

La Torta “The Secret of Plants”

Vi presento la mia torta “The Secret of Plants – I Segreti delle Piante”, una torta caratteristica e con un forte significato allegorico. La torta è stata realizzata in occasione del compleanno di Adelaide, una studentessa di scienze erboristiche. Quando mi chiesero di realizzarla mi diedero carta bianca, e così iniziai ad immaginarla. Volevo dare un messaggio mistico e che la sua realizzazione fosse in un qualche modo legata ai suoi studi universitari. Mi immaginai un libro dal quale spuntano radici e piante, una sorta di rivelazione del “sapere”. Ma la torta doveva comunque essere semplice e con pochi elementi decorativi. Ed è così che nasce “The Secret of Plants”, un soffice pan di Spagna con bagna alcolica al latte e farcitura di crema pasticcera e crema al cioccolato fondente.

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
- mezzo cucchiaino di estratto di vaniglia o mezza bustina di vanillina

Per la bagna:

- latte intero q.b. (generalmente 1 tazza)
- zucchero q.b. (2/3 cucchiaini di zucchero)
- aroma vaniglia (mezzo cucchiaino di estratto di vaniglia in semi oppure mezza bustina di vanillina)

Per la crema pasticcera:

- 700 ml di latte intero
- 5 tuorli d'uovo non freddi
- 50 gr di amido di mais
- 150 gr di zucchero extra-fine
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia in semi (oppure 1 bacca di vaniglia)

Per la crema al cioccolato fondente:

- metà della dose di crema pasticcera preparata in precedenza
- 150 gr di cioccolato fondente a pezzettini

Per la copertura e decorazioni:

- crema al burro meringata (vedere ricetta QUI) q.b. (quella che avanza potete congelarla in piccoli contenitori)
- pasta di zucchero bianca q.b. per coprire l'intera torta (circa 400 gr)
- pasta di zucchero verde scuro per le grandi radici
- ghiaccia reale di colore verde chiaro per le piccole radici (vene). Per la ricetta QUI
- decorazione: libro in pasta di zucchero (come da immagine)

Preparazione

Per prima cosa preparate il pan di spagna. In una planetaria con la frusta mettete le uova intere con lo zucchero e la vaniglia ed azionate la macchina dapprima a velocità bassa e poi alla massima potenza. Montate fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso (circa 10-12 minuti). In una ciotola a parte setacciate la farina e la fecola. Incorporatele al composto montato poco per volta e facendo attenzione a non smontarlo troppo. Adoperate movimenti dal basso verso l'alto e ad "S".

Imburrate ed infarinate uno stampo a cerniera del diametro di 26-28 cm. Versate il composto nello stampo ed infornatelo in

forno statico e preriscaldato a 180° C (e a valvola aperta) per circa 40 minuti. Controllate sempre la cottura perchè varia da forno a forno. Una volta cotto dentro toglietelo e lasciatelo raffreddare capovolto su di un foglio di carta forno per una notte.

Preparate anche le creme. Iniziate dalla crema pasticcera. In una casseruola mescolate i tuorli con lo zucchero e la vaniglia. Aggiungeteci anche l'amido di mais e continuate a mescolare per amalgamare il tutto. Versateci un pò di latte e mescolate. Ora versate il restante latte e portate su fuoco medio per formare la crema. Continuate a mescolare durante la cottura. La crema sarà pronta quando inizierà ad ispessirsi e a scrivere. Toglietela dal fuoco versatene metà in un'altra ciotola dove andrete ad aggiungerci il cioccolato fondente a pezzettini e mescolando per omogenizzare il composto (ecco la crema al cioccolato). Lasciatele raffreddare completamente, meglio se tutta una notte nel frigorifero coperte da una pellicola trasparente.

Riprendete il pan di spagna, dividetelo in tre parti (dischi). Bagnate il primo disco (la base) con la bagna al latte aromatizzato alla vaniglia e con una sac a poche distribuite la crema al cioccolato. Adagiateci sopra il secondo disco di pan di spagna (quello centrale), bagnate anch'esso e distribuite la crema pasticcera. Richiudete con l'ultimo disco di pan di spagna e bagnatelo in superficie. Coprite tutta la torta con della crema al burro facendo attenzione a coprire bene tutto il bordo torta. Mette la torta così com'è in frigorifero per farla assestare 20 minuti.

Nel frattempo stendete la pasta di zucchero bianca sottilmente (circa a 2-3 mm). Riprendete la torta e copritela con la pasta di zucchero. Tagliate via l'eccesso di pasta. Livellate. Al centro e in alto posizionate il vostro libro in pdz. Con la pasta di zucchero verde scuro formate le radici facendole partire dal centro del libro e facendole finire in punte lunghe e sottili. Con la ghiaccia reale verde chiaro e il

beccuccio n° 1 formate le venature più piccole. Formate alcune foglie e posizionatele in modo uniforme. Formate il bordo torta con della pasta di zucchero verde chiaro e utilizzando un motivo floreale.



"The Secret of Plants" cake è pronta per essere conservata in frigorifero. Vi ricordo sempre di toglierla dal frigorifero almeno 1 ora prima di servirla.

Charles