Chiffon Cake al Caffé e Cioccolato Fondente al 50%

In questo articolo vi parlerò della Chiffon cake o anche conosciuta con il nome di “torta fluffosa”.
Il nome “chiffon” fu attribuito a questo tipo di torta proprio per evidenziare la sua estrema sofficità e morbidezza, quasi come se fosse una nuvola per sinestesia. Ma da dove deriva il nome “chiffon”? Chiffon è un particolare tessuto; il termine deriva da *chiffe,* che in francese significa letteralmente “cencio”, straccio e deriva dal fatto che la stoffa è un filato armatura tela o a torsione crêpe, un materiale resistente ma molto trasparente dalla superfice leggermente increspata. Negli anni venti questo tessuto, nella sua versione in seta prima e in sintetico dopo, diventò molto di moda negli Stati Uniti, tanto che poi, anni dopo, darà il nome alla torta.

Un pò di storia:

Se mai esisteva una torta da abbinare alla ricchezza e alla scoperta hollywoodiana di Lana Turner come attrice, quella era proprio la chiffon cake, una torta leggera con una delicata mollica che assomiglia fisicamente alla Angel cake, ma con un sapore molto più ricco.
Ma ancor prima di diventare una torta famosa e promossa come il “primo nuovo dolce in 100 anni” in occasione della sua grande uscita al pubblico nel 1948, la storia della chiffon cake stava per essere scritta anni prima.
Tutto iniziò con **Harry Baker**, che andò a Hollywood nel 1923, dopo che aveva abbandonato la sua città natale per via della sua omosessualità e con la speranza di un nuovo inizio. Harry trovò lavoro come venditore di assicurazioni e come addetto alla ristorazione; fu durante questo periodo che iniziò a sperimentare ricette di torte. Descrivere Harry Baker come un “appassionato” è un eufemismo – questa torta fu la sua

ossessione. In seguito rivelò di aver provato oltre 400 ricette, cercando quello che sperava sarebbe stata una versione più umida e più sostanziosa della Angel cake. Sarà stata fortuna o un tocco magistrale nella ricetta?
Nel 1927 ciò che alla fine fece funzionare la ricetta fu una cosa piuttosto semplice: egli usò l'olio vegetale (a volte indicato come "olio per l'insalata") invece del solito burro. Il dolce impiegava i bianchi dell'uovo per gonfiarsi e la torta risultava estremamente leggera, grazie proprio alla bassa presenza dei grassi, come per la Angel cake ma con un sapore molto più ricco. Più tardi, avrebbe detto a un giornalista della *Minneapolis Tribune* che l'aggiunta dell'olio vegetale fu "un sesto senso, un qualcosa di cosmico".
Harry presentò con la sua torta al ristorante chiamato *Brown Derby* (famoso come il luogo in cui fu inventata l'insalata di Cobb) e acconsentirono a venderla: fu il primo (e per un certo periodo) l'unico dolce che offrirono.
Quando il Brown Derby restaurant divenne famoso, incominciò una proprio produzione e le richieste iniziarono ad affluire anche da noti artisti, come per esempio Barbara Stanwyck. Poi negli anni '30 il ristorante dovette respingere gli ordini (saggiamente Baker voleva mantenere segreti i suoi metodi e ingredienti e fu questo il mistero che lo rese molto ricercato dall'élite.) Rimase un solo uomo che poteva produrre quella torta su commissione. E fu così che Baker arrivò a produrre 42 torte in 18 ore, fruttando l'equivalente di quasi $ 1.000 del denaro di oggi.
Molte erano le persone (specialmente i copycats) che volevano conoscere la ricetta della sua chiffon cake. Per due decenni Harry Baker la mantenne segreta. Alla fine, nel 1947, entrò in contatto con la *General Mills*, un gigante nella produzione alimentare, con l'intento di vendere la sua ricetta. Perfino la stessa General Mills aveva tentato invano di capire la ricetta. Il prezzo d'acquisto della stessa non fu mai rivelato al pubblico fino all'anno dopo, esordiendo con un grande articolo pubblicato sulla rivista "Better Homes and Gardens", definendola "La prima nuova torta in 100 anni". La prima

ricetta pubblicata fu quella della “Orange Chiffon Cake”.

