

La Carnation Cake (by Charles)

La Carnation Cake è la torta di Gennaio poiché richiama proprio il fiore tipico di questo mese: il garofano.

La torta è composta da un soffice pan di spagna, bagnato con l'alchermes e farcito con crema pasticcera. La torta è stata ricoperta di pasta di zucchero rosa tenue con effetto sfumato (rosso-rosa) e realizzato con i coloranti in polvere mentre gli ornamenti sono stati realizzati con la ghiaccia reale. Per la superficie della torta ho voluto creare un design elegante e semplice, quello di *Cornelli*. Al centro come emblema simbolo del mese di Gennaio un garofano realizzato in pasta di zucchero.

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)

Per la bagna delicata all'Alchermes:

- bagna all'Alchermes
- acqua
- zucchero

Per la farcitura:

- 500 ml di latte intero
- 5 tuorli d'uovo (non freddi)
- 100 gr di zucchero extra fine

- 40 gr di amido di riso
- vaniglia

Per la copertura e decorazioni:

- pasta di zucchero: bianca, verde
- crema al burro quanto basta (per la ricetta cliccare QUI). Può essere preparata 1 giorno prima e conservata in frigo.
- 1 garofano grande in pasta di zucchero per decorare (consiglio la preparazione del garofano qualche giorno prima)
- ghiaccia reale (per la ricetta cliccare QUI)
- colorante in polvere rosa, rosso, giallo
- colorante in gel colore rosa
- pennello grande e piccolo
- colla alimentare

Preparazione:

Preparate il pan di spagna un giorno 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.

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 26-28 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. Consiglio di cuocere a "valvola aperta"; in casa si può utilizzare una pallina di carta alluminio posizionandola tra lo sportello e il forno in modo da tenerlo

leggermente aperto e ciò per favorire la fuoriuscita del vapore evitando di sgonfiare troppo il pan di Spagna. Fate la prova dello stecchino: quando cotto tiratelo fuori dal forno e fatelo raffreddare capovolto.

Per la bagna delicata versate in un bicchiere il preparato per bagna all'Alchermes e aggiungeteci dell'acqua e dello zucchero (la quantità di zucchero varia a seconda del vostro gusto) e mescolate. Utilizzate un pennello in silicone per bagnare il pan di Spagna.

Per la preparazione della crema pasticcera potete consultare la mia pagina dedicata cliccando [QUI](#). Ricordo solo che la crema dev'essere fredda al suo utilizzo e pertanto consiglio di prepararla la sera prima.

Una volta che il pan di Spagna si è raffreddato tagliatelo in due. Bagnatelo con la bagna. Farcitelo utilizzando una sac à poche con beccuccio tondo per distribuire la crema pasticcera. Richiudete la torta. Bagnate anche la superficie con la bagna. Ricoprite l'intera torta con la crema al burro aiutandovi con la spatola o tarocco.

Stendete la pasta di zucchero bianca e con il colorante in gel rosa versate qualche goccia. Mettetevi dei guanti per alimenti ed impastate la pasta di zucchero dopodiché ripiegate la su se stessa diverse volte e usando un mattarello e fino ad ottenere un rosa uniforme e chiaro. Stendetela finemente e ricoprite l'intera torta. Tiratela delicatamente per farla aderire ai bordi. Livellatela e tagliate via l'eccesso di pasta.

Con il pennello grosso e morbido e il colorante rosa in polvere create la sfumatura partendo dal bordo alto verso il centro. Mentre con il colorante rosso in polvere sfumate il bordo torta alla base.



Al centro della torta posizionate il garofano in pasta di zucchero. La realizzazione del garofano è abbastanza semplice. Su internet trovate anche diversi tutorial che vi illustrano come prepararlo. Formate anche le foglie lunghe. Con la colla alimentare fissate il fiore al centro e le foglie sotto di esso.

Per il *Cornelli Lace* (l'effetto ondine che vedete sulla superficie della torta) e gli ornamenti laterali utilizzate la ghiaccia reale e la sac a poche con beccuccio tondo n° 2 (ved. foto per l'esempio).



La torta è finita. Può essere conservata in frigorifero e tolta almeno 1 ora prima di mangiarla.

...

Alla prossima,
Charles.