

La Torta New Generation p.1

Quando mi fu commissionato di fare una torta per un ragazzo di 21 anni la prima cosa che chiesi era quali fossero le sue passioni. Ai giorni d'oggi i giovani ne hanno moltissime e non è sempre così scontato e semplice fare delle scelte. Questo dolce è ispirato ad alcune di questi, per esempio la macchina e la playstation. In particolare Alessandro, il protagonista della mia torta, è amante delle macchine e della playstation. La torta è un pan di spagna bagnato con una soluzione alcolica aromatizzata alla vaniglia e farcito con la crema stracciatella. Infine è stata coperta con la crema al burro americana e rivestita con la pasta di zucchero. Ad ultimare le decorazioni che la caratterizzano. Perché "Parte I"? Ebbene sì, perchè non escludo la realizzazione di altre torte con altrettanti elementi che possono caratterizzare la nostra generazione.

Ingredienti

Per il pan di spagna:

- 8 uova non fredde
- 200 gr di zucchero a velo vanigliato
- 100 gr di farina 00
- 100 gr di fecola di patate

Per la bagna:

- 1 tazza di latte intero
- 3 cucchiaini colmi di zucchero
- estratto di vaniglia

Per la crema stracciatella:

- 500 ml di panna da montare (non zuccherata)
- 80 gr di zucchero a velo (non vanigliato)
- 1 bustina di vanillina

Per la crema al burro all'americata cliccare QUI.

Per la copertura e le decorazioni:

- circa 500 gr di pasta di zucchero verde
- pasta di zucchero nera per fare il bordo torta e la strada
- pasta di zucchero bianca per le strisce
- macchinina, omino e playstation in pasta di zucchero

Preparazione:

Preparate il pan di spagna: nella planetaria con il gancio frusta versate lo zucchero e poi le uova intere. Azionate la macchina prima a velocità bassa e poi alla massima potenza per circa 10 minuti o comunque fino a quando non avrete ottenuto una spuma ben montata. Fate la prova del "becco". Se sollevate la frusta e notate una sorta di becco e il composto non cade allora vuole dire che il vostro pan di spagna è pronto. Aggiungete ora la farina e la fecola setacciati e poco per volta. Mescolate dal basso verso l'alto e ad "S" per evitare di smontare troppo il composto. Imburrate ed infarinate uno stampo a cerniera del diametro di 28 cm, versateci il composto e livellate con un cucchiaio. Infornate in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 40-45 minuti (a valvola aperta: nei forni casalinghi potete inserire una pallina piccola di carta stagnola per tenere lo sportello del forno leggermente aperto).

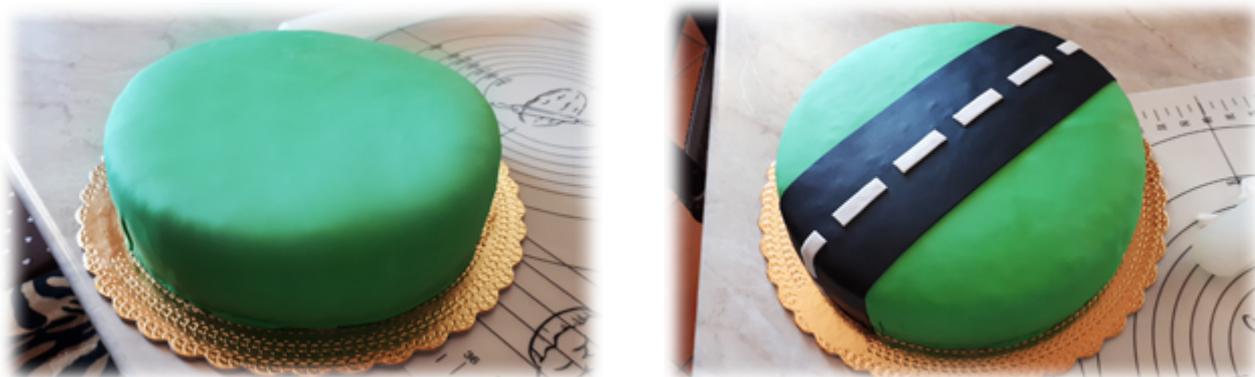
Una volta cotto lasciatelo raffreddare capovolto su di un foglio di carta da forno.

Quando il pan di spagna è freddo tagliatelo in tre dischi.

Preparate la crema alla stracciatella: nella planetaria con la frusta mettete la panna, la vanillina e lo zucchero a velo. Azionate la macchina a bassa velocità per poi proseguire alla massima potenza. Montate a neve ben ferma! Questa è la crema chantilly. Versatela nella sac a poche.

Bagnate il primo di disco di pan di spagna (il fondo) con la bagna al latte e farcite con la crema chantilly. Cospargete di gocce di cioccolato fondente. Coprite con il secondo disco (quello centrale) e bagnatelo. Farcite con la crema chantilly e poi le gocce di cioccolato. Richiudete con l'ultimo disco (il top) e bagnatelo. Spalmate la crema al burro su tutta la torta. Aiutatevi con un "tarocco" per ottenere superfici lisce e ben compatte.

Stendete la pasta di zucchero verde a 3 mm. Ricopriteci tutta la torta. Tagliate via l'eccesso di pasta dal bordo torta. Con la pasta di zucchero nera formate la strada centrale. Con la pasta bianca formate le strisce. Lungo il bordo torta inserite una decorazione in pasta di zucchero nera, possibilmente con un motivo in relazione agli elementi decorativi.



In cima alla torta mettete la macchinina con l'omino e la playstation. Per realizzare la macchinina potete utilizzare del polistirolo intagliato e poi rivestito con dapprima il bianco e poi con la pasta di zucchero grigia o di un'altro colore gradito. Per l'omino occorre iniziare con il busto (la maglietta), poi i pantaloncini, le gambe, le scarpe, le braccia, la testa, il viso e i capelli. Per la playstation vi basta osservarne una e cercare di copiarla. Le forme geometriche sono sempre le più semplici da realizzare! □



La torta è così ultimata!

Alla prossima,
Charles