

La Torta Unicorn

La Torta Unicorn è stata realizzata in occasione del compleanno della piccola Maria Vittoria. Quando mi fu commissionata pensai a cosa mi sarebbe capitato di fare, in cosa mi sarei dovuto cimentare. La risposta fu: lei adora gli unicorni. Quando mi commissionano qualcosa di nuovo mi emozionano molto e la mia testa inizia ad elaborare "idee", perchè le vedo come piccole sfide e soprattutto come un'occasione per fare qualcosa di "diverso". La torta è in pan di spagna, bagnato da una delicata bagna al latte e vaniglia (un tipo particolare di aroma preso durante i miei soggiorni in Francia). Infine la farcitura con una pura chantilly color rosa e gocce di cioccolato fondente.

Per realizzarla vi occorrono due stampi a cerniera tondi: uno del diametro di 26 cm e l'altro da 20 cm.

Per la preparazione dei toppers in pasta di zucchero consiglio di iniziare a realizzarli almeno due settimane prima in maniera tale che si asciughino bene. Tutti gli altri particolari in pasta di zucchero (es. palline bianche effetto nuvolette) potranno essere installati/posizionati durante l'assemblaggio della torta e conclusione. Ricordo di utilizzare la CMC come collante alimentare in quanto più resistente.

Ingredienti per il pan di spagna:

- 10 uova non fredde
- 250 gr di zucchero bianco extra-fine
- 160 gr di farina 00
- 120 gr di fecola di patate
- 2 cucchiaini di lievito in polvere (facoltativo)
- 1 cucchiaino di estratto aroma vaniglia

Per la Chantilly rosa con gocce di cioccolato:

- 700 ml di panna da montare (liquida) e fredda da frigo
- 125 gr di zucchero a velo vanigliato
- 1 bustina di PannaFix
- 2 cucchiaini di estratto aroma vaniglia (oppure 1 bustina di vanillina)
- colorante alimentare in gel color rosa
- gocce di cioccolato fondente q.b.

Per la bagna: potete consultare la pagina dedicata cliccando QUI.

Per la crema al burro all'italiana: trovate la mia ricetta cliccando QUI.

Preparazione:

La sera prima preparate il pan di spagna. In una planetaria con il gancio frusta versate lo zucchero, l'aroma vaniglia e le uova intere. Azionate la macchina dapprima a velocità bassa, poi media e poi elevata fino ad ottenere un composto gonfio e spumoso. Ci vorranno all'incirca una decina di minuti.

In una ciotola a parte mescolate la farina con la fecola e il lievito (se previsto). Una volta ottenuta la monta di uova spegnete la macchina ed incorporate le polveri poco per volta e sempre setacciando. Uniteli con delicatezza con movimento dal basso verso l'alto.

Prendete i due stampi a cerniera, imburrateli ed infarinateli, fate cadere via l'eccesso di farina e versate il composto in entrambi, più composto andrà in quello grande rispetto a quello piccolo, ma ad ogni modo entrambi dovranno avere una capienza sufficiente.

Infornateli entrambi in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 40 minuti. Fate sempre la prova dello stecchino. Appena sono asciutti toglieteli dal forno e fateli raffreddare capovolti con sotto la carta da forno asciutta.

Il giorno seguente, sformate i due pan di spagna e lasciateli asciugare ancora per una mezz'ora.

Nel frattempo preparate la chantilly. Nella planetaria versate la panna fredda da frigo, aggiungeteci l'aroma e il colorante alimentare. Azionate la macchina a velocità bassa ed incorporate lo zucchero poco per volta mentre sta andando. Ora versateci anche il PannaFix e portate la macchina a velocità elevata fino ad ottenere una montatura a neve ferma.

Riprendete i due pan di spagna. Iniziate da quello più grande. Tagliatelo in due parti. Bagnate la parte inferiore, farcite con la chantilly aiutandovi con una sac a poche, distribuiteci sopra le gocce di cioccolato fondente e richiudete con l'altro disco di torta. Bagnate anche la superficie. Cospargete l'intera torta partendo dal bordo con la crema al burro. Livellate. Se non avete abbastanza crema al burro potete utilizzare la chantilly. Ricordate solo di tenerne un pò da parte per l'altra torta.

Mettete la torta in frigorifero a riposare.



Nel frattempo fate le stesse operazioni per la torta più piccola. Tagliatela in due dischi. Bagnate e farcite (chantilly + gocce). Ricopritela con la crema al burro o chantilly avanzata e ponete anch'essa nel frigorifero a riposare (circa 30 mins per entrambe).

Trascorsa la mezz'ora di riposo riprendete la torta grande e copritela con la pasta di zucchero azzurrina (quanto basta per coprirla interamente). Tagliate via l'eccesso di pasta. Fate

la stessa operazione per quella piccola ma con la pasta di zucchero color rosa tenue.



Posizionate la torta piccola su quella grande. Aggiungeteci le decorazioni in pasta di zucchero, spolverizzate con della polvere dorata alimentare e riponetela in frigorifero. Consiglio di toglierla dal frigorifero almeno mezz'ora prima di servirla.



*Alla prossima ricetta,
Charles.*