Che dire. La chiffon cake fu una vera scoperta e non ci volle molto prima che diventasse un dolce acclamato dal resto del mondo. Per la mia prima ricetta di questo strepitoso dolce ho pensato di realizzare la versione al caffé con copertura di cioccolato fondente al 50%. La ricetta richiede pochi ingredienti base ed è tutto sommato molto semplice, bisogna solo stare molto attenti alla montatura degli albumi e al loro mescolamento insieme al resto del composto. Per realizzarla avrete bisogno di uno stampo apposito. In commercio si trova facilmente e di diverse dimensioni:

Questo stampo specifico consente una migliore conduzione/distribuzione del calore. E’ uno stampo che NON deve essere unto ne infarinato e, quando la torta è cotta, andrà capovolto per consentire la spinta del vapore verso l’alto favorendo lo staccamento del dolce dallo stampo. Per questo è dotato di piedini che ne consentono la stabilità e il passaggio dell’aria.
Tornando alla torta, generalmente, come per il pan di spagna, non è necessario l’uso del lievito chimico (anche se alcune ricette lo riportano) in quanto già gli albumi montati a NEVE BEN FERMA, inglobando molta aria, favoriscono il suo sviluppo verso l’alto. Piuttosto l’uso del cremor tartaro è raccomandato in quanto, oltre a favorire stabilità agli albumi agisce per l’appunto come agente lievitante e dona un gusto ed una leggerezza diversa al dolce, perfino più digeribile per il nostro stomaco. In questi casi non utilizzerei il sale per dare più sapore. Ricordo che il cremor tartaro chimicamente è

un sale acido (acido tartarico) ed è naturale rispetto al classico lievito in bustina per dolci che generalmente contiene stabilizzanti come tipo l'E470a. Per chi ne fosse intollerante consiglio di sostituire la classica bustina di lievito per dolci con metà di cremor tartaro e metà di bicarbonato di sodio. C'è da notare difatti che quando si è all'estero non troverete mai le bustine della PaneAngeli o Bertolini ma piuttosto confezioni di bicarbonato di sodio e cremor tartaro da dosare all'occorrenza e con l'aggiunta degli aromi (vaniglia, ecc.) poiché non ne contengono.

Le proporzioni e le dosi:

La prima volta che realizzai una chiffon cake c'era il problema della proporzione. Cioè, in base alla dimensione del mio stampo quali dosi avrei dovuto usare?
Prima di occuparci dei diversi "dosaggi x proporzione" ecco alcuni dei miei consigli per una buona riuscita del dolce:

- le uova: consiglio di utilizzarle a temperatura ambiente (quindi non fredde da frigorifero)
- lo zucchero: consiglio 1/3 di zucchero a velo vaniglianto e 2/3 di quello extra-fine (tipo quello Zefilo della Eridania)
- l'agente lievitante: consiglio il cremor tartaro e il bicarbonato di sodio; in alternativa la classica bustina di lievito per dolci (per chi non è intollerante)
- la farina: consiglio 2/3 di farina 00 e 1/3 di fecola di patate (amido)
- se al cacao: sostituire una parte di farina con il cacao o in alternativa aggiungere più liquido all'impasto magari aumentando la dose dell'olio o altro ingrediente liquido se previsto.
- l'olio: di semi di girasole
- se agli agrumi: sostituire tutta la dose dell'acqua con il succo.
- se al caffé: sostituire tutta la dose dell'acqua con il caffé (meglio se fatto con la moka)

Le dosi variano in base alla dimensione del vostro stampo per chiffon cake o angel cake.
Per uno **stampo di diametro 22 cm**:

- 5 uova
- 125 gr di zucchero extra-fine
- 125 gr di zucchero a velo vaniglinato
- 150 gr di farina 00
- 100 gr di fecola di patate
- 165 ml di acqua (oppure di caffé o di succo)
- 105 ml di olio di girasole
- 1 cucchiaino abbondante di lievito per dolci
- 8 gr di cremor tartaro

Per uno **stampo di diametro 24-26 cm**:

- 7 uova
- 200 gr di zucchero extra-fine
- 150 gr di zucchero a velo vaniglinato
- 225 gr di farina 00
- 125 gr di fecola di patate
- 230 ml di acqua (oppure di caffé o di succo)
- 140 ml di olio di girasole
- mezza bustina di lievito per dolci
- 8 gr di cremor tartaro

Per uno **stampo di diametro 28 cm:**

- 9 uova
- 250 gr di zucchero extra-fine
- 200 gr di zucchero a velo vaniglinato
- 300 gr di farina 00
- 150 gr di fecola di patate
- 300 ml di acqua (oppure di caffé o di succo)
- 185 ml di olio di girasole
- 16 gr di lievito per dolci (1 bustina)
- 8 gr di cremor tartaro (1 bustina)

E dopo questa lunga introduzione e le indicazioni fornite per

una perfetta preparazione possiamo tornare alla mia ricetta per la chiffon cake al caffé con copertura al cioccolato fondente 50% cacao. Un dolce dal gusto delicato di cappuccino che abbinato al cioccolato fondente lo rende strepitosamente buonooo :-). Per la mia ricetta ho utilizzato lo stampo da 28 cm di diametro. Se possedete uno stampo di dimensione inferiore fate riferimento al calcolo delle dosi sopra elencate. Iniziamo.

