

La Torta Ciock (by Charles)

Oggi vi presento un'altra torta davvero cioccolatosa. Un pan di spagna bagnato con il latte aromatizzato alla vaniglia e farcito con una golosissima crema di mascarpone e crema alle nocciole. Infine ricoperta con della ganache al cioccolato fondente di media consistenza e decorato con crema di burro al cacao e gocce di cioccolato bianco.

Ingredienti:

Per il pan di spagna:

- 8 uova non fredde
- 200 gr di zucchero a velo vaniglinato
- 120 gr di farina 00
- 100 gr di fecola di patate
- 1 cucchiaino di estratti di vaniglia

Per la farcitura:

- 500 gr di mascarpone
- 200 gr di crema di nocciola

Per la bagna:

- latte q.b.
- zucchero (di solito 1 o 2 cucchiaini)
- aroma vaniglia

Per la copertura:

- 300 gr di cioccolato fondente
- 150 ml di panna per dolci (non montata)

Per la finitura:

- crema di burro al cacao (per la ricetta cliccare QUI)
- cacao amaro in polvere q.b.

Procedimento:

Per prima cosa preparate il pan di Spagna la sera prima. Per le modalità di preparazione potete consultare la pagina dedicata cliccando [QUI](#). Una volta cotto lasciatelo raffreddare capovolto con tutto il suo stampo per tutta notte.

Anche la crema al burro può essere preparata il giorno prima. Per la ricetta di come realizzarla cliccare [QUI](#). Mettetene la quantità che vi serve in una ciotola e aggiungeteci 2 cucchiaini di cacao amaro in polvere. Utilizzate le fruste elettriche per unire il tutto. Ponetela in frigorifero per conservarla.

Preparate la farcitura:

In una ciotola mettete il mascarpone ed aggiungete la crema di nocciola. Con le fruste elettriche mescolate il tutto in maniera uniforme. Riprendete il pan di Spagna che si sarà raffreddato completamente e dividetelo in tre dischi. Riempite una tazza di latte freddo, aggiungete lo zucchero e la vaniglia e mescolate. Con un pennello in silicone iniziate a bagnare il primo disco (il fondo) di pan di Spagna. Inserite la crema in una sac à poche con beccuccio tondo ed iniziate a farcire il primo disco. Coprite con il secondo disco (quello centrale) e bagnatelo con la bagna poi farcite anch'esso. Richiudete con l'ultimo disco (il top).

In un pentolino portate ad ebollizione la panna. Appena inizia a bollire spegnete subito e versatela sul cioccolato a pezzettini. Lasciate sciogliere per qualche minuto senza girare e poi con un cucchiaino o frusta amalgamate il composto. Dovrà risultare lucido ed omogeneo. Versatelo direttamente sulla torta cercando di coprire anche i bordi. Aiutatevi con una spatola. Infine versate le gocce di cioccolato sopra la torta lasciando lo spazio di 1 cm dal bordo.

Ponete la torta in frigorifero per mezz'ora per far raffreddare la ganache. Riprendete la torta e iniziate a decorare il suo bordo con la crema di burro al cacao.

utilizzando una sac à poche con il beccuccio n° 22.
Decorate anche il fondo della torta con lo stesso beccuccio
mentre per il bordo della cima utilizzate il beccuccio n° 95.

Rimettete la torta in frigorifero per almeno 1 ora prima di servirla.

...

*Alla prossima golosa ricetta,
Charles.*

Le Kinder Brioss fatte in casa

Avete mai pensato di realizzare le golose “Kinder Brioss” in casa vostra e soprattutto con le vostre mani? Spinto da una serie di richieste da parte di amici e parenti ho voluto sperimentare una di quelle ricette che ritenevo le più credibili e vicine all’originale. Per la crema al latte ci sono diverse versioni, c’è chi utilizza il latte condensato e chi invece fa bollire il latte e ci aggiunge la farina e lo zucchero. La panna montata invece è l’ingrediente in comune a tutte le ricette e che viene aggiunta alla crema di latte quando quest’ultima si è raffreddata.

La ricetta che sto per proporvi è per una teglia rettangolare 35x25 cm e per 16 merendine.

