

Torta Juliette (by Charles)

Eccoci ad un'altra delle mie ricette, la Torta Juliette.

E' stata chiamata così in occasione del compleanno di una carissima persona di nome appunto Giuliana.

Questa ricetta è molto semplice da fare e richiede solo delle attenzioni particolari nella copertura del pan di Spagna utilizzando totalmente la ghiaccia. Cos'è la ghiaccia? E' una glassa molto versatile composta da albume, zucchero a velo, limone e aromi, utilizzata in pasticceria per le decorazioni di torte e biscotti.

Veniamo alla ricetta.

Per prepararla abbiamo bisogno di un pan di Spagna alto del diametro di 22 cm. Per la ricetta del pan di Spagna potete cliccare [QUI](#). Per questa versione ho utilizzato le dosi per 8 uova.

Ingredienti per il pan di Spagna con 8 uova:

- 8 uova (non fredde)
- 200 grammi di zucchero a velo vanigliato
- 100 grammi di farina 00
- 100 grammi di fecola di patate
- mezzo bustina di lievito per dolci (facoltativo)
- un pizzico di sale

Per la modalità di preparazione cliccare [QUI](#).

La farcitura:

Per farcire il pan di Spagna ho utilizzato la **Crema Diplomatica**. La crema diplomatica è semplicemente crema pasticceria + panna montata. Pertanto:

- crema pasticcera ([RICETTA](#))
- 200 ml di panna da montare

Modalità di preparazione: una volta che la crema pasticcera si è raffreddata potete unirla alla panna già montata a neve ben ferma. Amalgamare bene il composto. La vostra crema diplomatica è pronta per la farcitura.

Infine le **fragole**, che andranno lavate e tagliate a pezzettini. Un cestino di fragole dovrebbe bastarvi, e ricordate di tenere da parte almeno 5/7 fragoline che ci serviranno per la decorazione.

Per la copertura:

Per la copertura della mia torta ho utilizzato della **ghiaccia**. Per prepararla è semplicissimo ed ecco di seguito gli ingredienti che vi servono:

- 200 grammi di zucchero a velo vanigliato
- 1 albume
- poche gocce di limone
- aroma millefiori (qualche goccia)
- colorante alimentare (rosso, nel mio caso)

Modalità di preparazione: in una ciotola di vetro o di metallo (importantissimo: mai utilizzare una ciotola di plastica quando si prepara la ghiaccia) montare con le fruste elettriche l'albume con lo zucchero a velo, il limone e l'aroma millefiori. Con uno stuzzicadenti pucciare la punta nel colorante gel e macchiare il composto. Amalgamare fino ad ottenere un colore rosa molto leggero. Tenete da parte 1/3 della ghiaccia in un'altra ciotola di vetro poiché andrà aumentata la sua colorazione per la decorazione superiore della torta.

N.b. qualora necessitate di più ghiaccia ripetete il procedimento.

La bagna:

Per bagnare il pan di Spagna ho utilizzato una soluzione alcolica ma molto delicata. Data la tipologia della torta ho

preferito utilizzare il liquore Grand Marnier, per il suo aroma raffinato e agrumato.

Per preparare la bagna alcolica vi servono:

- 250 ml di acqua
- 80 grammi di zucchero
- 50 ml di liquore Grand Marnier

Modalità di preparazione: portare ad ebollizione tutti gli ingredienti. Far raffreddare un pochino prima di adoperarla.

Preparazione della torta:

Dividete il pan di Spagna in tre parti. Bagnate ogni strato del pan di Spagna con la bagna alcolica preparata in precedenza e versare su ognuno di esso la crema diplomatica e le fragole a pezzettini. Una volta chiuso il pan di Spagna andrete a ricoprirlo con della ghiaccia rosa (di un rosa molto leggero), avendo cura di colarla bene anche ai lati aiutandovi con una spatola e cercando di uniformare/livellare il più possibile.

Sopra la ghiaccia rosa andrete a versarci la ghiaccia di colore più scuro (di un rosa molto più intenso) e aiutandovi con un coltello a punta arrotondata create delle pressioni in modo da creare come dei petali e dando quell'effetto sfumato (vedere foto copertina).

Infine sopra la torta appoggerete le fragole intere. Potete anche pucciarle nel cioccolato fondente e lasciarle indurire prima della decorazione.

...

Buona fetta a tutti.

Charles

