

Christelle Huet-Gomez
Fotografie di Valérie Guédes

TORTE MAGICHE

1 impasto, 1 cottura = flan + crema + pan di Spagna



BIBLIOTECA CUCINARIA





Sommario

PRATICA

Che cos'è una torta magica? 4

Le 5 regole d'oro 6

LE TORTE DI BASE

Torta magica vaniglia 8

Cioccolato bianco 10

Caramello al burro salato 12

Caffè 14

Praliné 16

Ciocco-nocciole 18

TUTTI FRUTTI

Limone-papavero 20

Cupcake rosa-mirtilli 22

Mele caramellate 24

Ananas-noce di cocco 26

Crostata magica fragole-rabarbaro 28

Mini-cake pera e speculoos 30

Frutti rossi 32

Arancia-cannella 34

Albicocca-fiore d'arancio 36

Lampone-tè matcha 38

Pistacchio-amarena 40

TORTE RIVISITATE IN VERSIONE "MAGICA"

Galette des Rois magica 42

Pan di spezie magico 44

Limone meringa 46

Pasqua al cioccolato 48

Cheese-cake magico 50

Torta magica di Halloween 52

Cannelé magici 54

Tronchetto magico 56

Brownie magici 58

Red velvet cake magica 60

Torta ai marshmallow 62

San Valentino mango-passione 64

LE TORTE SALATE

Olive, pancetta affumicata e feta 66

Caprino-fichi 68

Quiche magica alla senape 70



Che cos'è una torta magica?

Cosa contiene dunque questa torta per meritare un simile attributo?

Una torta magica è semplicemente composta da uova, zucchero, farina, burro e latte.

Ma allora, in cosa risiede la magia? Se è vero che i suoi ingredienti non hanno nulla di particolare, è la cottura che fa la magia.

La torta, che ha un impasto molto liquido, si compone di tre strati distinti, ciascuno di essi caratterizzato da una consistenza e un gusto particolari:

- un flan dolce fa da base alla torta;
- una crema delicata e leggera viene a disporsi al centro;
- un pan di Spagna alveolato ricopre la superficie

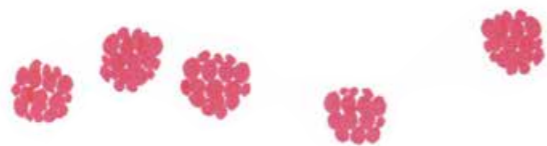
Ma com'è possibile tale fenomeno?

I tuorli, sbattuti con lo zucchero, il burro, la farina e il latte vanno a creare i due primi strati della nostra torta magica: il flan e la crema.

In effetti, la cottura lenta a 150 °C permette di cuocere la base della torta come un flan, senza però cuocere la parte sopra, che conserva una consistenza cremosa. È dunque preferibile utilizzare la cottura naturale a convezione piuttosto che la cottura in forno ventilato.

Gli albumi montati a neve vanno poi a formare lo strato di pan di Spagna. Questi non si amalgamano al latte e dunque “galleggiano” sulla superficie della torta!





Lampone-tè matcha

Per 10 persone
Preparazione: 25 minuti
Cottura: 50 minuti
Riposo: 2 ore

4 uova
150 g di zucchero semolato
1 cucchiaio d'acqua
125 g di burro
100 g di farina 00
15 g di tè matcha*
50 cl di latte
200 g di lamponi freschi
1 pizzico di sale

Stampo per plum-cake
di 10 x 24 cm, in silicone oppure
foderato con carta da forno

* Tè verde giapponese in polvere

Preriscaldare il forno a 150 °C.

Separate gli albumi dai tuorli. Sbattete i tuorli con lo zucchero e l'acqua fino a sbianchire il composto. Fate fondere il burro e incorporatelo al preparato. Aggiungete poi la farina, il sale e il tè matcha. Sbattete ancora per qualche minuto. Versate il latte poco alla volta, sempre sbattendo. Montate gli albumi a neve e, con l'aiuto di una frusta, incorporateli al preparato.

Disponete i lamponi sul fondo dello stampo precedentemente imburrato e versatevi sopra il preparato. Durante la cottura i lamponi andranno a disporsi al centro del dolce. Lisciate con la lama di un coltello e infornate per 50 minuti.

Appena sfornato, il dolce sarà leggermente molle. Prima di sformarlo, lasciatelo in frigorifero almeno per 2 ore, in modo che si rapprenda. Servite freddo.

Il trucco in più

Decorate la torta con qualche lampone e con un coulis di frutti rossi. Potete anche preparare una glassa al cioccolato bianco: fate fondere 150 g di cioccolato bianco. Fuori dal fuoco, aggiungete 7 cl di panna liquida intera. Mettete da parte in frigorifero per almeno 2 ore, poi sbattete questa ganache per una decina di minuti fino a farla addensare.



**32 varianti per una sorprendente torta "tre in uno"
creata con la cottura a bassa temperatura.**

Non richiedono ingredienti particolari e non necessitano di attrezzature speciali, ma le torte di questo volume sono decisamente intriganti. Ognuna presenta ben tre strati dalle consistenze completamente diverse, create con un unico impasto: una base densa come un flan, un cuore cremoso e una finitura aerea come un pan di Spagna.



ISBN : 978-88-97932-41-3



9 788897 932413

www.bibliothecaculinaria.it

€ 11,40