

Find Your Cake

Tutorial – Cake Design

Metodi per preparare una torta da rivestire con la pasta di zucchero



Le glasse

Per preparare una torta al rivestimento con la pasta di zucchero è necessario glassarla creando una sottile pellicola che consenta alla pasta di zucchero di aderire bene. Questa operazione ha anche la funzione di "stuccare" la torta, colmando e nascondendo eventuali imperfezioni che renderebbero la copertura imperfetta.

Alcuni tipi di glassa possibili sono: **panna ben montata**, **crema al burro**, **ganache al cioccolato** e **gelatina di albicocche**. La scelta della glassa da utilizzare dipende dai gusti e dal tipo di torta che vogliamo realizzare.

La panna montata tende a far trasudare un po' la pasta di zucchero, soprattutto se questa è molto sottile, quindi è da evitare quando la temperatura dell'ambiente in cui si lavora è elevata.

Se si tratta di una torta a strati, per evitare che questi si vedano dopo la copertura, preferiremo una glassa cremosa (crema al burro, ganache o panna); se, invece, si tratta di una torta semplice, tipo ciambellone, che non abbiamo intenzione di farcire, allora possiamo usare la gelatina di albicocche tiepida.

Come vedremo più avanti, però, possiamo usare la gelatina di albicocche anche per una torta farcita, a patto di utilizzare una decorazione che nasconda gli strati oppure un metodo particolare di farcitura, che non preveda gli strati.

Le basi

La base più famosa per le torte farcite è sicuramente il Pan di Spagna, tagliato a strati, bagnato e farcito ma, nel caso di decorazioni elaborate, che pesano sulla base, è possibile utilizzare dei composti più compatti che hanno anche il vantaggio di non dover essere bagnati né farciti troppo poiché sono già buoni "nature": la ciambella americana, la "Gènoise", il composto da plum cake, e simili.

Come sempre, la scelta dipende in parte dal vostro gusto e in parte dalla decorazione che dobbiamo realizzare.

Gli sciroppi

Per bagnare la torta, se necessario, utilizzeremo degli sciroppi aromatizzati o delle salse dense. Ad esempio, possiamo preparare una base di uguale quantità di zucchero e acqua, fatta sobbollire per qualche minuto e poi aromatizzata con succo e scorza di limone, cioccolato fuso, caffè, ecc; oppure una salsa di cioccolato ottenuta facendo sobbollire acqua e cioccolato fuso in parti uguali (200 ml acqua e 200 gr di cioccolato fuso per una torta di medie dimensioni).

Lo scopo di questi sciroppi è di ammorbidire e insaporire la base senza renderla troppo umida; per questo motivo è assolutamente sconsigliato l'utilizzo del latte per bagnare la torta.

I metodi

Negli esempi che seguono vi proponiamo i diversi metodi di preparazione accompagnati da alcune fotografie.

Find Your Cake

Tutorial – Cake Design

Metodi per preparare una torta da rivestire con la pasta di zucchero

1-Torta farcita a strati glassata con panna montata

Nell'esempio che segue abbiamo utilizzato il composto per ciambella americana come base, una mousse al cioccolato e panna per farcire il primo strato, della panna montata con poco zucchero per farcire il secondo strato.

Non abbiamo bagnato la torta poiché già umida.



Procedimento

Sformare la torta, tagliarla in tre strati con l'apposito attrezzo o con il coltello a lama lunga. Disponila in un cerchio regolabile, se possibile, e farcire il primo strato con una delle creme preparate (ad es. mousse al cioccolato).

Coprire con uno strato di torta e farcire anche questo (ad es. panna montata).

Chiudere con l'ultimo strato.

Rivestire il dolce con la panna ben montata (125 ml), distribuendola con una spatola e cercando di creare uno strato sottile. Questo eviterà che la pasta di zucchero si inumidisca troppo.

Conservare in frigorifero per almeno 3 ore prima di procedere al rivestimento con la pasta di zucchero.

Dopo la decorazione, la torta può essere conservata in frigorifero e, se preparata il giorno prima, ne acquisterà in sapore!



Find Your Cake

Tutorial – Cake Design

Metodi per preparare una torta da rivestire con la pasta di zucchero



Find Your Cake

Tutorial – Cake Design

Metodi per preparare una torta da rivestire con la pasta di zucchero

2-Torta farcita a strati glassata con ganache al cioccolato o crema al burro

Nell'esempio che segue abbiamo utilizzato il composto per la G noise come base (simile al Pan di Spagna con l'aggiunta di burro) e la ganache al cioccolato per farcire la torta e per rivestirla.

Non abbiamo bagnato la torta poich  gi  umida.

Procedimento

Il procedimento   del tutto simile a quello precedente.

Dopo aver preparato la ganache, lasciarla riposare a temperatura ambiente per qualche ora (in frigorifero si indurisce troppo), quindi spalmarla sulla torta con una spatola cercando di uniformarla al meglio.

Fare riposare la torta per qualche ora in frigorifero e poi tenerla a temperatura ambiente il tempo sufficiente perch  la superficie si ammorbidisca un po' (questo dipende anche dalla temperatura ambiente). In ogni caso, anche se un po' rigida, al momento della copertura con la pasta di zucchero lo strato superficiale si scaglier  quel tanto che basta formando un collante perfetto!



3-Torta semplice glassata con gelatina di albicocche

Se la torta non ha strati n  imperfezioni evidenti,   possibile utilizzare della gelatina di albicocche tiepida oppure, in alternativa, della marmellata di albicocche senza pezzi di frutta oppure passata al setaccio, spalmata sulla torta con un pennello da pasticceria.

