

# Crostata rettangolare alla frutta (2°)

Eccovi un'altra delle crostate alla frutta, ma questa volta vi propongo la versione rettangolare e guarnita con fragole, kiwi, clementine, mango, lamponi e ribes rosso. Insomma, un'esplosione di colori e di gusti, anche esotico grazie alla presenza del mango.

## Ingredienti:

- 250 grammi di farina 00
- 150 grammi di zucchero a velo vanigliato
- 90 grammi di fecola di patate
- 150 grammi di burro ammorbidito
- 1 uovo intero + 1 tuorlo
- un pizzico di sale
- la scorza grattugiata di mezzo limone
- gelatina spray (o in alternativa la classica gelatina)

## Per la farcitura:

- crema pasticcera (vedere la ricetta cliccando QUI)

## Per la frutta:

- 1 cestino di fragole
- 3 kiwi
- 3 clementine
- 1 confezione di lamponi
- 1 confezione di ribes rosso
- mezzo mango (lo vendono già tagliato e lavato)

## Procedimento:

Per la crema pasticcera consiglio di prepararla sempre il giorno prima in modo tale da avercela ben fredda e soda.

In una ciotola grande mettete la farina, il sale, lo zucchero e la fecola di patate. Mescolate il tutto. Aggiungete le uova, il burro ammorbidito e la scorza grattugiata di mezzo limone. Impastate il tutto con le mani fino ad ottenere un composto omogeneo. Ricopritela con la pellicola trasparente e lasciate la pasta riposare in frigorifero per circa 1 ora.

Riprendete la pasta e stendetela con il mattarello oppure direttamente lavorandola con le dita all'interno di uno stampo rettangolare (tipo quello della focaccia). Bucherellatela con l'uso della forchetta e cuocetela in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 30 minuti. Fatela raffreddare completamente prima di farcirla.

Prendete una sac a pochè con beccuccio a stella e riempitela con la crema pasticcera. Distribuite la crema pasticcera all'interno della crostata in modo tale da ricoprirla tutta. Partite sempre dall'esterno!



Distribuite la frutta che avrete lavato e tagliato in precedenza. Pulite bene gli spicchi delle clementine, affettate i kiwi in orizzontale e le fragole in verticale dopo aver tolto via le foglie. Il mango invece tagliatelo a spicchi lunghi e concavi.



Spruzzate su tutta la frutta la gelatina spray e ponete la crostata in frigorifero per qualche ora. Consiglio di toglierla dal frigorifero una mezz'oretta prima di servirla.

...

**Charles**

---

# La Torta Mic (by Charles)

In occasione del mio compleanno e di quello del mio migliore amico ho pensato di fare una torta musicale, che potesse richiamare la nostra più grande passione, cioè il canto. Gli elementi che la caratterizzano sono il microfono, una tastierina e tante piccole notine e chiavi musicali. Per realizzarla ho utilizzato il pan di Spagna al cacao (basterà seguire la ricetta del pan di Spagna ed aggiungere in più 70 grammi di cacao amaro. Ad ogni modo consiglio di ridurre la percentuale di farina a 50 grammi anziché 75). La farcitura è una golosa ganache al cioccolato montata e crema di nocciola (Crema Margherita)

Gli elementi decorativi sono stati realizzati in pasta di zucchero. Per la pasta di zucchero nera vi consiglio di acquistarla, poiché risulta molto difficile ottenere un nero così intenso e troppo colorante rischia di rovinare la pasta di zucchero rendendola troppo umida e molle.

