



SOMMARIO

INTRODUZIONE	4
I FONDAMENTALI	6
RICETTE BASE	10
GLASSA E SCIROPPO	14
PREPARAZIONI E SAPORI: LINEE GUIDA	18
L'ABC DELLA DECORAZIONE	20
LE RICETTE	26
dolci piaceri	28
tesori nascosti	54
occasioni speciali	82
creazioni da applausi	120
MODELLI	156
INDICE ANALITICO	158

I FONDAMENTALI

STRUMENTI ESSENZIALI

Trovate qui elencati gli strumenti necessari per creare torte favolose. Con qualche strumento di base, una volta padroneggiate le tecniche, ottenere effetti sorprendenti è semplice. Gli strumenti di qualità vi renderanno la vita più semplice: acquistate il meglio che potete permettervi.

Ciotole L'ideale sarebbe che fossero resistenti al calore. Preferisco usare ciotole in vetro, ceramica o plastica perché quelle di metallo non possono essere messe in microonde e conducono il calore. Scegliete un set a incastro per risparmiare spazio e assicuratevi che le pareti siano abbastanza profonde. Le ciotole più piccole sono utili per unire il colore a piccole quantità di impasto o glassa.

Griglie raffredda torte Favoriscono il raffreddamento degli strati permettendo all'aria di circolare attorno alla torta ed evitando che il vapore si accumuli, inzuppando i bordi.

Sbattitore elettrico a immersione Questo strumento relativamente mobile è utile per piccole quantità di ingredienti.

Impastatrice Può lavorare il burro fino a renderlo spumoso come una nuvola e miscelare grandi quantità di ingredienti. In alcune ricette viene richiesto di azionare l'impastatrice e lasciarla in funzione (come per la crema al burro meringata, p. 14). Nella maggior parte dei casi potete usare uno sbattitore a immersione, ma ci vorrà più tempo per ottenere i risultati desiderati.

Tortiere Scegliete tortiere con le pareti dritte profonde almeno 7,5 cm. Per creare torte a strati avrete bisogno di almeno due tortiere, ma tre vi faranno risparmiare molto tempo. Tutte le ricette di questo libro fanno riferimento a tortiere tonde da 20 cm di diametro (se non diversamente indicato), ma se volete usare tortiere quadrate o di diverse dimensioni, fate riferimento alla tabella a p. 10.



Termometro da forno Le temperature variano da forno a forno, perciò un termometro vi garantirà risultati costanti.

Leccapentole in silicone Usatele per ripulire le pareti di una ciotola e assicurarvi che tutti gli ingredienti in una miscela siano ben amalgamati. Dato che sono molto efficaci nel vuotare il contenuto delle ciotole, avrete meno da lavare.

Coltelli Avrete bisogno di un lungo coltello seghettato per tagliare e scolpire le torte e un coltello per pelare affilato, per tagliare il fondente.

Misurini e cucchiaino Possono fare la differenza tra un risultato perfetto e una gran confusione quando si tratta di misurare ingredienti come il lievito in polvere. Un set a incastro è l'ideale.

Bilance elettroniche Rivoluzioneranno il vostro modo di far torte. La maggior parte utilizza varie unità di misura, il che vi permetterà di pesare ingredienti liquidi e secchi. Posizionare direttamente la terrina sulla bilancia, resettandola e aggiungendo pian piano gli ingredienti vi farà risparmiare tempo e vi permetterà di misurare con precisione gli ingredienti per i dolci.

Carta da forno Viene usata per foderare le tortiere ed è anche utile per fare pratica nella guarnizione di torte su modello.

Pennello da cucina Viene usato per spennare le torte con sciroppo di zucchero oltre che per imbrattare le tortiere. Preferitene uno in silicone dal momento che raccoglie una quantità maggiore di sciroppo/ingrediente.

KIT DI DECORAZIONE FONDAMENTALE

Vassoi in cartone Sono disponibili in una grande varietà di forme e dimensioni. Spesso sono in cartone rivestito di carta paraffinata. Mettetene uno sotto la vostra torta in modo da poterla spostare facilmente. Sceglietene uno delle stesse dimensioni della torta o optate per uno un po' più grande e rendetelo un tratto caratteristico del vostro dolce. Se lo farete, assicuratevi di coprire la carta di glassa o decorazioni – niente rovina una splendida torta più di un vassoio di cartone spoglio!





L'ABC DELLA DECORAZIONE

Ci sono alcune tecniche di base per la decorazione e la preparazione che sono al centro di molti progetti di questo libro. Questa sezione è piena di consigli utili sulla composizione delle torte, spiega le differenze tra i vari tipi di glassa e da suggerimenti per una finitura professionale e l'individuazione e correzione degli errori.

TUTTO SULLA GLASSA

Capire le differenze tra i vari tipi di glassa vi aiuterà a decidere qual è la migliore per l'impiego che ne dovete fare.