Nell'esempio che segue abbiamo utilizzato il composto per la ciambella americana come base, non abbiamo farcito n  bagnato la torta e abbiamo glassato con la marmellata di albicocche setacciata.



Find Your Cake

Tutorial – Cake Design

Metodi per preparare una torta da rivestire con la pasta di zucchero

4-Torta farcita chiusa glassata con gelatina di albicocche

Nell'esempio che segue abbiamo utilizzato il composto per ciambella americana e una dose abbondante di crema Chantilly per farcire (uguale quantità di crema pasticcera e panna montata).

Come al solito, con questo composto non abbiamo bagnato la torta.

Nonostante la torta sia ben farcita, grazie alla tecnica utilizzata, i bordi e la superficie restano intatti e quindi non necessitano della "stuccatura" per coprire le imperfezioni.

Con questo procedimento è bene tenere presente che l'altezza finale della torta sarà esattamente la stessa di partenza, poiché la farcitura avviene internamente, e non aggiunge altezza alla torta.



Procedimento

Posizionare la torta capovolta, in modo che la parte superiore si trovi su un piatto liscio (non utilizzate la carta da forno che tende a creare delle rughe inumidendosi, rovinando la torta).

Incidere la torta formando un cilindro interno facendo bene attenzione a non arrivare sul fondo, che dovrà restare intatto.

Con le mani, delicatamente, estrarre il cilindro interno e, se occorre, scavare ancora un po' in modo da uniformare il fondo della torta facendo attenzione a non assottigliarlo troppo.

Tagliare a strati l'interno della torta e procedere alla farcitura tenendo presente che sicuramente ne avanzerà uno strato.

Terminare con uno strato di torta e, se occorre, pareggiare la superficie con il coltello, in modo che sia perfettamente a livello. Mettere la torta in frigo per un paio d'ore e poi, con l'aiuto di un altro piatto o vassoio, capovolgerla in modo da avere la superficie chiusa in alto: la torta non sembra neanche farcita ed è perfetta!

Find Your Cake

Tutorial – Cake Design

Metodi per preparare una torta da rivestire con la pasta di zucchero



Find Your Cake

Tutorial – Cake Design

Metodi per preparare una torta da rivestire con la pasta di zucchero

5-Torta farcita incisa glassata con gelatina di albicocche

Questo metodo è molto simile al precedente ma risulta più semplice da eseguire e meno rischioso per il fondo della torta. Infatti, il cilindro centrale viene inciso fino alla base della torta ed estratto completamente.

A differenza del metodo precedente, però, la parte superiore della torta non sarà completamente chiusa ma avrà un'incisione circolare che, se glassata con la marmellata, potrebbe essere visibile attraverso la copertura di pasta di zucchero.

Il nostro consiglio, quindi, è di utilizzare questo metodo quando la superficie ha delle decorazioni che potranno nascondere il segno circolare.

Nell'esempio che segue abbiamo utilizzato un Pan di Spagna e lo abbiamo bagnato con la salsa al cioccolato.

Per evitare che la torta perda la sua forma è sempre utile aiutarsi con il cerchio regolabile per le operazioni di farcitura.



Procedimento

Posizionare la torta capovolta, in modo che la parte superiore si trovi su un piatto liscio (non utilizzare la carta da forno che tende a creare delle rughe inumidendosi, rovinando la torta).

Incidere la torta formando un cilindro interno arrivando sul fondo della torta.

Con le mani, delicatamente, estrarre il cilindro interno e tagliarlo a strati.

Bagnare il fondo e gli strati della torta e farcire con la crema preparata.

Anche in questo caso, ricordare che l'altezza finale della torta sarà uguale a quella iniziale e che vi avvanzerà almeno uno strato.

Terminare con uno strato di torta e, se occorre, pareggiare la superficie con il coltello, in modo che sia perfettamente a livello.

Mettere la torta in frigo per un paio d'ore e poi, con l'aiuto di un altro piatto o vassoio, capovolgerla in modo da avere la superficie migliore in alto.

Glassarla con la gelatina o marmellata di albicocche.

Find Your cake - www.findyourcake.it

Find Your Cake

Tutorial – Cake Design

Metodi per preparare una torta da rivestire con la pasta di zucchero



Esempi con tecniche miste

I metodi proposti possono essere mescolati a seconda delle occasioni. Ad esempio, anche nel caso di una torta farcita a strati, se prevediamo una decorazione abbondante sul bordo laterale della torta, possiamo glassare con la gelatina di albicocche, che, come forse si intuisce da questo piccolo tutorial, è il nostro metodo preferito!



Oppure, invece di utilizzare la classica torta farcita, possiamo rivestire dolci di altro genere come, ad esempio, una **cheesecake**, senza alcuna glassatura ma con l'unico accorgimento di ricoprire anche la base del biscotto con la crema al formaggio, in modo che funga da collante per la pasta di zucchero.



Find Your cake = www.findyourcake.it

Find Your Cake

Tutorial – Cake Design

Metodi per preparare una torta da rivestire con la pasta di zucchero

Conclusioni

I casi esaminati non esauriscono, ovviamente, tutte le possibilità di preparare una torta per la decorazione con la pasta di zucchero; spesso, infatti, sono la fantasia, la necessità e gli ingredienti che abbiamo a disposizione che determinano il metodo da utilizzare e, come spesso accade in cucina, vale il detto "di necessità virtù"!

Con il tempo scoprirete che per nascondere un'imperfezione realizzerete una decorazione bellissima quanto inaspettata; oppure che, per sostituire un ingrediente mancante, scoprirete un nuovo metodo o, ancora che, semplicemente per curiosità o voglia di sperimentare, realizzerete qualcosa di unico.

E se noi vi abbiamo aiutato in questo, anche in minima parte, ne siamo contente.

Note