

CAROLINE LEBAR

UNA TORTA
PER LA DOMENICA
VOLUME 2

VOLETE ANCORA
UN PO' DI TORTA?

BIBLIOTHECA CULINARIA



ASPARAGI VERDI LARDO AFFUMICATO

RICOTTA PARMIGIANO

Pasta brisée

GUARNIZIONE

25 asparagi verdi

3 uova

15 cl di panna liquida

250 g di ricotta

100 g di Parmigiano

10 fette molto sottili di lardo affumicato

Sale, pepe di mulinello

Torta per 8 persone

Diametro dello stampo 26 cm

Preriscaldate il forno a 180 °C. Imburrate e infarinate uno stampo da crostata, foderate con la pasta dello spessore di almeno 3 mm. Infornate da 10 a 15 minuti, la pasta deve essere appena dorata.

Pulite gli asparagi e fateli cuocere al vapore per 6-7 minuti, poi lasciate raffreddare.

Versate in un recipiente la panna liquida, le uova, 80 g di Parmigiano e la ricotta. Sbattete fino ad ottenere una crema liquida vellutata, aggiustate di sale e pepe a piacere. Quando la pasta è cotta, versate questo composto sul fondo della crostata e sovrapponetevi gli asparagi, conservandone a parte una decina per la finitura. Infornate per 25 minuti a 180 °C.

Nel frattempo, preparate gli asparagi restanti e avvolgete ciascuno di essi nel lardo affumicato. Guarnite la torta regolando la lunghezza degli asparagi in modo da decorare armoniosamente la superficie. Infornate per altri 15 minuti a 180 °C.

Grattugiate il Parmigiano restante. Rivestite la placca con un foglio di carta forno, formate con un cucchiaio grande dei mucchietti di Parmigiano distanziati, pepate e infornate per 5 minuti circa. Quando le chip di formaggio si sono formate e dorate, togliete dal forno e lasciate raffreddare. Frantumate le chip e distribuitele sulla torta. Servite tiepida.

UN TRUCCO

Attenzione, il lardo affumicato durante la cottura si restringe, occorre dunque prevedere delle fette piuttosto grandi per avvolgerci gli asparagi.



FICHIKIWIGIALLI

CREMA PASTICCERA PISTACCHIO

Pasta sablée

GUARNIZIONE

600 g di fichi neri
2 kiwi gialli, sbucciati
1 fragola

CREMA PASTICCERA AL PISTACCHIO

25 cl di latte intero
70 g di zucchero semolato
3 tuorli
1 cucchiaino di farina
20 g di fecola di mais
5 g di burro
1 piccola manciata di pistacchi
non salati
1 cucchiaino di aroma liquido
al pistacchio

Torta per 8 persone
Diametro dello stampo 26 cm

Preriscaldate il forno a 180 °C. Imburrate e infarinate uno stampo da crostata, foderate con la pasta dello spessore di almeno 3 mm. Infornate a 180 °C per 15 minuti, poi a 160 °C per 10 minuti. La pasta deve essere cotta e appena dorata. Lasciate raffreddare.

Per la crema pasticciera, fate bollire il latte in una casseruola, poi aggiungete l'aroma al pistacchio. Sbattete i tuorli con lo zucchero fino a sbianchire il composto. Aggiungete la farina e la fecola di mais, un cucchiaino alla volta. Quando la crema è ben liscia, versate lentamente il latte caldo e mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo. Riversate il tutto nella casseruola e continuate a mescolare fino all'addensamento della crema. Fuori dal fuoco, aggiungete il burro e continuate a mescolare per 1 minuto circa. Aggiungete i pistacchi tostati e tritati e mescolate di nuovo. Stendete la crema sul fondo della crostata formando uno strato ben liscio.

Tagliate i fichi e i kiwi a fette sottili per la larghezza del frutto in modo da ottenere delle belle fette tonde. Distribuitele sulla torta partendo dal centro, per prima la fragola, poi i fichi e il kiwi, alternandoli.

TRUCCHI

Scegliete dei fichi piuttosto maturi, che abbiano un bel colore di polpa.

Usate un coltello molto tagliente per tagliare i fichi delicatamente in modo che non si appiattiscano sotto la lama e conservino una bella forma rotonda.



NOCE DI COCCO LAMPONE CIOCCOLATO

SCAGLIE DI COCCO

Pasta sablée

GUARNIZIONE

350 g di lamponi
250 g di noce di cocco
grattugiata
Qualche scaglia di noce di cocco
125 g di zucchero semolato
20 cl di panna fresca liquida
1 albume
200 g di cioccolato al latte
da pasticceria
30 g di burro

Torta per 8 persone
Diametro dello stampo 26 cm

Preriscaldate il forno a 180 °C. Imburrate e infarinate uno stampo da crostata, foderate con la pasta dello spessore di almeno 3 mm. Infornate per 10 minuti, la pasta deve essere appena dorata.

Lavate 250 g di lamponi e tagliateli in due per l'altezza. Quando la pasta è pronta, distribuite i lamponi sul fondo della crostata.

Conservate un po' di noce di cocco per la decorazione. In un recipiente, versate la noce di cocco restante e lo zucchero. Aggiungete la panna fresca liquida e l'albume, mescolate fino ad ottenere un composto omogeneo. Versate questo preparato sui lamponi e infornate per 25 minuti a 180 °C.

Tagliate il cioccolato a pezzettini e fatelo fondere a bagnomaria. Quando è ben fuso, aggiungete il burro e mescolate. Nappate la torta raffreddata e lisciate.

Disponete sulla torta i lamponi restanti. Aggiungete il resto della noce di cocco grattugiata, le scaglie e conservate in frigorifero per almeno 2 ore.

UN TRUCCO

Nel preparare il nappage al cioccolato, fate fondere senza mescolare, quindi aggiungete il burro.



Volete ancora un po' di torta?
Da parte sua, Caroline Lebar si rimette
ad impastare per presentarvi la sua nuova
collezione di torte di "alta moda"
(semplice deformazione professionale,
dal momento che Caroline lavora da oltre
30 anni a fianco di Karl Lagerfeld).

In quest'opera, pagina dopo pagina, sfilano
40 torte scenografiche dolci e salate e talora
senza glutine. Tanto sofisticate quanto deliziose,
queste torte sono corredate dalle relative
ricette, volute il più possibile semplici e chiare.
Al lavoro dunque nei vostri laboratori di
pasticceria per preparare queste superbe torte
e farle degustare ai vostri invitati.
A partire da domenica, vi procureranno
di sicuro un posto sul podio!



ISBN: 978-88-97932-68-0



€ 12,90

BIBLIOTHECA CULINARIA



Fotografia di Karl Lagerfeld