Ingredienti:

- 9 uova (non fredde)
- 250 gr di zucchero extra-fine
- 200 gr di zucchero a velo vaniglinato
- 300 gr di farina 00
- 150 gr di fecola di patate
- 300 ml di caffé (da moka)
- 185 ml di olio di girasole
- 16 gr di lievito per dolci (1 bustina)
- 8 gr di cremor tartaro (1 bustina)

Per la copertura:

- 180 gr di cioccolato fondente al 50% cacao
- 150 gr di panna da montare (liquida)
- mezzo cucchiaino di caffé solubile in polvere

Per la decorazione (opzionale):

- zucchero glitterato color oro e bianco

Preparazione:

La modalità di preparazione della Chiffon cake è davvero semplice. Per prima cosa dividete i tuorli dagli albumi.

In una ciotola abbastanza capiente mescolate la farina con gli zuccheri, la fecola e il lievito.

Versateci il caffé che avrete già pronto e mescolate con la frusta per amalgamare bene il tutto. Aggiungete l’olio e mescolate. Aggiungete i tuorli uno alla volta ed incorporarli bene. Dovrete ottenere un composto omogeneo e senza grumi.

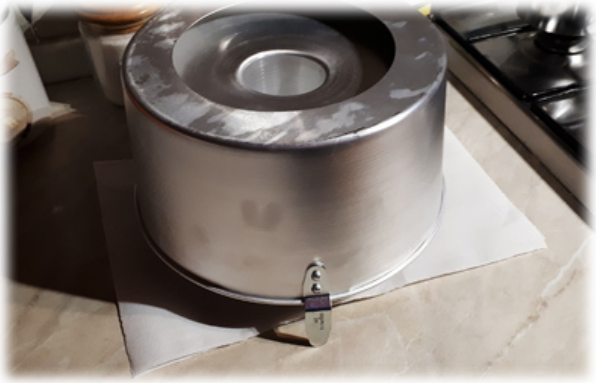
Nel frattempo preriscaldate il forno statico a 160° C.

In una planetaria con gancio frusta versate gli albumi ed azionate la macchina per montare a velocità media per 30 secondi. Trascorsi i 30 secondi abbassate la velocità ed aggiungete il cremor tartaro, e riportate a velocità massima per ottenere una montatura a “neve ferma”. Fate la prova capovolgendo la ciotola della planetaria. Se l’albume montato rimane fermo e immobile senza cadere vuole dire che la montatura a neve ferma è stata raggiunta. In caso contrario riprendete la montatura.

Incorporate l’albume montato a neve ferma al composto ed utilizzando una spatola con movimento dal basso verso l’alto per evitare di smontarli troppo. Ricordate che questa fase è fondamentale per la riuscita della vostra chiffon cake.

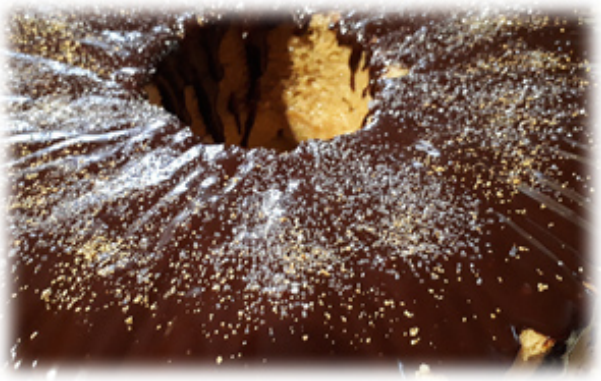
Versate il composto nello stampo apposito (mi raccomando senza ungerlo ne infarinarlo) ed infornate in forno statico e preriscaldato a 160° C per circa 50 minuti o cmq fino a quando non sarà cotto dentro (prova dello stecchino). Ricordate di posizionare la torta nella parte bassa del forno. Se durante gli ultimi minuti di cottura notate che la superficie della torta tende a bruciarsi potete posizionare un foglio di alluminio. Ad ogni modo non aprite assolutamente il forno durante i primi 35 minuti di cottura.

Una volta cotta, togliete lo stampo dal forno e lasciatelo raffreddare capovolto per almeno 2-3 ore, meglio se tutta notte. Vedrete che la torta inizierà a staccarsi da sola. Se poi qualche parte dovesse rimanere attaccata allo stampo potete aiutarvi con un coltello liscio.



Ora preparate la copertura al cioccolato fondente: spezzettate il cioccolato in piccole parti e mettetele in una ciotola di plastica con il mezzo cucchiaino di caffé solubile. Portate ad ebollizione la panna a fuoco medio-basso e continuando a girare. Nonappena inizia a bollire toglietela subito dal fuoco

e versatela sul cioccolato a pezzetti. Lasciate agire la panna calda sul cioccolato fondendolo per mezzo minuto e poi girate con un cucchiaio fino ad amalgamarlo bene ed ottenere così una ganaché lucida ed omogenea. Versate la ganaché ancora tiepida sulla superficie della torta facendola colare lungo tutto il bordo. Per ultimare distribuite dello zucchero glitterato di colore oro e argento (o bianco). Lasciate raffreddare la ganaché per almeno 1-2 ore.



La vostra Chiffon Cake è pronta per essere divorataaa!
Profumata e buonissima!

Charles