Ingredienti

Per la pasta:

- 400 gr di farina 00
- 100 gr di zucchero extra fine

- 40 gr di margarina (o in alternativa il burro)
- 20 ml di olio di girasole o semi
- 170 ml di latte intero
- 12 gr di lievito di birra
- 2 tuorli d'uovo (non freddi)
- 1 pizzico di sale fino
- 1 cucchiaino di aroma vaniglia oppure 1 bustina di vanillina

Per la crema al latte:

- 200 ml di latte intero
- 50 gr di zucchero extra fine
- 20 gr di amido di mais o riso
- 1 cucchiaino di essenza di vaniglia
- 200 ml di panna per dolci (da montare)

Per la finitura:

- cioccolato fondente q.b. per creare le strisce

Procedimento:

Per prima cosa in una planetaria mettete il latte intiepidito con il lievito di birra e scioglietelo del tutto aiutandovi con una spatola in silicone.



Aggiungete lo zucchero, il burro ammorbidito, i tuorli e l'olio e impastate il tutto con il gancio "foglia". Se non disponete di una planetaria potete utilizzare la frusta a mano. Aggiungete la vaniglia e mescolate ancora.



Preparate in un'altra ciotola la farina con il sale. Incorporate la farina poco per volta al composto precedente e facendo andare la planetaria a velocità bassa fino a quando non avrete incorporato tutta la farina.



Staccate l'impasto dalla planetaria e versatelo sul tavolo da lavoro. Aiutandovi con un poco di farina impastate ripiegando la pasta su se stessa per un paio di volte (per dare forza all'impasto)



e poi fatene una palla che andrete a far lievitare in una ciotola con coperchio per circa 1.5 ora. Consiglio di far lievitare nel forno con solo la luce accesa in modo tale che

si crei la temperatura ottimale per lo sviluppo.



Trascorso il tempo della lievitazione riprendete l'impasto e stendetelo con il mattarello a sufficienza per coprire la teglia rettangolare. Ricoprite con della pellicola trasparente e rimettetelo a lievitare in forno con luce accesa per un'altra ora e mezza.



Trascorsa la seconda lievitazione cuocete in forno statico e preriscaldato a 170° C per circa 25 minuti. Una volta pronta lasciatela raffreddare completamente.

Nel frattempo potete preparare **la crema al latte**. In un pentolino portate ad ebollizione il latte. Appena inizia a bollire abbassate il fuoco e versateci sempre mescolando l'amido, lo zucchero e la vaniglia. Continuate poi a cuocere a fuoco basso e sempre mescolando fino ad addensarla per bene. Spegnete subito il fuoco e lasciate raffreddare la crema. Una volta raffreddata o comunque non appena la temperatura è scesa sotto i 30° potete incorporare la panna montata. Mescolate per bene in modo tale da omogenizzare il composto. Se vedete che ci sono dei grumi aiutatevi con le fruste elettriche. Mettete in frigorifero a riposare coperta da una pellicola trasparente.



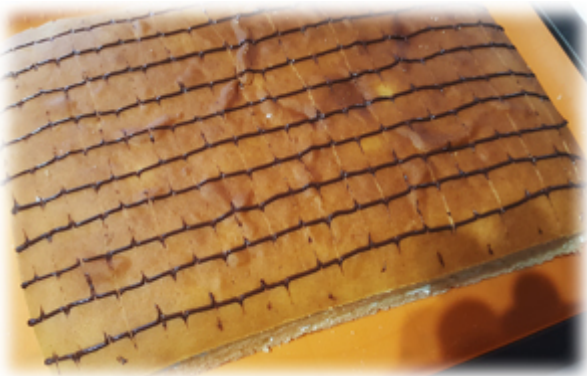
Riprendete la mega brioss rettangolare e tagliate via i bordi.



Ora la parte più difficile a mio avviso: tagliatela in tre strati. Farcite con due strati di crema al latte e richiudetelo.



Sciogliete il cioccolato fondente e versatelo in una sac à poche con beccuccio tondo (num. 001). Formate delle strisce sottili di cioccolato. Ora con uno stuzzicadente sbavate il cioccolato nel senso opposto per creare il famoso effetto tipico della Kinder Brioss.



Lasciate raffreddare la decorazione in cioccolato e per finire tagliate la mega brioss in merendine.



Charles

Il Burro Chiarificato (o Depurato o Purificato)

In questo articolo vi parlerò del burro chiarificato (detto anche depurato o purificato).

