

La Torta Ufficio Not Notification

Questa torta è stata un'altra grande sfida, ma anche una grande soddisfazione. Mi sono visto alle prese con la cancelleria in pasta di zucchero. Oggetti mai realizzati prima d'ora e per nulla banali con l'obiettivo di stupire i colleghi. Un lavoro di "copia dal vivo", modellando oggetti come forbici, matite, penne, righello, evidenziatore, post-it, gomma e perfino un temperino. □

Quando mi fu chiesto di realizzarla ho avuto subito in mente l'idea di un portapenne con della cancelleria messa qua e là. Fu un vero successo e ne rimasero tutti stupiti! □

La torta è in pan di Spagna con una bagna al latte analcolica e farcito con la crema stracciatella (crema chantilly e gocce di cioccolato fuso). È fondamentale ricordare che la vera "crema chantilly" è semplicemente panna, zucchero a velo e aroma (generalmente la vaniglia), mentre invece si parla di "crema diplomatica" quando alla chantilly viene aggiunta la crema pasticcera. Molto spesso si sente parlare di torta con chantilly dando per scontato che è con la crema pasticcera, e molti pasticceri ai propri clienti la intendono allo stesso modo, ma tecnicamente non è corretto. Diciamo quindi che è divenuto un gergo comune e magari convenzionale per intendere un dolce con crema pasticcera e panna montata.

Detto ciò vi invito provare la vera crema chantilly così com'è, semplice e buonissima.. e noterete subito la differenza. W la Chantilly.

Per realizzare questa torta di cake design è necessario portarsi avanti con la realizzazione degli oggetti che poi saranno i veri protagonisti. Consiglio di iniziare a modellarli almeno 2 settimane prima poiché si dovranno indurire bene, specialmente le forbici (oggetto che andrà inserito nel portapenne e che dovrà restarci in punta). □



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
- estratto di vaniglia o 1 bustina di vanillina

Per la bagna:

- 1 tazza di latte intero
- 3 cucchiaini di zucchero
- mezzo cucchiaino di estratto di vaniglia in polvere

Per la farcitura:

- 500 ml di panna da montare (fredda)
- 80 gr di zucchero a velo vanigliato
- vanillina
- gocce di cioccolato fondente q.b.

Per la copertura:

- crema al burro semplice (per la ricetta cliccare QUI)
- pasta di zucchero bianca q.b. per coprire le due torte (circa 500 gr)
- ghiaccia reale verde (per l'ufficio ecosostenibile)
- pasta di zucchero rossa per le scritte (opzionale e variabile)

Procedimento:

Iniziate preparando il pan di spagna, meglio la sera prima in modo tale 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 subito 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. Livellate 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 risulteranno asciutte potete tirarle fuori dal forno e farle raffreddare in posizione capovolta.

Il giorno seguente: una volta raffreddate tagliate in due i pan di spagna. Inizierete con quello più grande. Preparate la crema stracciatella: nella planetaria versate la panna fredda, lo zucchero a velo e la vaniglia e montate a velocità alta fino a quando non si sarà ottenuta una panna montata bella soda.

Per la bagna: in una tazza versate il latte, lo zucchero e la

vaniglia e mescolate per disciogliere bene lo zucchero. Con un pennello in silicone bagnate il pan di spagna. Versate la chantilly in una sac a poche e distribuitela. Versateci sopra le gocce di cioccolato ed infine chiudete la torta con l'altra metà. Bagnate anche la superficie della torta e copritela interamente con la crema al burro. Effettuate le stesse operazioni per la torta più piccola.

Stendete la pasta di zucchero bianca con il mattarello rendendola sottile e ricoprite tutta la torta grande. Fatela aderire bene al bordo torta e tagliate via l'eccesso. Fate la stessa cosa per la torta piccola. Posizionate la torta piccola al centro di quella grande. La parte umida sotto farà aderire la torta. Con la ghiaccia reale verde e il beccuccio stella formate un cornicione lungo tutto il bordo torta di entrambe.



Spennellate un pò di colla alimentare sotto il portapenne e posizionatelo in cima alla torta. Sempre aiutandovi con la colla alimentare posizionate alcuni degli elementi di cancelleria attorno al portapenne. Tralasciate le forbici, le matite, i pennarelli, il righetto, ecc. insomma tutti quegli elementi che desiderate inserire nel portapenne. A questo punto la torta è pronta per essere conservata in frigorifero fino alla consegna o consumo (ricordo di lasciare il portapenne vuoto). **Importante:** gli oggetti di cancelleria che avete messo da parte andranno inseriti nel portapenne solo prima di consegnare o di portare la torta in tavola. Perché questo? Perché il portapenne ha uno spessore molto sottile e delicato che pur essendosi indurito con l'umidità del

frigorifero e la pressione che esercitano gli oggetti con il loro peso potrebbe rovinarlo. Questo per ricordare ancora una volta che la pasta di zucchero teme l'umidità!



...

*Alla prossima strepitosa ricetta,
Charles.*