Crema al burro classica Questa glassatura dolce e soffice è corposa perché contiene una grande quantità di zucchero a velo, che la tiene insieme come una colla e la rende stabile a temperatura ambiente. La crema al burro non si indurisce ma forma una crosta, quindi aggiungete decorazioni come le codette quando l'avete appena applicata. La crema al burro classica è utile per le torte alte o i progetti che hanno bisogno di una glassa che li tenga insieme.

Crema al burro meringata Essendo la meno dolce tra le glasse soffici, questa crema al burro è perfetta se trovate quella classica troppo dolce. È una buona scelta per le torte con molti strati di farcia perché non interferisce con altri sapori. Liscia e leggera, è piacevole da lavorare e da utilizzare per le decorazioni ed è facile ottenere una finitura liscia sulle torte. Non forma mai una crosta e rimane soffice a temperatura ambiente.

Ganache È la base migliore per il fondente perché permette di ottenere risultati davvero lisci che si rassodano bene. Questa caratteristica è particolarmente utile se dovete trasportare la vostra torta, dato che fornisce una certa protezione dallo scivolamento degli strati. Il cioccolato bianco ha un sapore predominante di vaniglia, quindi si abbina bene con la maggior parte dei sapori e naturalmente potete

aggiungere un po' di essenza di menta o scorza di limone.

Ghiaccia reale Viene usata soprattutto per le decorazioni. Una volta le torte nuziali erano coperte di ghiaccia reale bianca, dura e brillante, ma oggi sono molto più popolari la glassa e il fondente. Potete modificarne la consistenza aggiungendo acqua o zucchero a velo per usi diversi. Mantiene la forma quando viene applicata con la tasca da pasticciere e, una volta asciutta, ha una consistenza dura e croccante. È utile per attaccare le decorazioni sul fondente.

Fondente Noto anche come pasta di zucchero, viene usato per coprire le torte con uno strato liscio e flessibile e per realizzare decorazioni. Si rassoda ma non si indurisce, quindi può essere lavorato in molti modi. Per maneggiarlo serve pratica ed è meglio usarlo per torte particolarmente speciali, fatte per stupire. Avvolgetelo strettamente nella pellicola fino al momento di spianarlo o tagliarlo perché si asciuga se esposto all'aria. Per colorarlo, usate la punta di uno stuzzicadenti per aggiungere una piccola quantità di colorante alimentare in pasta e impastate. Per amalgamare il colore ci vuole tempo e potete aggiungerne altro in seguito, quindi dosatelo con attenzione!

Per **attaccare le decorazioni di fondente** a una torta coperta di fondente, usate glassa reale, sciroppo semplice, vodka, acqua bollita raffreddata o fondente misto ad acqua. Attaccate all'ultimo minuto le decorazioni di fondente alla crema al burro perché l'umidità della glassa ha un effetto negativo su questo materiale. Per le torte coperte di crema al burro o ganache,



inumidite l'area su cui volete applicare la decorazione con una spatola di metallo calda o spalmate un po' di glassa sul retro del fondente prima di attaccarlo. Se uno dei problemi seguenti dovesse turbare il vostro divertimento col fondente non temete: esistono delle soluzioni. Se trovate un piccolo strappo nel fondente, di solito potete risolvere strofinando velocemente, ma con decisione, la superficie per riavvicinare i bordi. Il calore delle mani rende lo zucchero più flessibile e ripara lo strappo. Se per caso vi capitasse di appoggiare il colorante alimentare sulla superficie del fondente, versate qualche goccia di vodka su un pezzetto di carta da cucina per smacchiarlo. Alla peggio, provate a modificare il progetto e a coprire l'imperfezione con una decorazione! Se il fondente presenta bolle d'aria, foratele con uno spillo pulito per permettere all'aria di fuoriuscire. Lasciate col dito il segno lasciato dallo spillo. Eliminate le bolle d'aria perché possono espandersi e staccare la copertura di fondente creando dei rigonfiamenti. Spesso, il bordo inferiore di una torta coperta di fondente è un po' irregolare in corrispondenza del taglio: avvolgetevi attorno un nastro o una lunga striscia di fondente per nascondere, dando alla torta un aspetto più ordinato. In alternativa, create una bordatura semplice con la crema di burro o la ghiaccia reale.

Pasta di gomma Molto simile al fondente, ma con l'aggiunta di un ingrediente naturale che la fa indurire una volta asciutta. Ottima per creare ornamenti e petali eleganti, dal momento che si può arrotolare sottilmente, non si strappa facilmente e si asciuga molto rapidamente. Anche se tecnicamente commestibile, ha poco sapore ed è molto dura una volta asciutta, quindi è preferibile usarla per decorazioni rimovibili che possono essere conservate. Usatene poca alla volta e tenetela avvolta nella pellicola quando non la lavorate perché si asciuga più rapidamente del fondente. Potete anche impastarne un po' col fondente, se avete bisogno di una glassa forte e flessibile e più piacevole da mangiare. Dura all'infinito se conservata correttamente.

