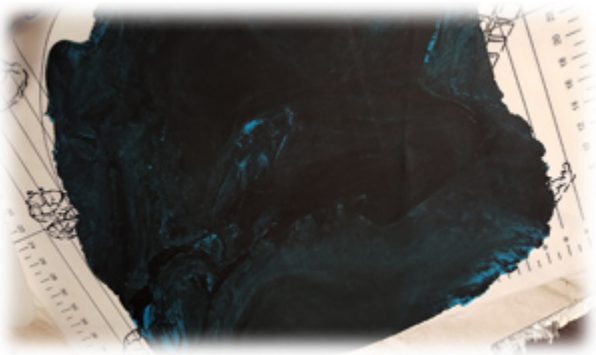
Preparazione:

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.

Una volta raffreddate tagliate in due i pan di spagna. Iniziate con quella più grande. Preparate la crema: in una ciotola capiente mescolate con le fruste elettriche il mascarpone e la Nutella. Bagnate con la bagna al latte e farcite con la crema così ottenuta (consiglio di utilizzare una sac a poche per la distribuzione della crema). Richiudetelo e cospargete tutta la torta con la crema di burro. Fate le stesse operazioni per la torta più piccola.

Per creare l’effetto galassia mischiate la pasta di zucchero nera e blu (70% di nero e 30% di blu). Utilizzando il mattarello stendetela sottile e ricoprite la torta grande facendola aderire quanto più possibile. Tagliate via l’eccesso di pasta dal bordo torta. Effettuate le stesse operazioni per la torta piccola ma la copertura sarà invece totalmente governata dalla pasta di zucchero nera (no blu).



Posizionate la torta piccola al centro di quella grande e con la ghiaccia reale nera formate dei piccoli ciuffetti attorno alla torta piccola, utilizzando una sac a poche con beccuccio piccolo a stella aperta.

Con la pasta di zucchero rossa formate le scritte. La frase tipica di Star Wars non può mancare però è una vostra scelta se scriverci “STAR WARS” o altro. A voi la decisione!

Con la ghiaccia reale bianca formate le stelline tutt’attorno la torta (con il beccuccio tondo n° 1).

E per finire… la vostra Death Star, pronta per essere posizionata in cima alla torta. Usate un pò di colla alimentare per farla aderire. Mettete la torta in frigorifero e lasciatela riposare almeno 2 ore. Ricordate di toglierla dal frigorifero due ore prima di servirla.

…

“Che la forza sia con te” Alla prossima.
Charles