## Cosa vi occorre:

- pan di Spagna al cacao (per la ricetta cliccare [QUI](#));
- ganache al cioccolato fondente montata (per la ricetta della ganache cliccare [QUI](#) alla sessione dosaggi);
- crema di nocciole (io utilizzo la Crema Margherita) ma potete utilizzare anche la Nutella;
- bagna al liquore Grand Marnier (per saperne di più cliccare [QUI](#));
- pasta di zucchero bianca e nera (q.b. per la copertura della torta e decorazioni). Per la pasta di zucchero bianca potete seguire la mia ricetta cliccando [QUI](#). Per quella nera consiglio di acquistarla in un qualche negozio specializzato in prodotti per pasticceria o cake design;
- cioccolato fondente (q.b. da sciogliere a bagnomaria per le decorazioni: note musicali, chiavi musicali e

scritte)

## **Procedimento:**

Il giorno prima preparate il pan di spagna e lasciatelo raffreddare completamente nel suo stampo e in posizione capovolta su di un panno asciutto. Inoltre preparate anche la ganache al cioccolato che poi lascerete raffreddare a temperatura ambiente fino alla mattina successiva quando potrete montarla con uno sbattitore elettrico.

La bagna può essere preparata sia il giorno prima oppure al momento. L'importante è farla raffreddare prima del suo utilizzo.

Una volta pronte le varie preparazioni potete procedere. Dividete il pan di spagna in tre parti. Ogni disco del pan di spagna andrà bagnato con la bagna al liquore utilizzando un pennello (io personalmente ne utilizzo uno in silicone).

Versate la ganache montata in una sac a pochè (non tutta) e distribuitela sopra i due dischi, partendo da quello più basso. Distribuite sulla ganache la crema di nocciole aiutandovi con un cucchiaino.



Ricomposta la torta bagnate anche la parte superiore della stessa e versateci la rimanente ganache (sulla superficie e sui lati della torta).



Stendete la pasta di zucchero più sottilmente possibile (circa 2-3 mm di spessore) e ricoprite la torta. Cercate di livellarla utilizzando la spatola e chiudendo bene sui lati della torta.



Con un coltello tagliate la pasta di zucchero in eccesso e livellate nuovamente sempre con una spatola, spingendo bene sotto il bordo torta.



Create in precedenza le vostre decorazioni musicali. Per le scritte, notine musicali e chiavi utilizzate una sac a pochè con punta rotonda piccola e scrivete su un pezzo di carta da forno. Lasciatele indurire completamente prima di staccarle. Per la tastiera ho sollevato leggermente i tasti alternandoli

per creare un certo dinamismo. Per le parti del microfono potete sostenere la parte superiore con degli stuzzicadenti. Anche il filo del microfono andrà lavorato in maniera tale da ottenere uno spessore piccolo e sufficientemente lungo da poter riempire la circonferenza della torta. Con la gelatina alimentare potrete incollare le vostre creazioni sulla torta:



▪



▪



▪



▪



▪



▪



▪



▪

Una volta ultimata la torta può essere conservata a temperatura ambiente per non più di un giorno prima del suo consumo oppure mantenuta in frigorifero per più giorni. Raccomando di toglierla dal frigorifero almeno 1 ora prima di servirla.

...

**Charles**

---

# Torta Le 3 Rose (con ganache al caffè) by Charles

La “Torta le 3 rose” è un dolce caratterizzato dal gusto aromatico e arabesco del caffè. Di fatto il suo ripieno è domato da una squisita ganache al caffè e il pan di spagna bagnato con dell’espresso ne intensifica l’aroma. La parte laterale della torta è rivestita dalla ganache al cioccolato bianco e la parte superiore con la panna montata. Una torta semplice ma anche decorativa per la presenza di elementi floreali in pasta di zucchero (ricetta della PDZ).

## Cosa serve:

- pan di spagna (per la ricetta cliccare QUI)
- ganache al caffè montata (per la ricetta cliccare QUI)
- ganache al cioccolato bianco (di media consistenza; leggere QUI alla voce “dosaggi”)
- bagna al caffè (oppure semplice caffè espresso allungato con acqua fredda)
- panna montata (q.b. per ricoprire la superficie della torta)
- pasta di zucchero (per la ricetta cliccare QUI)
- tubetti gel per decorare (gelatina alimentare colorata e aromatizzata)

## Procedimento:

Partite dal pan di spagna che avrete preparato la sera prima. Ricordo sempre di capovolgere il pan di spagna appena tolto dal forno su un panno asciutto e lasciarlo tutta la notte in quella posizione. Il giorno dopo avrete un bel pan di spagna piatto e pronto per la lavorazione.

