




Mich Turner

Torte da Maestro

La guida definitiva alle decorazioni perfette

MICH TURNER MBE DELLA LITTLE VENICE CAKE COMPANY

Fotografia di MALOU BURGER



Vi sono diversi metodi per preparare una torta che portano a risultati diversi. In questo capitolo vi mostrerò e vi spiegherò i metodi di base, quali la montatura, la fusione, il “tutto in uno” e la sbattitura, oltre a fornirvi molte gustose ricette. Alcune torte sono rivestite da una deliziosa glassa che funge anche da farcitura interna, perfette da servire con il tè del pomeriggio; altre invece sono più adatte ad essere utilizzate come base da rivestire e decorare. Vi sono poi torte abbastanza versatili da essere adatte per entrambi gli scopi la cui presenza in questo capitolo sarà da me indicata. Come regola, tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente, se non diversamente indicato. Personalmente amo utilizzare zuccheri non raffinati, farine organiche, uova da allevamenti all’aperto, cioccolato fondente al 70% di cacao e frutta fresca per aromatizzare.

Montatura

Le torte preparate con questo metodo si basano su quantità precise, tutti gli ingredienti sono usati a temperatura ambiente e l’impasto è sbattuto a fondo in ogni passaggio. È inoltre necessario incorporare aria in ogni fase di montatura in modo da ottenere una torta ben lievitata, con una struttura uniforme e fragrante all’assaggio. La torta non deve essere densa o friabile.

Sbattere insieme il burro e lo zucchero fino ad ottenere un composto molto leggero e spumoso. A questo scopo, lavorare l’impasto per 10 minuti con lo sbattitore elettrico. In mancanza di uno sbattitore elettrico, usare un cucchiaio di legno e sbattere più a lungo!

Le uova devono essere sbattute a parte prima di aggiungerle, poco per volta, al composto burro-zucchero, continuando a sbattere per impedire di coagularsi (separarsi). Se l’impasto tendesse a separarsi, aggiungere semplicemente un cucchiaio di farina e continuare a incorporare le uova sbattendo. L’aggiunta di farina non compromette la torta, che avrà una consistenza appena più densa.

Setacciare la farina e con un cucchiaio di metallo amalgamarla delicatamente al composto, in modo da non rompere le bolle d’aria che si sono create durante i passaggi di sbattitura.

Incorporare tutti gli ingredienti finali, poi trasferire il composto nello stampo facendo molta attenzione, in modo da trattenere quanta più aria possibile.

Fusione

Le torte preparate con questo metodo sono le più “affidabili” e sono dunque perfette per i principianti. La lievitazione di queste torte avviene per l’aggiunta di un agente lievitante forte (bicarbonato di sodio) più che per l’aria incorporata.

Mescolare insieme lo zucchero e il burro o l’olio, poi amalgamare questo composto alle uova. Incorporare gli ingredienti secchi al composto prima di trasferire il tutto nello stampo. Il bicarbonato di sodio ha un sapore preciso e dunque, nell’impasto si aggiungono sovente spezie come zenzero, cannella e noce moscata per mascherarne il gusto. Queste torte tendono ad essere molto umide, ma hanno una consistenza più densa rispetto ad altre.

“Tutto in uno”

Per le torte preparate con il metodo “tutto in uno”, gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente e pesati con precisione. Il metodo è semplice, come indica il suo nome: si uniscono tutti gli ingredienti in una terrina e si sbattono insieme con lo sbattitore elettrico (oppure con un cucchiaio di legno, in mancanza dello sbattitore) fino ad amalgamarli bene. Oltre a usare farina autolievitante, dovrete utilizzare un altro agente lievitante, in questo caso lievito chimico in polvere. Quest’ultimo è un agente lievitante più delicato del bicarbonato di sodio poiché, pur contenendone una certa quantità, è miscelato con cremortartaro, che ne attenua il sapore aspro. Queste torte hanno una consistenza simile a quelle realizzate con il metodo della montatura, anche se più densa.

CONSIGLIO È importante usare farina autolievitante e lievito chimico in polvere molto freschi, in quanto la loro efficacia viene meno con il passare del tempo.

Sbattitura

Le torte preparate con questo metodo contengono pochissima materia grassa, ma si caratterizzano per l’aria incorporata sbattendo insieme uova e zucchero. Queste torte sono sorprendentemente leggere e aerate e sono dunque l’ideale dopo un pasto pesante. Devono essere consumate il giorno stesso in cui sono preparate in quanto seccano velocemente, poiché non contengono burro oppure olio, ingredienti che apportano umidità.

