Chiffon cake al Cocco e Cioccolato

Dopo il grande successo della mia primissima Chiffon cake al caffè ecco un'altra strepitosa versione al cocco con copertura di ganache al cioccolato fondente. Che dire… cocco e cioccolato è sempre stata un'accoppiata vincente e devo ammettere che questa ricetta personalizzata è davvero super. Difatti non è sempre facile trovare ricette ben calibrate in base alle uova e al tipo di stampo in possesso (dimensione). Pertanto mi sono messo a scrivere questa ricetta, dosando gli ingredienti in maniera tale da ottenere una chiffon cake degna del suo nome, una fluffosa bella alta e spugnosa.

Ingredienti per uno stampo per Chiffon del diametro di 24 cm

- 7 uova intere
- 200 gr di farina 00
- 60 gr di farina di cocco
- 150 gr di zucchero bianco semolato
- 100 gr di zucchero a velo vaniglinato
- 80 gr di fecola di patate
- 130 ml di olio di girasole
- 220 ml di acqua (oppure 150 ml di acqua e 70 ml di latte di cocco)
- 1 cucchiaino di estratto aroma vaniglia (liquido)
- mezza bustina di lievito per dolci
- 8 gr di cremor tartaro (una bustina)

Per la copertura:

- 200 gr di cioccolato fondente di buona qualità
- 200 ml di panna da montare liquida

Preparazione:

Per prima cosa bisogna separare i rossi dai bianchi.



In una ciotola capiente versate la farina, la farina di cocco, il lievito, lo zucchero bianco e quello a velo e la fecola di patate. Mescolate.

Ora versateci lolio di girasole ed amalgamate. Incorporate i tuorli uno alla volta. Aggiungeteci l’aroma alla vaniglia e mescolate.

- 
- 

In una planetaria con il gancio frusta iniziate a montare gli albumi a velocità media per 20 secondi. Poi spegnete la

macchina ed aggiungeteci il cremor tartaro e portate a velocità elevata fino ad ottenere una montatura a neve ben ferma. Potete fare la prova del beccuccio.

Versate gli albumi montati poco per volta sul composto precedente e con la frusta a mano o con una spatola incorporatelo delicatamente con un movimento dal basso verso l'alto e ad "S" evitando di smontarlo troppo.



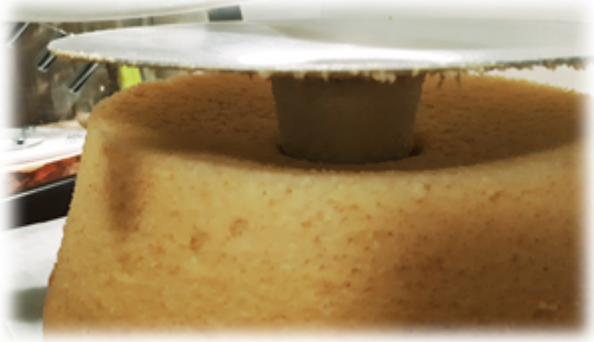
Nel frattempo accendete il forno statico a 160° C. Prendete lo stampo da Chiffon (regola fondamentale: NON IMBURRATELO NE INFARINATELO!!!). Versateci all'interno il composto, distribuendolo e livellandolo per bene.



Infornate la Chiffon e cuocetela nel piano più basso del forno per circa per circa 50 minuti o cmq fino a quando non sarà cotto dentro (prova dello stecchino). Se durante gli ultimi minuti di cottura notate che la superficie della torta tende a bruciarsi potete posizionarci sopra un foglio di alluminio. Ad ogni modo non aprite assolutamente il forno durante i primi 35 minuti di cottura.



Una volta cotta, togliete lo stampo dal forno e lasciatelo raffreddare capovolto per almeno 2-3 ore, meglio se tutta notte. Può succedere che già dopo mezz’ora la torta tende a staccarsi da sola. Se così fosse consiglio la rimozione dello stampo in maniera tale da farla asciugare per bene. Se poi qualche parte dovesse rimanere attaccata allo stampo potete aiutarvi con un coltello liscio.

- 
- 

Preparate la copertura nonappena la chiffon cake si è raffreddata.
In un padellino portate ad ebollizione la panna a fuoco medio e girandola di tanto in tanto. Appena iniziare a bollire va subito tolta dal fuoco e versata sul cioccolato fondente ridotto a pezzettini. Lasciate agire la panna calda sul

cioccolato e dopo qualche minuto iniziate a mescolare la ganache con un cucchiaio o frustino.
Lasciate intiepidire la ganache dopodichè mettetela in una sac a poche ed iniziate a versarla sulla Chiffon cake.

View this post on Instagram

"Chiffon cake al cocco e ganache al cioccolato fondente" Per la ricetta consulta il sito www.pasticciando.it #chiffoncake #cake #cocco #coconut #coccoecioccolato #chocolate #cioccolato #chocolateganache

A post shared by Pasticciando con Charles *(@pasticciando.it) on Nov 25, 2018 at 6:45am PST*

Torta ultimata e… buon appetito!
Charles