Anche la ganache al caffè e la ganache al cioccolato bianco andrebbero preparate un giorno prima, in modo da averle già pronte per la lavorazione. Insomma, l'organizzazione del tempo risulta fondamentale in queste tipologie di torte, specialmente se fatte a casa.

Il pan di Spagna va tagliato in tre dischi. Ogni disco andrà bagnato con il caffè. Per la bagna al caffè potete preparare un espresso e allungarlo con dell'acqua e 1 o 2 cucchiaini di zucchero.

Farcite gli strati di pan di Spagna con la ganache al caffè montata e con l'aiuto di una sac a pochè.



Una volta ricomposta la torta spalmate i lati con la ganache al cioccolato bianco. Se la ganache che avete preparato la sera prima risultasse troppo dura potete riscaldarla un pochino nel microonde. Aiutatevi con una spatola per rifinire bene il bordo torta.

In cima alla torta versate della panna montata e sempre con una spatola distribuitela in maniera uniforme ottenendo una superficie più liscia possibile.



Inserite della panna montata colorata (nel mio caso ho usato il rosa) in un'altra sac a pochè e con il beccuccio a stella guarnite il bordo della torta e la base.



Adagiate i vostri elementi decorativi (le 3 rose in PDZ) sulla torta con stile e non a caso ☐



Completate la torta scrivendo parole utilizzando una penna gel aromatizzata (i gel aromatizzati sono venduti in tutti i supermercati sotto forma di tubetti a punta per scrivere) e ponetela in frigorifero. Toglietela dal frigorifero circa una mezz'ora prima di servirla.



*Buon appetito,*  
**Charles**

---

# La Ganache al caffè

La ganache al caffè è l'alternativa perfetta alle creme classiche e alle solite ganache che si fanno più frequentemente, come tipo quella al cioccolato. L'aroma del caffè dona quel gusto irresistibile che ricorda molto, almeno personalmente, "la coppa del nonno". Una gusto cappuccino, ma vellutato e cremoso. La ganache può essere infine montata, rendendola più spumosa e facile per la farcitura di una torta.

## Ingredienti:

- 200 grammi di panna da montare (liquida)
- 200 grammi di cioccolato bianco
- 2 cucchiaini colmi di caffè solubile (aroma intenso)

## Procedimento:

Preparate il cioccolato spezzettandolo a pezzetti piccoli e versandoli in una ciotola assieme ai due cucchiaini di caffè solubile.



Mettete in un pentolino la panna e portatela ad ebollizione (fuoco medio-basso). Fate attenzione a non farla bollire se no si rovina. Appena inizia a bollire leggermente spegnete il fuoco.

Versate la panna calda sul cioccolato spezzettato in

precedenza e lasciate sciogliere per circa due minuti.



Dopodiché iniziate a girare con un cucchiaino cercando di amalgamare bene i due ingredienti. Mescolate il tutto in modo tale da avere una crema ben emulsionata e lucida e senza grumi di cioccolato ancora da sciogliersi.

Coprite la ganache con della pellicola trasparente e lasciate raffreddare completamente a temperatura ambiente.

Una volta fredda potete in alternativa montarla utilizzando lo sbattitore elettrico, in modo da ottenere una crema spumosa per farcire torte oppure come topping per i cup cakes.

Per altre info sulla ganache puoi consultare la mia pagina dedicata: <http://www.pasticciando.it/?p=1396>

Alla prossima,  
**Charles.**

---

## Torta fiorita 1°

Ecco la prima delle mie "torte fiorite". L'idea iniziale era un pò diversa, ma essendo alle prime armi in quest'arte stupenda ho cercato di fare del mio meglio nel ricreare fiori e foglioline giocando con la ghiaccia reale. Per questa ricetta ho aromatizzato il pan di spagna con della bagna al

latte (latte, zucchero ed estratto di vaniglia), e farcito con Nutella e crema di nocciole (tipo la Crema Margherita). Il pan di spagna è stato infine ricoperto con della ganache al cioccolato e decorato con la ghiaccia reale.

