



TORTE A PIANI DA DOVE INIZIARE?

www.engycakedesigner.it

Introduzione

Immagina di presentare una torta a più piani, perfettamente decorata, che lascia i tuoi ospiti senza parole. Realizzare una torta del genere richiede più di una semplice ricetta: è un'arte che combina tecnica, creatività e un pizzico di pazienza.

Questa guida è stata pensata per guidarti passo dopo passo nella realizzazione di torte a piani.

Non lasciarti intimidire dalla complessità apparente di questo tipo di torte! Con la giusta guida e un po' di pratica, chiunque può realizzare torte spettacolari. Ogni grande pasticciere ha iniziato dal principio!

Capitolo 1: Preparazione delle Basi

Scelta delle Ricette

La scelta della ricetta giusta è fondamentale per il successo di una torta a più piani. Dovrai considerare sia il gusto che la consistenza. Opta per torte realizzate con massa montata

media a base di uova o per una bassa montata burro (come la sponge Cake). Queste preparazioni hanno un'alveolatura più fitta e risultano più umide, saranno perfette per reggere il peso di più piani.

Dai un'occhiata al mio pan di Spagna allo yogurt, lo trovi tra i contenuti gratuiti scaricabili sul mio sito www.engycakedesigner.it

Stesura Perfetta

Per ottenere strati uniformi e dritti, utilizza teglie della stessa dimensione e riempi con lo stesso quantitativo di impasto. Livella l'impasto con una spatola prima di infornare. Una volta cotte e raffreddate, taglia le eventuali cupole per rendere gli strati perfettamente piatti.

Capitolo 2: Farciture e Creme

Scelta della Farcitura

La farcitura deve essere gustosa e compatibile con la struttura della torta. Puoi scegliere tra crema al burro, ganache al cioccolato, mousse o marmellate. Ecco la ricetta che utilizzo di più nel mio laboratorio e che puoi aromatizzare come più ti piace: LA CHANTILLY AL MASCARPONE

Ingredienti:

- **250 g di mascarpone**
- **40 g di zucchero a velo**
- **250 ml di panna vegetale fredda da frigo hoplà (in confezione verde)**

Procedimento:

1. Monta tutti gli ingredienti fino ad ottenere una crema soda, usala subito o conservala in frigorifero. Se dovessi utilizzarla in un secondo momento dovrai rimontarla.

Abbinamenti di Gusto

Gli abbinamenti giusti possono fare la differenza. Prova ad accostare una torta al cioccolato con ganache al cioccolato fondente e lamponi freschi, oppure un pan di Spagna con crema chantilly al mascarpone al limone e mirtilli.

Ricordati di bagnare la torta ma no eccedere!

Capitolo 3: Assemblaggio della Torta

Tecniche di Sovrapposizione

Per costruire una torta a più piani stabile, è essenziale utilizzare tecniche di sovrapposizione corrette. Inserisci dei supporti in ogni strato per evitare che la torta ceda sotto il proprio peso.

I pioli per torte possono essere in legno o in plastica e sono venduti nei negozi specializzati in cake design (sul sito www.forcakedesigner.com con il codice ENGYCAKE avrai il 5 % di sconto). Di solito inserisco **un piolo al centro e altri 3 o 4 pioli intorno** in modo da avere un supporto idoneo. **Il piolo centrale andrà lasciato lungo mentre gli altri 3 o 4 andranno tagliati a misura della torta.**

Il secondo e i piani successivi andranno posizionati su un vassoio largo come il loro diametro e il vassoio dovrà avere un foro al centro.

Ti faccio un esempio:

Ipotezziamo di dover realizzare una torta a tre piani i cui piani saranno 25 cm, 20 cm e 15 cm di diametro.

Il piano di 25 cm di diametro andrà posizionato su un vassoio per torte di cake design, un cake board che abbia uno spessore minimo di 1 cm. In questo modo sarai sicuro che reggerà il peso degli strati superiori.

Il piano da 20 cm andrà posizionato su un vassoio da 20 cm di diametro e quello da 15 cm su un vassoio da 15 cm di diametro. I vassoi per i piani superiori possono essere più sottili, 2 o 3 mm vanno benissimo.

Perché serve il foro sui vassoi?

Quando andremo a impilare il piano 20 cm sul 25 cm, faremo in modo che il piolo portante, inserito alla base, si inserisca nel secondo piano. Questo favorirà una maggiore stabilità della struttura.

Stuccatura e Livellamento

La stuccatura è il processo di copertura della torta con uno strato sottile di crema al burro per sigillare le briciole e creare una copertura uniforme e che solidifica. Utilizza una spatola e un piatto rotante per ottenere un risultato uniforme. Stucca e decora ogni torta singolarmente prima di impilarle tra loro.

Capitolo 4: Decorazione di Base

Copertura con pasta di zucchero

Qualora la decorazione lo preveda, ricopri ogni torta singolarmente e poi procedi con il montaggio dei piani.

Decorazioni con sac à poche

Il piping, ovvero l'utilizzo di sac à poche per creare decorazioni, è molto diffuso per realizzare dettagli eleganti sulla torta ed andare a coprire le giunture dei piani sovrapposti. Usa bocchette diverse per ottenere effetti differenti, come fiori, perle e riccioli. Ti consiglio di usare una crema al burro per risultati più definiti e stabili.

Capitolo 5: Trasporto e Presentazione

Trasporto Sicuro

Per trasportare una torta a più piani in sicurezza, utilizza scatole rigide e assicurati che la torta sia ben fissata alla base. Usa i polibox per una consegna a norma HACCP e per mantenere una temperatura costante della torta.

Se ti è possibile opta per il montaggio in location così da essere sicuro che la torta non si rovini durante il trasporto.

Conclusione

Realizzare una torta a più piani in stile cake design è un'arte che richiede pratica e dedizione, ma con i giusti strumenti e tecniche, puoi riuscirci anche tu!

Non dimenticate di praticare e sperimentare. Ogni torta è unica e rappresenta un'opportunità per migliorare le tue abilità.

Buona creazione!

Engy ❤️