La chiarificazione è il processo che consente di estrarre la parte grassa dal burro: il burro infatti è un'emulsione che oltre al grasso contiene proteine come la caseina e siero. Nel processo di chiarificazione andremo a separare questi elementi, togliendo la parte proteica ed il siero, che è anche quella parte che tende a bruciare di più. Difatti il burro chiarificato è spesso utilizzato in frittura o comunque in dolci dove è richiesto un alto contenuto di burro e cotture ad alte temperature.

Per farlo in casa:

Versate il burro in un pentolino con fondo doppio (oppure a bagnomaria) e con il bordo alto e stretto in modo tale da favorire il processo di chiarificazione. Scioglierlo a fiamma bassa. Pian piano sulla superficie si formerà della schiumarola. Potete eliminarla oppure agitare leggermente il pentolino per far precipitare la caseina sul fondo (***le proteine sopra, il grasso in mezzo e il siero sul fondo***).

Lasciare raffreddare il burro per 10 minuti e poi con l'aiuto di un passino in tessuto versarlo in un'altra ciotola di plastica termoresistente facendo attenzione a lasciare la caseina depositata sul fondo (deve passare il solo burro depurato).

Ed ecco il vostro burro pronto!

Può essere usato fin da subito oppure potete congelarlo o

metterlo in frigorifero fino a solidificarsi. Sarà così possibile estrarre la parte grassa che ha una buona stabilità termica ed è utilizzabile per fare golosi dolci.

...

Charles

La Torta di Laurea con il Tocco (by Charles)

La “Torta con il Tocco” è stata realizzata in occasione di una laurea. Un pan di spagna con bagna alcolica e farcito con una golosissima crema al mascarpone e Nutella. Rivestito poi con un leggero strato di crema al burro ed infine decorato con la pasta di zucchero e cioccolato plastico. La decorazione centrale è data dal famoso “tocco”, il cappello con il quale si proclama il/la laureato/a a titolo di dottore/dottoressa. ☐

Perché il colore dominante è il giallo? Per chi non lo sapesse ogni facoltà ha un proprio colore che la contraddistingue dalle altre. Nel caso di “economia e commercio” il suo colore è il giallo. C’è da dire che la scelta del colore può variare da provincia a provincia ma generalmente si tende a mantenere uno standard per tutti.

Ingredienti:

Per il pan di spagna rettangolare 35×25:

- 10 uova non fredde
- 250 gr di zucchero a velo
- 150 gr di farina 00
- 150 gr di fecola di patate

- aroma vaniglia (1 cucchiaino)

Per la farcitura:

- 500 gr di mascarpone
- 250 gr di Nutella

Per la bagna:

- 1 tazza di latte intero
- mezzo cucchiaino di estratto di vaniglia
- 2 cucchiaini di zucchero

Per la copertura e le decorazioni:

- crema al burro q.b. per coprire la torta
- pasta di zucchero bianca q.b.
- pasta di zucchero gialla e verde
- perline di zucchero dorate

Per la realizzazione del tocco vi occorrono:

- pasta di zucchero nera o cioccolato plastico nero
- pasta di zucchero gialla
- una palla in polistirolo
- un cartoncino rigido quadrato
- colla alimentare (gelatina)
- un pennellino

Procedimento:

Per prima cosa preparate il pan di Spagna la sera prima. Per farlo potete seguire le indicazioni sulla preparazione cliccando [QUI](#).

Anche la crema al burro e le decorazioni in pasta di zucchero possono essere preparate prima. Ricordo che la crema al burro può essere conservata in frigorifero fino a 15 gg oppure surgelata per molto più tempo. Ricordo sempre di toglierla dal freddo qualche ora prima in modo che si ammorbidisca per bene e risulti spalmabile. Per la ricetta della crema al burro

potete cliccare [QUI](#).

Per la preparazione del Tocco potete consultare la mia pagina sulle "idee e tecniche" cliccando [QUI](#).

Realizzazione della torta:

Il giorno seguente preparate la crema: in una ciotola capiente versate il mascarpone e la Nutella e mischiate il tutto utilizzando le fruste elettriche fino ad ottenere un composto ben amalgamato. Preparate anche la bagna: mettere nel latte lo zucchero e la vaniglia e mescolate. Tutto qui, nulla di più semplice anche perché ci serve a freddo.

Ora riprendete il pan di spagna e dividetelo in due. Bagnatelo con la bagna al latte e farcitelo con la crema aiutandovi con una sac a pochè. Per dare un tocco più goloso potete versarci sopra delle cucchiainate di pura Nutella. Richiudete la torta con l'altra metà.