## **Ingredienti:**

### **La base e la farcitura:**

- pan di spagna già pronto (per la ricetta cliccare QUI)
- Nutella q.b.
- Crema di nocciole (la Crema Margherita) q.b.

### **Per la bagna al latte:**

- 200 ml di acqua
- 75 grammi zucchero semolato
- 75 ml di latte

### **Per la copertura:**

- 230 grammi di cioccolato fondente (tra il 50 e 60% di cacao)
- 100 ml di panna da montare (liquida)

### **Per la decorazione:**

- ghiaccia reale q.b. (per la ricetta cliccare QUI)
- coloranti alimentari: blu, giallo (per il verde: blu+giallo)
- le sac à poche (usa e getta) con le punte: 4, 30, 67, 95, 118

## **Procedimento:**

Per prima cosa preparate il pan di spagna. Consiglio eventualmente di prepararlo il giorno prima. Anche la ganache al cioccolato può essere preparata qualche giorno prima e, se tenuta in frigorifero si conserva al chiuso per un paio di settimane, mentre se congelata può durare anche mesi.

Stessa cosa per la bagna al latte che può essere preparata ore prima. Ecco come farla: versate in un pentolino l'acqua e lo zucchero e portate ad ebollizione. Spegnete il fuoco ed aggiungeteci il latte e un pizzico dell'estratto di vaniglia (di solito uso quello in polvere, già estratto dalle bacche di vaniglia). Mescolate e lasciate raffreddare completamente.

Una volta che avete pronto il pan di spagna, la ganache e la bagna, potete iniziare la vostra torta fiorita. ☐

Dividete il pan di spagna in tre parti (dischi), e avendo cura di riassettarlo poi nello stesso identico ordine.



Con un pennello da cucina bagnate il terzo disco di pan di spagna (3° dalla base) con la bagna al latte e versateci la Nutella che avrete precedentemente riscaldato in un pentolino. Stendetela aiutandovi con un cucchiaino. Adagiate sopra la Nutella il secondo disco e bagnatelo. Riscaldare la crema di nocciole e versatela sopra il secondo disco con lo stesso procedimento. Infine riposizionate il primo disco (1° dalla cima). Ed eccola ricomposta. ☐



Per la copertura preparate la ganache al cioccolato. In un pentolino versate la panna e portate ad ebollizione.

*Attenzione:* appena inizia a bollire va tolta dal fuoco. Versate la panna bollente sul cioccolato che avrete spezzettato in precedenza. Lasciate che si sciolga per un paio di minuti dopodichè iniziate a mescolare con un cucchiaino fino ad ottenere un composto ben amalgamato ed emulsionato. Per facilitare la riuscita utilizzate per ultimo la frusta a mano. Questa aiuterà ad eliminare eventuali grumi e bolle. Il risultato finale sarà una ganache vellutata e lucida



Lasciate raffreddare fino a quando non avrà raggiunto una consistenza ferma ma non solida. Se risultasse troppo solida potete riscaldarla leggermente nel forno a microonde.

Stendete la ganache sopra e sui lati della torta con l'aiuto di una spatola cercando di ricoprire perfettamente tutta la superficie. Abbiate cura di coprire bene il bordo torta e in maniera uniforme (un piano girevole -girotorta- vi sarebbe d'aiuto). Lasciate raffreddare completamente la ganache.

A questo punto iniziate la vostra decorazione.

Versate la ghiaccia (bianca) all'interno di una sac à poche con *beccuccio n° 30* e fate dei fiocchetti alla base della torta. Successivamente e con il *beccuccio n° 4* create otto punti cardinali (4+4) sopra la superficie della torta in modo tale da avere dei riferimenti per creare i festoni. Con un'altra sac à poche e *beccuccio n° 95* formate il ricamo di superficie.

