Torta Mimosa con Mousse al Cioccolato Bianco

La mia prima versione di torta mimosa fu pubblicata nel 2016 ed era fatta di una semplice crema pasticcera, panna montata e amarene sciroppate. Questa nuova versione comprende invece l'utilizzo come farcia di una mousse al cioccolato bianco con l'aggiunta delle fragole in sospensione (oppure delle amarene se lo preferite), ed è un'idea suggerita dalla ricetta dello Zuccotto di LuCake, un food blogger che ammiro e seguo da diverso tempo. Ho voluto sperimentare la sua versione anche per testare il pan di spagna e devo ammettere che la riuscita è stata sorprendente. Mia mamma che è ghiotta del cioccolato bianco, appena ha visto questa versione le si sono brillati gli occhi! Che dire… provatela anche voi e non ve ne pentirete.

Per preparare lo "zuccotto" style avrete bisogno di un contenitore sferico, va benissimo anche una qualsiasi ciotola, l'importante è che non sia troppo larga e poco bassa. Più tonda è, e meglio sarà.

Ingredienti:

Per il Pan di Spagna

- 210 gr zucchero extra-fine
- **4** uova (210 gr)
- 4 tuorli d'uovo (75 gr)
- 90 gr farina"00"
- 125 gr fecola di patate
- •un pizzico di sale
- vaniglia

Per la bagna:

■ 140 gr acqua

- 60 gr zucchero
- 20 gr di liquore Alchermes (o liquore Maraschino)

Per la mousse al cioccolato bianco:

- 100 gr latte intero
- 6 gr colla di pesce
- 150 gr cioccolato bianco
- 130 gr panna fresca

Per la farcitura e copertura:

- 150 gr panna fresca e fredda da frigo
- 15 gr zucchero a velo
- fragole q.b.
- zucchero a velo (q.b. per spolverare)

Preparazione:

Mettete nella planetaria con la frusta le uova, i tuorli, lo zucchero, il sale e la vaniglia. Azionate la macchina e montate fino ad ottenere un composto chiaro e molto spumoso.

A parte setacciate la farina con la fecola ed incorporatele al composto precedente poco per volta e sempre setacciando. Fate in modo di amalgamare le polveri utilizzando una spatola e con movimenti dal basso verso l'alto e ad "S" per evitare di smontarlo troppo.

Prendete uno stampo a cerniera del diametro di 26 cm, rivestitelo con della carta forno, imburratelo ed infarinatelo e versateci il composto cercando di livellarlo quanto possibile. Sbattete lo stampo leggermente sul piano di lavoro per fare fuoriuscire eventuali bolle d'aria sottostanti.

Infornate in forno statico e preriscaldato a 180° e cuocete per circa 30 minuti. Lasciatela raffreddare.

Nel frattempo preparate in anticipo anche la bagna all'Alchermes o Maraschino. In un pentolino versate l'acqua e lo zucchero e portate a bollore. Appena inizia a bollire aggiungeteci il liquore e continuate per 15 secondi. Spegnete e togliete dal fuoco. Lasciate raffreddare la bagna fino al suo utilizzo.

Una volta che avrete il pan di spagna pronto e freddo con un coltello a sega tagliate le croste in superficie, alla base e ai lati, in modo che resti solo la parte interna gialla e soffice. Tagliate il pan di spagna da 26 cm in tre dischi uguali, ottenendoli dello spessore di circa 1,5 cm l'uno. Ricoprire l'interno dello stampo semi sferico con della pellicola trasparente per alimenti. Da un disco di pan di spagna ritagliare un cerchio seguendo la base dello stampo dello zuccotto, che servirà alla fine per sigillarlo, lasciare i ritagli per lo strato centrale dello zuccotto. Prendete un disco intero da 26 cm ed adagiatelo all'interno dello zuccotto creando un rivestimento unico. Infine fate a pezzettini il pan di spagna avanzato e metteteli da parte in una ciotola chiusa da pellicola.

Preparate la mousse. Mettendo a bagno in acqua fredda la colla di pesce. Portate a bollore il latte, uniteci la colla di pesce idratata e ben strizzata e mescolare fino a farla sciogliere. Versare il composto bollente di latte e gelatina all'interno di una ciotola con il cioccolato tritato finemente e mescolare con una frusta fino a far sciogliere il tutto. Far raffreddare il composto ma senza farlo addensare. Montate la panna ed unitela al composto mescolando con delicatezza.

Spennellate di bagna all'Alchermes il pan di spagna, versateci la mousse, aggiungeteci le fragole (che avrete lavato, private delle foglie e ridotte in pezzettini). Chiudete lo zuccotto con la base di pan di spagna e spennellate anch'esso con la bagna all'Alchermes.





Mettete lo stampo in frigorifero e lasciate indurire la mousse tutta una notte. Per fare prima potete metterlo nel freezer per circa 30-40 minuti.

Sformate lo zuccotto ed adagiatelo su un piatto o sotto torta. Montate i 150 gr di panna fresca con lo zucchero a velo. Ricoprite di panna l'intero zuccotto ed attaccateci i pezzettini di pan di spagna (o sbriciolati o a cubetti, come preferite) in modo uniforme. Decorate la cima con quello che più preferite (rametti di mimosa, fiori in pasta di zucchero o in ostia, ecc.). Riponete la torta ultimata in frigorifero fino al suo consumo.





Prima di portarla in tavola potete cospargerla con dello zucchero a velo vaniglinato.



Alla prossima occasione e buona festa delle Donne a tutte!