Spalmate la crema di burro su tutta la torta aiutandovi con la spatola.



Prendete la pasta di zucchero bianca e stendetela a sufficienza per coprire l'intera torta. Formate delle linee diagonali e di senso opposto in modo da ottenere una rete. Ad ogni punto dove le due diagonali s'incrociano mettete una perlina di zucchero dorata in modo da ottenere il classico effetto trapuntato.



Sopra la torta e lateralmente adagiate il vostro "tocco" in pasta di zucchero che avrete già preparato in anticipo e lasciato asciugare.

Con la pasta di zucchero gialla o cioccolato plastico create delle collane di perla con le quali andrete a ricoprire l'intero bordo torta e anche alla base del "tocco".



Infine create una piccola rosa e incollatela con della colla alimentare sull'altro lato della torta dove poi andrete ad inserire anche le eventuali scritte.

La vostra torta è pronta e può essere conservata in frigorifero e tolta almeno 2 ore prima del suo consumo.

...

ANCORA TANTI AUGURI ALLA DOLCISSIMA NICOLE...



Charles

La Torta Edda (by Charles)

In occasione del compleanno della piccola Edda mi è stato chiesto di realizzare una torta sponge farcita con la crema diplomatica (crema pasticcera e chantilly) e fragole. Il tutto rivestito con una deliziosa crema al burro alla vaniglia ed infine con delle decorazioni in pasta di zucchero e cioccolato plastico. Dei simpatici orsacchiotti dominano la scena: mamma orsa al centro e i due piccoli teddy bear laterali, realizzati insieme alla zia Laura, e a cui faccio i miei complimenti per aver seguito e completato con successo il mio workshop sulla loro creazione.

L'effetto **ruffle**: con la crema al burro ho realizzato uno dei tanti effetti ruffle che si possono utilizzare. Su internet trovate anche diversi tutorial che vi spiegano come utilizzare i beccucci per sac a pochè ed ottenere l'effetto che più vi piace.

Ingredienti

Per la torta:

- 8 uova non fredde
- 200 gr di zucchero a velo
- 100 gr di farina 00
- 100 gr di fecola di patate
- aroma vaniglia (1 cucchiaino) o 1 bustina di vanillina

Per la bagna:

- 1 bicchiere di latte intero
- vaniglia
- 1 cucchiaio di zucchero

Per la farcitura:

- crema pasticcera (vedere la ricetta con le quantità QUI)
- 200 ml di panna da montare
- fragole mature q.b.

Per la copertura:

- crema al burro (vedere la ricetta QUI)
- crema al burro colorata di diversi gradienti del rosa (utilizzate colorante alimentare a gel)

Per le decorazioni:

- pasta di zucchero
- cioccolato plastico
- perline colorate, zucchero glitterato, ecc.

Procedimento:

Per prima cosa bisogna preparare la sera prima il pan di spagna per uno stampo a cerniera del diametro di 28 cm. Per questo potete seguire la mia ricetta con tutte le indicazioni e gli accorgimenti per realizzarlo utilizzando però il dosaggio con 8 uova (vedere gli ingredienti qui sopra) a questo link: come preparare il pan di spagna.

Una volta pronto lasciatelo raffreddare capovolto nel suo stampo sopra ad un panno pulito per tutta una notte in modo che si raffreddi e che si appiattisca per bene.

Oltre al pan di spagna, anche la crema può essere preparata la sera prima. Per farla vi basterà seguire la ricetta per preparare la crema pasticcera alla quale, una volta raffreddata, aggiungerete la panna già montata. Dopodiché tenetela in frigorifero fino al giorno seguente.

Per quanto concerne la crema al burro consiglio di averla già pronta. Potete prepararla giorni prima e conservarla in frigorifero fino ad un massimo di 15 gg oppure congelarla per molto più tempo. Ovviamente ricordate di toglierla dal frigorifero o dal congelatore quanto prima per far sì che torni morbida e spalmabile.

Per le decorazioni in pasta di zucchero potete iniziare con largo anticipo in modo tale che si asciughino bene. Per la realizzazione del teddy bear esistono diversi tutorial. Date cmq sfogo alla vostra fantasia! Per quanto mi riguarda, appena avrò modo di fare un video dove illustro come realizzarlo, pubblicherò il link.