Le torte preparate con questo metodo sono generalmente accompagnate da un ripieno, da una glassa o da un rivestimento a base di panna o burro, ingredienti che apportano ai dolci grassi e quindi umidità e che ne bilanciano il gusto e la consistenza.

Anche in questo caso gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente. Sbattere con la frusta le uova e lo zucchero fino a sbianchire e ispessire il composto, operazione che può richiedere 10 minuti con uno sbattitore elettrico. Amalgamare delicatamente tutti gli altri ingredienti per evitare di rompere le bolle d’aria.

Torta con ciliegie e mandorle

Montatura • Ciliegie e mandorle si abbinano a meraviglia in questa torta leggera, ma umida. Sebbene la preparazione sia già di per sé deliziosa, ho voluto aggiungere una decorazione dolce e croccante di zucchero di canna e mandorle a scaglie, per renderla ancora più speciale! Questa torta si conserva bene e si può usare come base per creare una torta decorata per le feste, se la si cuoce senza la croccante copertura. Le fotografie qui sotto evidenziano i passaggi chiave dell'operazione di montatura. Non siate tentati di accelerare uno qualsiasi di questi passaggi e assicuratevi che tutti gli ingredienti siano a temperatura ambiente.

- 225 g di burro non salato, più altro per imbrattare lo stampo
- 225 g di zucchero extrafine
- 4 uova grandi, leggermente sbattute
- 225 g di farina 00
- ½ cucchiaino di lievito chimico in polvere
- 115 g di mandorle in polvere
- 250 g di ciliegie candite color naturale tagliate in quattro
- 1 cucchiaino di estratto di mandorla
- 1 cucchiaio di latte
- 2 cucchiari di zucchero demerara
- 2 cucchiari di mandorle a scaglie

- cottura: ventilata 160 °C;
- forno tradizionale 180 °C



1 Preriscaldare il forno. Versare il burro e lo zucchero in una terrina.



2 Iniziare ad amalgamarli.



3 Sbattere fino ad ottenere un composto leggero, chiaro e soffice.



4 Sbattendo, incorporare gradualmente le uova, un poco alla volta.



5 Setacciare la farina e il lievito chimico nella terrina.



6 Incorporarli con cura nel composto, utilizzando un cucchiaino.



7 Aggiungere le mandorle in polvere.



8 Aggiungere le ciliegie candite, l'estratto di mandorla e il latte.



9 Incorporarli con cura all'impasto.



10 Trasferire l'impasto in uno stampo di Ø 20 cm imbrattato e foderato.



11 Pareggiare la superficie con il dorso di un cucchiaino.



12 Spolverizzare la superficie con lo zucchero demerara e le mandorle.



13 Così si ottiene un rivestimento croccante quando la torta è cotta.

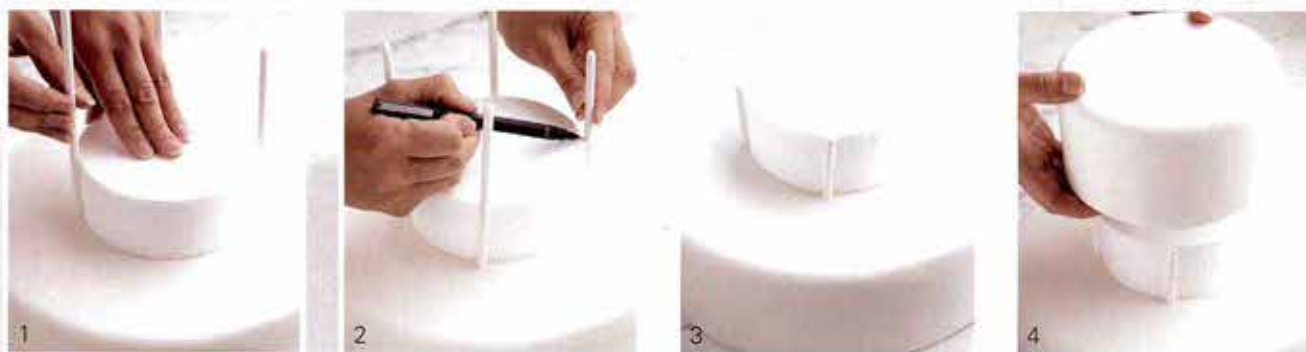


14 Cuocere la torta al centro del forno per 1 ora, poi coprirla con un foglio di alluminio e continuare la cottura per altri 15-20 minuti, oppure finché si stacca dai bordi dello stampo, il centro è elastico al tocco e uno spiedino inserito al centro della torta ne esce pulito. Lasciare raffreddare la torta nello stampo per 15 minuti prima di sfornarla su una griglia per completare il raffreddamento.

