

PJ Masks Cake (by Charles)

E' per la gioia dei più piccoli che vi presento la mia torta ispirata ai protagonisti del cartoon Pj Masks (i Super pigiamini). La torta è stata realizzata in occasione del compleanno del piccolo Lorenzo ed è composta da un soffice pan di spagna bagnato con latte e vaniglia e farcito con della squisita crema chantilly e gocce di cioccolato fondente. La copertura è stata fatta con la crema al burro ed il rivestimento con la pasta di zucchero.

Pj Masks è una serie animata per bambini di produzione anglo-francese realizzata da Entertainment One, Frog Box e TeamTO. Si basa sulla serie di libri *Les Pyjamasques* di Romuald Racioppo. La serie narra le avventure di tre bambini: Connor, Amaya e Greg, che vivono vite normali di giorno, ma di notte si trasformano in Gattoboy, Gufetta e Geco e affrontano supercriminali della loro stessa età: il malefico Romeo, l'infida Lunetta e il tenebroso Ninja della notte, affiancato dai suoi minininja.

Ed ecco di seguito la ricetta per una torta rettangolare di dimensioni 30x40 cm.

Ingredienti per una torta 30x40x10 cm:

Per la base:

- pan di spagna già pronto. Per realizzarlo consultate la pagina dedicata cliccando [QUI](#). Ricordate solo di seguire scrupolosamente le quantità degli ingredienti in base al tipo di teglia (le misure) che volete utilizzare. Fate riferimento alla formula in base alla lunghezza, larghezza e all'altezza della teglia. Consiglio di aggiungere 2 cm in più rispetto all'altezza della teglia che andrete ad utilizzare. Tanto poi, una volta sfornato e lasciato raffreddare capovolto, si schiaccerà leggermente compattandosi.

Per la bagna:

- 1 tazza grande di latte
- 3 cucchiaini colmi di zucchero
- 1 cucchiaino d'estratto di vaniglia del Madagascar

Per la farcitura:

- 1 lt di panna da montare non zuccherata
- 150 gr di zucchero a velo vaniglinato
- vaniglia q.b.
- gocce di cioccolato fondente

Per la copertura e decorazioni:

- crema al burro q.b. (per la ricetta potete cliccare [QUI](#). Per la versione semplice cliccare [QUI](#))
- pasta di zucchero di diverso colore (nero, blu, giallo, ecc.)
- colla alimentare + pennello
- Pj Masks in pasta di zucchero (modelling) – da preparare con largo anticipo.
- zucchero blu glitterato
- spray lucidante per alimenti

Preparazione:

Per la prearazione di questa torta è necessario iniziare con largo anticipo alla creazione dei tre protagonisti del cartone animato. Pertanto se avete un pò di domestichezza con il modelling potete fare riferimento a diversi tutorial disponibili sul web oppure prendere spunto dalle immagini. Il segreto è armarsi di pazienza e di tanta voglia di creare ☐



La preparazione del pan di Spagna può essere effettuata la sera prima del giorno dell'assemblaggio torta e delle operazioni finali, proprio perchè, una volta cotto, andrà capovolto e lasciato raffreddare completamente tutta una notte.

Il giorno seguente:

Preparate la crema chantilly: in una planetaria mettete la panna e la vaniglia (o vanillina) e cominciate a montare a velocità bassa per circa 30 secondi. Ora aggiungeteci lo zucchero a velo ed aumentate la velocità al massimo. Montate fino a neve ferma.

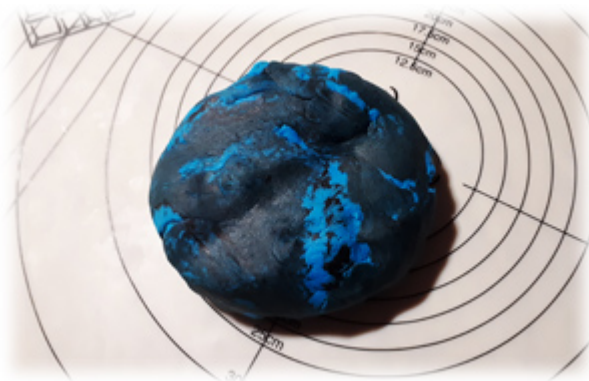
Prendete il pan di Spagna e dividetelo in tre parti. Bagnate lo strato più basso (la base della torta) con la soluzione di latte e vaniglia e, con l'aiuto di una sac à poche farcite con la crema chantilly, aggiungeteci le gocce di cioccolato fondente e ricoprite con l'altro strato di pan di Spagna tagliato. Bagnate anche quest'ultimo e farcite con crema + gocce di cioccolato fondente. Infine richiudete con l'ultimo strato di pan di Spagna e bagnatelo in superficie.



Ricoprite tutta la torta con la crema al burro facendola aderire bene lungo i lati. Livellate.



Per la decorazione: mischiate la pasta di zucchero blu con del nero (non troppo) e mischiate fino ad ottenere un blu notte.



Stendete la pasta molto sottile e ricopríteci tutta la torta. Spruzzate dello spray lucidante sopra e cospargete immediatamente con lo zucchero blu glitterato per creare effetto cielo stellato.



Stendete della pasta di zucchero nera e create la città. Incollatela sulla torta con la colla alimentare ed un pennello come in foto. Intagliate tanto piccoli quadretti di pasta di zucchero gialla ed incollateli per creare l'effetto illuminazione. Infine intagliate la luna (facendo attenzione a non andare sopra il nero) ed incollatela. Infine posizionate i tre Pj Masks sulla torta con alla base un leggero strato di colla alimentare.

La vostra torta è pronta e può essere conservata in frigorifero per almeno 2-3 ore. Ricordate di toglierla almeno 2 ore prima di servirla.

Alla prossima,
Charles