Colorate 1/3 della ghiaccia di azzurro e versate un pò di colorante gel lungo la parete della sac à poche per creare l'effetto sfumato. Versateci dentro la ghiaccia azzurra e con

il *beccuccio n° 118* formate i tre fiori. Create gli steli dei fiori e i vari puntini con il *beccuccio n° 4*. Aggiungete alla restante ghiaccia azzurra il colore giallo. Mescolate bene fino ad ottenere un verde acceso. Con il *beccuccio n° 67* formate le foglioline.



Ricordate sempre che creerete in base al vostro proprio stile e movimento. Ogni versione è unica in quanto ognuno è diverso. Sbizzaritevi! La vostra torta è pronta.



La torta può essere mantenuta a temperatura ambiente prima di servirla. Ricordate inoltre che la ghiaccia teme l'umidità quindi non andrebbe mai conservata in frigorifero.

...

**Charles**

---

# Crostata con ganache alla nocciola e pistacchi

La ganache alla nocciola è forse una delle mie ganache preferite in quanto ho sempre adorato la Nocciola, che oltretutto è anche il mio segno zodiacale, secondo l'oroscopo celtico. La ricetta che vi sto per proporre non è altro che una friabile pasta frolla farcita con un composto di cioccolato bianco, panna e pasta di nocciole, ed infine ultimata con la granella di pistacchi. Un dolce che si presta bene in questi giorni autunnali e spesso nuvolosi. ☐

## Ingredienti:

### Per la frolla:

- 240 grammi di farina 00
- 60 grammi di fecola di patate
- 125 grammi di zucchero a velo (vanigliato)
- 150 grammi di burro
- 1 uovo intero + 1 tuorlo
- un pizzico di sale fino

### Per la ganache e la decorazione:

- 200 grammi di cioccolato bianco
- 100 ml di panna da montare (liquida – non montatela)
- 2 cucchiaini di crema di nocciole (io utilizzo “*Crema Margherita*” della *Maison Nocciola Piemonte*, la migliore a mio avviso).



- granello di pistacchi

## **Preparazione:**

1. Preparate la pasta frolla.

In una ciotola mettete la farina, lo zucchero, la fecola e il pizzico di sale. Mescolate il tutto. Adesso aggiungete l'uovo intero più un tuorlo e il burro ammorbidito. Impastate con le mani in modo da ottenere una pasta omogenea. Mettetela in una ciotola più piccola e ricopritela con della pellicola trasparente. Ponetela in frigorifero a riposare per circa un'ora.

Riprendete la pasta frolla dal frigorifero e stendetela sul piano da lavoro. Prendete una teglia per crostate del diametro di 20/24 cm e cercate di stenderla facendola aderire anche sui bordi e in maniera uniforme. Ricordate che anche se non c'è il lievito essa comunque tenderà a gonfiarsi, pertanto consiglio di ottenere dei bordi alti.

Bucherellate la frolla utilizzando una forchetta e infornatela a 180° C per circa 30 minuti. Durante la cottura prestate attenzione, e qualora si presentassero delle bolle d'aria sgonfiatele delicatamente con uno stuzzicadente. Quando risulterà ben asciutta e dorata toglietela dal forno e lasciatela raffreddare completamente.

2. Preparate la ganache alla nocciola.

Versate la panna liquida in un pentolino e portate a bollore (il fuoco deve essere medio-basso). Appena inizia a bollire spegnete il fuoco ed aggiungeteci il cioccolato bianco a pezzetti. Mescolate avendo cura di amalgamare perfettamente i due ingredienti. Adesso aggiungete la crema di nocciole e continuate ad amalgamare. Dovrà risultare una crema molto densa e senza bolle d'aria.



Versate la ganache così ottenuta sopra la crostata e livellatela uniformemente. Infine cospargete la superficie con la granella di pistacchi.

Lasciate raffreddare per circa 2 ore prima di servirla.



*Alla prossima,  
Charles.*