*CONSERVAZIONE Si conserva fino a 1 settimana nello stampo o avvolta in un foglio di carta oleata o di alluminio. La torta si conserva anche fino a 1 mese in congelatore avvolta in un doppio strato di carta oleata e di alluminio.

Torte a più piani

Qualunque sia il metodo scelto per impilare le torte, è bene fare in modo di usare solo torte che abbiano una consistenza ferma e si siano rassodate; che tutti i piani siano prima collocati su una base rigida spessa; che i perni (poi rimossi, una volta che la torta è tagliata) siano della lunghezza giusta. Utilizzare più perni per torte più morbide o più pesanti, in modo da garantire il massimo sostegno. Per fissare e impilare diversi piani con perni, infilare prima i perni separatamente in ogni piano e poi assemblare l'intera torta, fissandoli in posizione con glassa reale. Controllate bene da ogni lato che la torta sia ben centrata sul piano sottostante e di lasciare riposare ogni piano per 15 minuti prima di procedere al piano successivo. Infine, utilizzate una livella per assicurarsi che la base d'appoggio e i ripiani siano in piano al momento di assemblare una torta (soprattutto se la torta è allestita in una tensostruttura).



Distanziare a blocchi

Occorrente:

- blocchetto di polistirolo di 5 cm o 7,5 cm di altezza, rotondo o quadrato, a seconda della forma dei ripiani, di 10 cm più piccolo rispetto al ripiano di base
- 4 perni per ciascun piano per torte di diametro/lato fino a 25 cm, e 8 perni per ciascun piano per torte più grandi
- penna
- righello
- forbici robuste e affilate
- livella

Distanziare a blocchi è l'operazione con cui si separano i diversi piani di una torta con blocchi di polistirolo rivestiti con zucchero o fiori freschi. Si tratta di un metodo più moderno rispetto all'uso delle tradizionali colonne, che permette di realizzare torte più alte e aggiungere un effetto scenografico. Personalmente consiglio di lasciare uno spazio di 5 cm tra un piano e l'altro per una singola fila di fiori e di 7,5 cm per una doppia fila. È fondamentale tagliare ciascun perno della stessa altezza del blocco di polistirolo usato per distanziare i piani (più l'altezza della torta sottostante). I blocchi aumentano il volume della torta e si possono decorare con fiori freschi, di zucchero o di seta. I perni sostengono i piani della torta e tengono fermo il blocco di polistirolo, senza la necessità di usare della glassa.

1 Sistemare il primo piano della torta sopra un piano di lavoro perfettamente orizzontale e posizionare il blocco di polistirolo al centro. Tenere fermo con una mano il blocco e con delicatezza posizionare i perni

tutto intorno. Inserire i perni nella base della torta fino a raggiungere la base rigida.

2 Con una penna contrassegnare su ogni perno l'altezza del blocco di polistirolo.

3 Rimuovere con cura tutti i perni. Disponerli allineati sul tavolo e, con l'aiuto di un righello e di una penna, ripassare il segno su ogni perno. Questa operazione assicurerà che la torta sia livellata e ben sostenuta e che il piano superiore sia fissato nella giusta posizione. Tagliare con le forbici ogni perno al punto segnato, quindi appoggiare i perni su una superficie piana per verificare che ogni perno sia della lunghezza giusta. Se necessario rifilare i perni, poi reinserirli.

4 Posizionare il piano successivo della torta che deve essere stabile, non oscillante. In caso contrario, rimuovere tutti i perni, rifilarli tutti di 2 mm, verificare che siano della stessa lunghezza, poi reinserirli. A questo punto il ripiano superiore dovrebbe essere fissato bene. Ripetere per i piani successivi.

Impilare: metodo diretto

Occorrente:

- 6 perni per piano
- righello
- penna
- forbici robuste e affilate
- livella

Impilare i ripiani direttamente uno sopra l'altro è il metodo più sicuro per realizzare torte a più piani e crea l'illusione che la torta sia più grande. Questa è la soluzione perfetta per le torte che devono essere trasportate a una certa distanza.