Essiccare e conservare decorazioni di fondente/pasta di gomma Molti progetti di questo libro utilizzano decorazioni a base di fondente e/o pasta di gomma. Creare queste decorazioni può essere molto divertente! Carta da cucina, cucchiari, stuzzicadenti e scatole di uova vuote e vassoietti della frutta coperti di pellicola possono essere utili per mantenere la forma delle decorazioni

durante l'asciugatura (ricordate di rimuovere eventuali supporti prima di applicarle sulla torta). L'asciugatura permette al fondente o alla pasta di gomma di mantenere la propria forma. Lasciate asciugare le decorazioni per una notte almeno. Le decorazioni più grandi possono aver bisogno di un giorno o due. L'umidità può influire sui tempi di asciugatura, quindi se fa caldo e piove, le decorazioni impiegheranno il doppio per asciugarsi. In genere le lascio fuori ad asciugare, ma potete anche coprirle alla meglio con carta da cucina o conservarle in un contenitore forato o col coperchio socchiuso. Permettete all'aria di circolare attorno alle decorazioni: i contenitori ermetici rendono la glassa morbida e appiccicosa. Se avete intenzione di tenere le decorazioni per un po', conservatele con una bustina di gel di silice (o silica gel) per alimenti. Le decorazioni di fondente e di pasta di gomma non hanno una data di scadenza in senso stretto, ma le decorazioni vanno usate entro un anno, perché tendono a sbiadirsi se esposte alla luce. L'eventuale umidità sarà assorbita dallo zucchero nel fondente o nella pasta di gomma, producendo una patina di 'sudore' sulla superficie (la superficie diventa lucida e appiccicosa, il più delle volte per via della condensazione). Ecco perché non si dovrebbe mai conservare in frigorifero il fondente o la pasta di gomma.



TORTA CUBISTA

Questa torta al cioccolato, caffè e miele salato è buona tanto quanto è bella. Scegliete una combinazione di colori elegante per la decorazione esterna. L'interno ha un elegante motivo a scacchiera in colori tenui per controbilanciare la vivacità dell'esterno.

torta al caffè

2 strati di pan di Spagna (vedete p. 11), ciascuno aromatizzato con 2 cucchiaini di espresso o caffè in polvere, cotti in teglie quadrate da 20 cm

torta al cioccolato

200 ml di latte intero
150 g di gocce di cioccolato fondente (cacao 53% minimo) o, se usate una tavoletta, sminuzzato finemente
2 cucchiaini di espresso o caffè in polvere (facoltativo)
2 cucchiaini di essenza di vaniglia
450 g di brown sugar scuro o chiaro
150 g di burro ammorbidito
4 uova
300 g di farina
3 cucchiaini di cacao in polvere
1 cucchiaino di lievito
1 cucchiaino di bicarbonato

glassa & decorazione

1 porzione di crema al burro meringata (vedete p. 14), aromatizzata con 2 cucchiaini di miele e ¼ cucchiaino di sale
¾ porzione di ganache al cioccolato fondente (vedete p. 15)
1,8 kg di fondente bianco pronto
4 coloranti alimentari in pasta zucchero a velo
una piccola quantità di sciroppo (vedete p. 17) o colla edibile

Preriscaldate il forno a 160°C. Ungete e foderate due tortiere quadrate da 20 cm.

Mentre i due pan di Spagna al caffè si raffreddano, preparate il pan di Spagna al cioccolato. Versate il latte, il cioccolato, il caffè, la vaniglia e metà brown sugar in una casseruola di medie dimensioni e trasferitela sul fornello a fuoco medio, mescolando di tanto in tanto. Togliete la casseruola dal fuoco una volta che il cioccolato si è sciolto.

Nella ciotola di un'impastatrice, montate ad alta velocità il burro e lo zucchero rimasto fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Aggiungete pian piano le uova fino ad amalgamarle.

In una ciotola a parte setacciate la farina, il cacao in polvere, il lievito e il bicarbonato, poi unite la miscela al composto nell'impastatrice fino ad amalgamare il tutto. Riducete la velocità al minimo e, mentre la miscela di cioccolato è ancora calda, versatela delicatamente nel composto e incorporatela.

Dividete l'impasto della torta tra le due teglie preparate e cuocete per 45–50 minuti. Coprite le teglie con un foglio di alluminio per gli ultimi 10–15 minuti per evitare che le torte si scuriscano troppo. Lasciate raffreddare.

Quando gli strati sono completamente freddi, livellatene la sommità con un grande coltello seghettato o un livellatore per torte, in modo che siano tutti alti uguali. Impilate le torte su un vassoio di cartone con un foglio di carta da forno tra uno strato l'altro e mettete in frigorifero per 1 ora o in congelatore per 30 minuti per farle rassodare, in questo modo sarà più facile tagliarle.

È arrivato il momento di divertirsi! Per creare il motivo a scacchiera all'interno della torta, dovete ricavare cornici quadrate dalle torte

