



Torta Natalizia con Base all'Arancia, Crema al Cioccolato Bianco e Confettura di mirtilli

www.engycakedesigner.it

Benvenuti in questa guida completa per realizzare una torta natalizia che combina sapori classici con un tocco di eleganza! Con una base leggera all'arancia, una deliziosa farcitura di crema al cioccolato bianco e confettura di mirtilli, e una decorazione di panna montata con salsa al caramello salato, questa torta sarà il centro della vostra tavola delle feste. A completare, un omino di pan di zenzero per una nota festiva irresistibile.

Descrizione della Torta

La torta ha una base morbida all'arancia, realizzata con olio e spremuta d'arancia per garantire leggerezza e sofficità. Un solo strato viene forato in diversi punti e arricchito con salsa al caramello salato, aggiungendo una sorpresa golosa ad ogni morso. La farcitura, a base di crema al cioccolato bianco e confettura di mirtilli, offre un contrasto perfetto di dolcezza e freschezza. Infine, ciuffi di panna montata decorano la superficie, arricchiti da un filo di salsa al caramello salato e un omino di pan di zenzero al centro per completare il look natalizio.

Ricette delle Preparazioni

1. Base all'Arancia

Ingredienti:

- Farina 00: 150 g
- Zucchero a velo: 80 gr
- Succo d'arancia fresco: 90 ml
- Olio di semi: 60 ml
- Uova: 3 (a temperatura ambiente)
- Lievito per dolci: 10 g
- Una punta di bicarbonato
- Scorza grattugiata di 1 arancia non trattata
- Un pizzico di sale
- Cannella e zenzero a piacere

Procedimento:

1. Preriscalda il forno a 180°C e foderla una teglia da 20 cm con carta forno.
2. In una ciotola, monta i tuorli con lo zucchero, e la scorza di arancia fino a ottenere un composto chiaro e spumoso.
3. Aggiungi l'olio a filo, seguito dal succo d'arancia e dalle spezie, continuando a mescolare delicatamente per non smontare il composto.
4. Setaccia la farina con il lievito, il bicarbonato e il sale, poi aggiungili al composto in più riprese.
5. Monta gli albumi a neve quasi ferma (devono essere ancora leggermente smontati) e unisci al composto mescolando dal basso verso l'alto.
6. Versa l'impasto nella teglia e cuoci per 30-35 minuti. Lascia raffreddare completamente.

2. Crema al Cioccolato Bianco

Ingredienti:

- Cioccolato bianco: 200 g
- Panna fresca liquida: 200 ml
- Mascarpone: 100 g
- Cannella a piacere

Procedimento:

1. Sciogli il cioccolato bianco a bagnomaria e lascialo intiepidire.
2. In una ciotola, monta la panna fresca fino a consistenza morbida.
3. In un'altra ciotola, lavora il mascarpone per ammorbidirlo, poi incorpora il cioccolato bianco fuso tiepido e la cannella.
4. Aggiungi la panna montata al composto di mascarpone e cioccolato, mescolando delicatamente.

3. Confettura di Mirtilli

Puoi utilizzare una confettura già pronta o prepararla seguendo questa ricetta:

Ingredienti:

- Mirtilli freschi o surgelati: 300 g
- Zucchero: 100 g
- Succo di limone: 1 cucchiaino

Procedimento:

1. Cuoci i mirtilli con lo zucchero e il succo di limone a fuoco medio fino a quando i frutti si disfano e la confettura si addensa (circa 15 minuti).
2. Passa al setaccio se preferisci una consistenza liscia.

Puoi usare anche una confettura di ribes rossi o di lamponi, ci stanno benissimo!

4. Salsa al Caramello Salato

Ingredienti:

- Zucchero: 150 g
- Panna fresca liquida: 100 ml
- Burro: 50 g
- Sale: 1 pizzico

Procedimento:

1. In un pentolino, sciogli lo zucchero a fuoco medio senza mescolare, fino a ottenere un caramello ambrato.
2. Aggiungi la panna calda poco alla volta, mescolando continuamente (attenzione agli schizzi).
3. Unisci il burro e il sale, mescola fino a ottenere una salsa omogenea.

5. Panna Montata

Ingredienti:

- Panna fresca liquida: 250 ml
- Zucchero a velo: 25 g
- Vaniglia in bacche

Procedimento:

1. Monta la panna freddissima con lo zucchero a velo e la vaniglia fino a ottenere una consistenza ferma.

6. Omino di Pan di Zenzero

Per decorare, prepara o acquista un omino di pan di zenzero già pronto. Se vuoi farlo in casa, segui la tua ricetta preferita. (La trovi anche sul mio profilo instagram o nel mio corso di natale)

Assemblaggio della Torta

1. **Forare la base:** Con il manico di un cucchiaino di legno o una cannuccia larga, pratica dei fori sulla base all'arancia, senza attraversarla completamente.
2. **Riempire con il caramello salato:** Usa una sac à poche per inserire la salsa al caramello salato nei fori.
3. **Bagna la base** con latte uht o altra bagna a piacere
4. **Aggiungere la farcitura:** Spalma un generoso strato di confettura di mirtilli sulla superficie della torta, seguito dalla crema al cioccolato bianco. Volendo puoi anche mescolarli leggermente per creare un'effetto variegato.
5. **Decorare con panna montata:** Con una sac à poche dotata di beccuccio a stella, crea ciuffi di panna montata sulla superficie della torta.

6. **Guarnire con caramello salato:** Versa delicatamente la salsa al caramello salato sui ciuffi di panna.
7. **Aggiungere l'omino di pan di zenzero:** Posizionalo al centro della torta come decorazione finale.
8. Se ti va puoi decorare con frutta fresca

Conservazione

- Conserva la torta in frigorifero, coperta con una campana per dolci o in un contenitore ermetico, per massimo 3 giorni.

Come Servirla

Taglia la torta con un coltello a lama liscia per mantenere intatta la decorazione. Servila con una tazza di tè caldo, cioccolata calda o un bicchiere di spumante per un perfetto momento natalizio. Sarebbe carino prevedere di accompagnare ogni fetta con un biscotto alla cannella così che tutti possano apprezzarne l'abbinamento.

Con questa torta, il Natale sarà ancora più dolce e speciale. Buone feste e buon divertimento in cucina! 🎄🍰