1 Sistemare il ripiano di base su un piano di lavoro perfettamente in piano ed inserire il primo perno al centro della torta, spingendolo fino a toccare la base rigida. Segnare con una penna il perno nel punto in cui fuoriesce dal dolce. Togliere il perno delicatamente e allinearli sul piano di lavoro con altri 5 perni in modo che il segno sia chiaramente visibile. Segnare gli altri perni allo



Impilare con colonna centrale

Occorrente:

- nastro da 25 mm per rivestire la colonna di polistirolo
- colla in stick
- 6 perni per ripiano
- blocco di polistirolo di 2,5 cm d'altezza, tondo o quadrato, a seconda della forma dei ripiani, di 10 cm più piccolo rispetto al ripiano di base
- righello
- penna
- forbici robuste e affilate
- livella

Le colonne centrali di polistirolo accrescono ulteriormente l'altezza di una torta a piani e possono essere decorate con un nastro fissato con colla. Sono ben visibili, dunque i perni vanno dissimulati sotto il blocco di polistirolo. Questo metodo è meno stabile rispetto agli altri e dunque lo si consiglia solo per torte più piccole e mai per quelle che devono essere allestite in una tensostruttura, dove la stabilità del pavimento non è garantita. Seguire i passaggi 1-2 del metodo di impilare direttamente, facendo in modo che i perni

rimangano all'interno della base dove andrà posizionato il blocco di polistirolo.

3 Stendere una piccola quantità di glassa reale sulla superficie della torta e sui perni per fissare in posizione la colonna centrale.

4 Verificare con la livella che la colonna sia posizionata centralmente e in piano. Lasciare riposare per 15 minuti, poi posizionare il piano successivo. Ripetere per più piani, se necessario, lasciando assestare ciascun piano tra un passaggio e l'altro.



Purlesque

Amo la semplicità di questa torta, ma non sottovalutate il tempo che serve per decorarla. Nessuna delle perle si tocca, se non quelle che formano l'anello intorno alla base di ogni piano. Per questa torta mi sono ispirata a una collana di perle Chanel. Realizzare tutte queste perle sarà dunque una fantastica sfida sia per il principiante sia per il più esperto decoratore.



Decorare la torta

1 Inserire sulle tasche le bocchette di varie misure e riempire con glassa reale come segue: glassa caramello, bocchetta grande e piccola; glassa bianca, grande e media; glassa avorio, media e piccola. Applicare una fila di perle intorno alla base di ogni piano per sigillare bene la torta. Collocare tutte le tasche in un sacchetto da congelazione sigillato mentre usate la bocchetta n. 3 con la glassa bianca.

2 Partendo dal piano in cima, con la tasca, applicare, in ordine sparso, delle perle bianche grandi sulla superficie e lungo i lati della torta. Se necessario, usare un pennello per appiattire le punte, anche se una volta che la torta è interamente rivestita di perle lucidate, sarà meno facile accorgersi delle eventuali punte.

3 Con l'altra tasca, contenente glassa di altro colore, disegnare altre perle sulla sommità e sui lati della torta, in modo che non tocchino le perle bianche.

4 Continuare a costruire il disegno aggiungendo perle di tonalità e misure diverse fino a ricoprire interamente la torta (a). Personalmente preferisco diradare leggermente la quantità di perle mano a mano che scendo lungo la torta, ma siete liberi di non farlo.

5 Spennellare le perle bianche con gel commestibile. Mescolare del lucidante topaz con soluzione alcolica e con questo spennellare le perle color avorio. Mescolare del lucidante topaz e oro con un po' di soluzione alcolica e spennellare le perle color caramello (b).

Preparare la torta

Collocare le torte sui supporti della corrispondente misura e rivestire con una copertura di base di vostra scelta, come illustrato a p. 71, e con uno strato superiore di pasta di zucchero avorio, come a p. 72. Foderare la base rigida con pasta di zucchero avorio, come spiegato a p. 73, e bordarla con il nastro avorio, fissandolo con una punta di colla. Lasciare riposare torte e base per una notte.

Posizionare il piano di base al centro del supporto rigido e fissare in posizione con della glassa reale. Impilare le torte, usando sei perni per piano, come indicato a p. 83. Sistemare la torta su un piatto girevole per la decorazione.

