

Torta con Scarpetta e Trucchi

Questa è una torta tutta al femminile. Il focus della torta è proprio la scarpa, l'elemento decorativo principale, realizzata in cioccolato bianco, dapprima sbiancato e poi colorato di rosso utilizzando del colorante in polvere liposolubile. Oltre alla scarpetta dominano la scena alcuni trucchi realizzati in pasta di zucchero. La torta è fatta di pan di Spagna mentre le farciture sono alla crema pasticcera e al cioccolato. La bagna è alcolica al latte. La torta è poi stata ricoperta con della crema al burro e rivestita con la pasta di zucchero.

Come consueto ricordo che ogni decorazione in pasta di zucchero andrà preparata giorni prima (se non settimane) in modo che si asciugano bene.

Ingredienti

Per il pan di Spagna

(due torte, una grande diam. 26 ed una piccola diam. 18):

- 10 uova non fredde
- 200 gr di zucchero a velo vanigliato + 50 gr di quello 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 crema pasticcera:

- 1 lt di latte intero
- 250 gr di uova intere (non fredde)
- 120 gr di amido di riso

- 150 gr di glucosio
- 300 gr di zucchero extra-fine
- mezzo cucchiaino di estratto di vaniglia (1 baccello)
- 2 gr di sale fino

Per la crema al cioccolato:

- metà dose di crema pasticcera preparata in precedenza (ancora calda)
- 200 gr di cioccolato fondente a pezzettini

Per la copertura e le decorazioni:

- crema al burro semplice (per la ricetta cliccare QUI)
- pasta di zucchero rosa q.b. per coprire le due torte (circa 500 gr)
- ghiaccia reale bianca e nera (per prepararla potete consultare la ricetta QUI)
- colorante in polvere rosso per l'effetto sfumatura

Procedimento

Per prima cosa preparate il Pan di Spagna la sera prima in modo che sia completamente freddo. Ricordo che il Pan di Spagna andrà lasciato raffreddare capovolto. Per realizzarlo mettete nella planetaria con il gancio frusta tutto lo zucchero (sia quello a velo che quello extra-fine), la vaniglia e poi le uova intere. Montate azionando la macchina dapprima a velocità bassa e poi alla quasi massima potenza (circa 10 minuti).

In un recipiente a parte setacciate la farina con la fecola e il lievito (opzionale) ed incorporarlo al composto montato con un movimento dal basso verso l'alto e cercando di non far formare i grumi. Il mio consiglio è quello di andare sotto il composto con la frusta o marisa e scuotere (non girare ma scuotere con dolcezza) la farina che si vede in superficie in modo tale da setacciarla anche durante la fase di incorporatura.

Imburrate ed infarinate i due stampi a cerniera (una grande da 26 cm di diametro – una piccola da 18 cm). Versate il composto in entrambi ed infornateli a forno statico e preriscaldato (a valvola aperta) a 180° C per circa 45 minuti. Controllate la cottura del pan di spagna inserendo un bastoncino al suo interno. Quando risulteranno cotti tirateli fuori dal forno e lasciateli raffreddare capovolti su un foglio di carta da forno.

Anche le creme vanno preparate la sera prima in modo da poterle utilizzare a freddo.

Per preparare la crema pasticcera (tipologia: per tutte le stagioni – ricetta con uova intere) portate il latte ad ebollizione con la vaniglia e il sale. Nel frattempo e in un'altra pentola con fondo alto mescolate le uova con lo zucchero, l'amido e il glucosio. Versate il latte bollente sul composto di uova e mescolate subito ed energeticamente con un frustino. Cuocete il composto a bagnomaria fino al suo ispessimento e alla formazione della crema.

Per la crema al cioccolato: dividete la crema in due ciotole e in una inserirete il cioccolato fondente a pezzettini. Mescolate con cura per scioglierlo ed amalgamarlo bene. Le vostre due creme sono pronte. Copritele con della pellicola trasparente e lasciatele raffreddare, dopodiché porle in frigorifero tutta una notte.

Il giorno seguente riprendete i due pan di spagna e tagliateli in tre dischi (quindi due tagli). Iniziate da quello grande. Bagnate il primo disco (la base) con la bagna al latte e poi distribuiteci la crema pasticcera. Inserite il disco centrale, bagnatelo e distribuiteci la crema al cioccolato.



Richiudete con l'ultimo disco (il top) e bagnate anch'esso.



Ricoprite la torta con la crema al burro e ponetela in frigorifero. Nel frattempo procedete allo stesso modo per la torta piccola.

Riprendete la torta grande e mettete quella piccola nel frigorifero. Stendete la pasta di zucchero rosa e ricopríteci tutta la torta. Riprendete la torta piccola, ricoprítela con pasta di zucchero rosa e adagiatela sulla torta grande al centro. Con la ghiaccia reale nera ed una sac a poche con beccuccio a stella create i contorni delle torte.



Con il pennello a la polvere alimentare rossa sfumate il bordo della torta grande. Ora potete addobbare la torta con le decorazioni in cioccolato e pasta di zucchero. Al centro inserite la scarpetta rossa e i trucchi ai lati. Sbizzarritevi come meglio vi piace!



Alla prossima creazione. ☐

Charles