Il giorno successivo (la realizzazione della torta):

Riprendete il pan di spagna e tagliatelo in due. Bagnate il pan di spagna con la bagna al latte e vaniglia utilizzando un pennello in silicone o in alternativa un cucchiaino. Farcite con la crema diplomatica e poi con le fragole lavate e tagliate a pezzettini. Infine chiudete con l'altro disco di pan di spagna senza premere troppo.

Ricoprite la torta con la crema al burro bianca aiutandovi con la spatola e con il tarocco per ottenere un bordo torta perfetto.



Ora potete iniziare la decorazione a ruffle. Dividete la crema al burro in tre ciotole e coloratela di rosa ottenendo diverse gradazioni (scuro – medio – chiaro). Prendete una sac a poché ed inserite il beccuccio n° 104. Versate al suo interno prima il rosa più scuro, poi quello medio ed infine quello chiaro. Iniziate a decorare la torta sui bordi con l'effetto ruffle visibile in foto. □



Posizionate un disco di pasta di zucchero bianca al centro della torta e adagiateci con delicatezza le sculture in pasta di zucchero o cioccolato plastico.

Create dei cuoricini di diversa dimensione e distribuiteli sulla torta a piacere. Utilizzate brillantini e perline per ultimare la torta.



Ponete la torta in frigorifero e toglietela almeno 1 ora prima di servirla.

...

Alla prossima.

Charles

La Torta Stella Alpina

La “Torta Stella Alpina” è una torta senza glutine creata in occasione del compleanno della nostra cara amica Rossana. Un sofficissimo pan di spagna bagnato con il latte senza lattosio e aromatizzato alla vaniglia, farcito con una cremosa marmellata di albicocche fatta in casa per poi finire con un rivestimento in pasta di zucchero ed una decorazione floreale. La Stella Alpina è l’elemento centrale che richiama il forte amore di Rossana per la montagna, nonché la mia dedica a lei.

Ingredienti:

Per la base:

- 8 uova non fredde
- 200 gr di zucchero a velo vaniglinato (*senza glutine*)
- 100 gr di farina mista (*senza glutine*)
- 100 gr di fecola di patate (*senza glutine*)
- 1 cucchiaino di estratto vaniglia (*senza glutine*) o vanillina (*senza glutine*)
- mezza bustina di lievito in polvere (*senza glutine*)

Per la bagna:

- 250 ml di latte (*senza lattosio*)
- 50 gr di zucchero semolato
- aroma vaniglia (*senza glutine*)

Per la farcitura:

- marmellata di albicocche fatta in casa (*senza pectina*) q.b,

Per la copertura e decorazioni:

- pasta di zucchero o fondant (*senza glutine*) bianco
- coloranti alimentari in gel (*senza glutine*)
- crema al burro (per la ricetta cliccare [QUI](#))

- cristalli di zucchero colorato verde (*senza glutine*)
- perline argentate (*senza glutine*)
- colla alimentare

Procedimento:

Premessa: ricorda sempre di pulire il forno quando dovete preparare torte senza glutine in modo tale da evitare la contaminazione!

Per preparare il pan di spagna potete consultare la pagina dedicata con tutti i consigli e le regole cliccando QUI.

Una volta cotto, toglietelo dal forno e lasciatelo raffreddare completamente (di solito un'intera notte).

Iniziate a preparare la bagna. In un pentolino riscaldate leggermente il latte con lo zucchero fino a scioglierlo del tutto. Poi aggiungete la vaniglia e mescolate. Lasciate raffreddare.

Riprendete il pan di spagna e dividetelo in due. Bagnate il pan di spagna con la bagna alla vaniglia. Farcite con la marmellata di albicocche e richiudetelo.

Coprite tutta la torta con della crema al burro. Ne serve quanto basta per fare aderire la pasta di zucchero.

Ora stendete la pasta di zucchero bianca fino ad ottenere uno spessore sottile. Ricoprite la torta e fate aderire la pdz in maniera uniforme anche ai lati aiutandovi con una spatola (o tarocco).

Attorno alla torta inserite una collana di perle in pasta di zucchero gialla utilizzando uno stampo collana in silicone (si trova facilmente in commercio).



Per la decorazione della Stella Alpina:



■



■



■



■

Ultimate con dei cristalli di zucchero di colore verde e con delle perline d'argento incassonate nella pdz.

Potete conservare la torta in frigorifero e toglierla 2 ore prima di servirla.



Alla prossima,
Charles.