Occorrente

- 4 torte rotonde di 10, 15, 20 e 25 cm
- 4 basi rotonde spesse di 10, 15, 20 e 25 cm
- marzapane, pasta di zucchero o cioccolato plastico bianco, per la copertura di base (vedi tab. pp. 71-72)
- pasta di zucchero avorio (vedi p. 68) per la copertura esterna (vedi tab. p. 72)
- base rigida rotonda di 36 cm
- pasta di zucchero avorio, per coprire la base (vedi tab. p. 72)
- 1,15 m di nastro avorio da 15 mm
- 18 perni
- quantità di glassa reale, suddivisa in 3 terrine, una quantità avorio, una caramello e una bianca (vedi pp. 77-78)
- gel commestibile trasparente
- lucidanti topaz e oro
- soluzione alcolica

Attrezzatura:

- forbici piccole affilate
- colla in stick
- piatto girevole
- 6 tasche per decorare
- 2 bocchette da 1,5 mm, 2 da 2 mm e 2 da 3 mm
- pennello



Prato fiorito

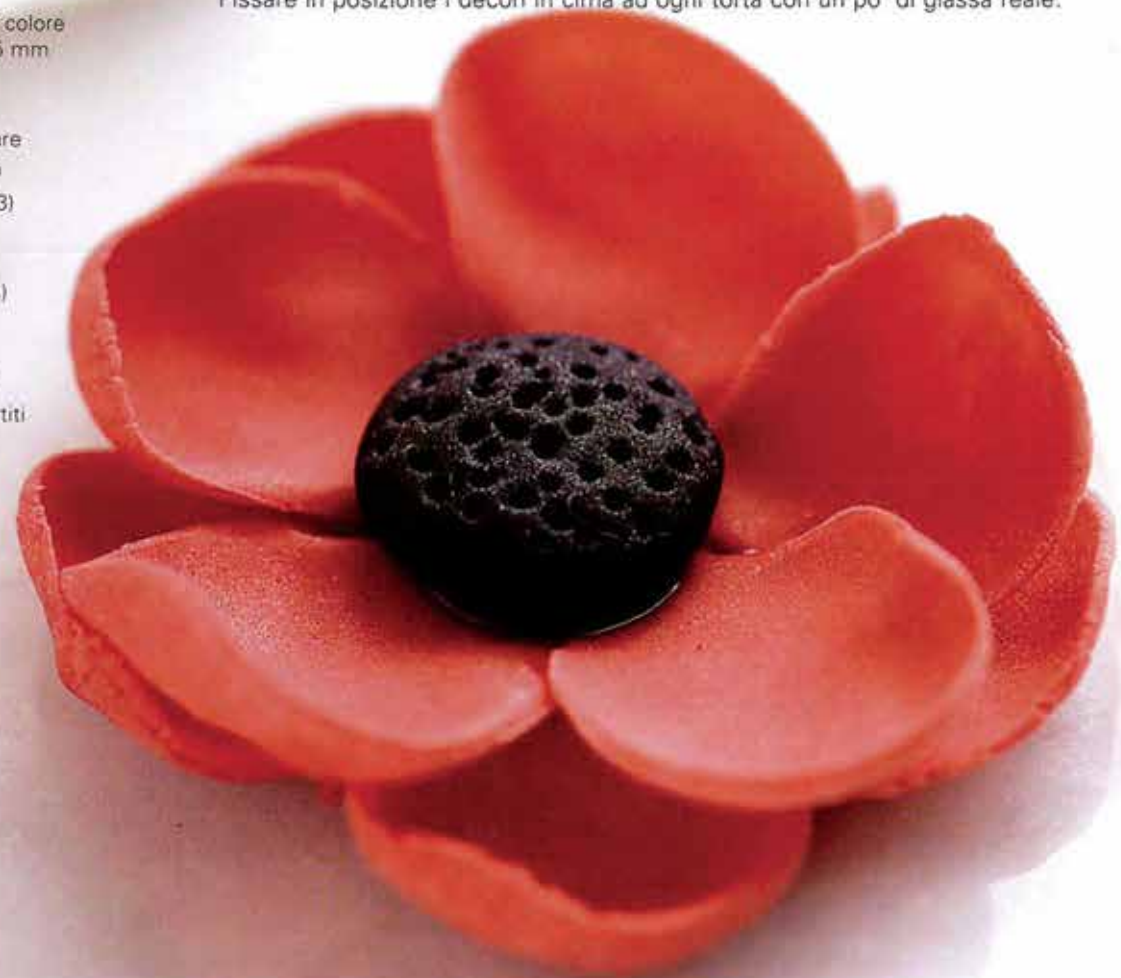
Questi dolcetti saranno irresistibili se presentati su un vassoio di vetro o su un'alzata di colore bianco. Perfetti per un picnic estivo, un battesimo, una festa per il nascituro o per un compleanno, è possibile confezionarli in una scatola per farne dono agli invitati. I fiori e gli insetti modellati a mano possono essere preparati in anticipo e, in mancanza di tempo, potrebbero costituire decori per diversi dolci a base di pan di Spagna o per cupcake.

Occorrente (per ogni torta):

- torta rotonda monoporzione di 5 cm (vedi istruzioni per il taglio a p. 69)
- 60 g di marzapane, pasta di zucchero o cioccolato plastico bianco, per la copertura di base
- 75 g di pasta di zucchero bianca per la copertura esterna
- 20 cm di nastro di un colore complementare da 15 mm

Più:

- glassa reale, per fissare
- calabroni (vedi p. 102)
- coccinelle (vedi p. 103)
- narcisi (vedi p. 108)
- foglie tagliate con lo stampino (vedi p. 104)
- fiori tipo papavero (vedi p. 107)
- ranuncoli (vedi p. 109)
- stampini a fiore assortiti (vedi p. 105)



Preparare le torte

Rivestire ogni torta monoporzione con una copertura di base di vostra scelta e con uno strato esterno di pasta di zucchero, come illustrato a p. 69. Lasciare asciugare per una notte.

Applicare del nastro di colore diverso intorno alle torte e fissare in posizione con un po' di glassa reale.

Decorare le torte

Fissare in posizione i decori in cima ad ogni torta con un po' di glassa reale.



Passiflora

Una stupenda torta in tema botanico, con i due piani decorati con fiori della passione e boccioli disegnati a mano. Essendo già una torta elegantemente decorata, non ho voluto aggiungere ulteriori decori, preferendo che siano gli ospiti ad apprezzare la complessità del disegno.



Preparare la torta

Collocare la torta sulla sua base e rivestire con una copertura di base di vostra scelta, come illustrato a p. 71, e con uno strato di pasta di zucchero, come mostrato a p. 72. Foderare la base rigida con pasta di zucchero, come indicato a p. 73. Decorare la base e i due piani con il nastro verde, fissando rispettivamente con colla e con un velo di glassa reale. Lasciare asciugare torte e base per una notte.

Decorare la torta

1 Posizionare centralmente il piano di base sulla base rigida, fissando con glassa reale. Per assemblare, inserire i perni nel piano di base, come illustrato a p. 83. Trasferire il disegno del modello a p. 215 e tracciare il disegno sui 2 piani.

2 Sciogliere in un piattino a bagnomaria il burro di cacao, poi mescolare con i coloranti per ottenere le tonalità necessarie. Iniziare dipingendo i colori di base dei fiori, aggiungendo strati di colore.

3 Applicare altri dettagli ai fiori e colorare gli steli e le foglie. Ultimare i fiori con una pennellata di viola più scuro. Lasciare asciugare per 2 ore.

4 Per assemblare, fissare in posizione il secondo piano.

Occorrente:

- torte rotonde di 10 e 20 cm
- basi rotonde spesse di 10 e 20 cm
- marzapane, pasta di zucchero o cioccolato plastico bianco, per la copertura di base (vedi tab. p. 71)
- pasta di zucchero (vedi p. 68) per la copertura esterna e per rivestire la base (vedi tab. p. 72)
- base rigida rotonda di 30 cm
- 1,7 m di nastro gros-grain verde salvia da 15 mm
- glassa reale per fissare
- 6 perni
- coloranti in polvere avorio, bianco, lilla, viola e verde
- burro di cacao

Attrezzatura:

- colla in stick
- pennelli assortiti
- carta velina e penna a punta fine
- matita atossica





In questa guida fondamentale alla torta perfetta, Mich Turner svela ai lettori i segreti della preparazione e della decorazione delle torte che l'hanno portata a primeggiare nel suo campo. La pasticciera preferita dalle celebrità e fondatrice della Little Venice Cake Company si occupa di ogni fase della lavorazione, dai fondamenti della pasticceria alle tecniche essenziali per decori straordinari. La ciliegina sulla torta è data dalla galleria delle sue creazioni alla moda per le occasioni più svariate.

