



TORTA CHANTILLY

NEL CAKE DESIGN

www.engcakedesigner.it

Benvenuti! Se siete qui, significa che condividete la mia passione per le torte belle e scenografiche, ma soprattutto buonissime. Negli anni, ho imparato che una torta non deve essere solo un'opera d'arte da ammirare, ma anche una gioia per il palato. Per questo motivo, ho sviluppato una ricetta che combina estetica e sapore: una base versatile e stabile, accompagnata da creme che garantiscono risultati impeccabili.

In questa guida, vi accompagnerò passo dopo passo nella realizzazione di una torta Chantilly in chiave cake design: più alta, più stabile, e assolutamente scenografica. Impareremo insieme una base diversa dal classico pan di Spagna, prepareremo una chantilly al mascarpone perfetta per decorazioni e scopriremo come gestire la crema pasticcera in una torta alta.

LA BASE PERFETTA PER IL CAKE DESIGN

Ricetta: Massa Montata Media

La massa montata media è la mia scelta per creare torte alte e scenografiche. Rispetto al pan di Spagna tradizionale, questa base ha un'alveolatura più fitta, è più umida e stabile, rendendola ideale per il cake design.

Ingredienti (per una torta da 20 cm di diametro e 10 cm di altezza):

- Uova intere: 6 (a temperatura ambiente)
- Zucchero semolato: 260 g

- Latte leggermente tiepido: 170 ml
- Olio di semi: 120 ml
- Farina 00: 300 g
- Lievito per dolci: 16 g
- Estratto di vaniglia o scorza di agrumi BIO (facoltativo)

Procedimento:

1. **Montate le uova e lo zucchero:** Con una planetaria o uno sbattitore elettrico, montate le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Questo passaggio è fondamentale per incorporare aria e creare una struttura stabile.
2. **Aggiungete i liquidi:** A bassa velocità, unite il latte e l'olio a filo. Mescolate delicatamente per non smontare il composto.
3. **Incorporate gli ingredienti secchi:** Setacciate insieme farina e lievito, quindi aggiungeteli al composto montato in più riprese, mescolando dal basso verso l'alto con una spatola.
4. **Cottura:** Versate l'impasto in una teglia imburrata e infarinata, e infornate in forno statico preriscaldato a 180°C per 45-55 minuti. Verificate la cottura con uno stecchino sempre nel centro della torta.

Consigli:

- Lasciate raffreddare la base completamente prima di tagliarla o farcirla.
- Per ottenere una torta alta e dimezzare i tempi di cottura, potete preparare due basi in teglie diverse e poi sovrapporle.

CAPITOLO 2: CHANTILLY AL MASCARPONE – LA CREMA PERFETTA

La classica panna montata è deliziosa, ma fragile. Per il cake design, ho iniziato ad utilizzare una crema chantilly al mascarpone: una crema stabile, soffice e perfetta per decorazioni di grande effetto.

Ingredienti:

- Mascarpone: 250 g
- Panna vegetale zuccherata: 250 ml (fredda di frigorifero)
- Zucchero a velo: 40-45 g
- Coloranti in gel idrosolubili (facoltativi)

Procedimento:

1. **Preparate la crema:** In una ciotola capiente versate mascarpone, panna vegetale ben fredda e zucchero a velo.
2. **Montate la panna:** montate gli ingredienti fino ad ottenere una crema ben ferma, attenzione a non montarla troppo!

Utilizzo:

- **Per decorare:** Inserite la chantilly al mascarpone in una sac à poche con beccucci decorativi per creare motivi scenografici.
- **Per farcire:** Stendetela in uno strato uniforme o utilizzatela come bordo esterno per contenere la crema pasticcera.
- **Per colorarla:** dopo averla montata aggiungete il colorante scelto e mescolate con una frusta a mano per incorporarlo.

Meglio usare subito la crema. Se avanza si può conservare in frigo coperta da pellicola trasparente. Potrebbe essere necessario montarla nuovamente prima di riutilizzarla.

CAPITOLO 3: CREMA PASTICCERA STABILE PER TORTE ALTE

La crema pasticcera è un grande classico, ma nelle torte alte può diventare un problema. Ecco come gestirla:

1. **Preparare un bordo stabile:** Prima di aggiungere la crema pasticcera, create un bordo esterno con la chantilly al mascarpone per evitare fuoriuscite.
2. **Distribuire uniformemente:** Assicuratevi che lo strato di crema pasticcera sia uniforme e ben livellato.

Ricetta della Crema Pasticcera

Ingredienti:

- Latte intero: **620 ml**
- Tuorli d'uovo: **150 g** (circa 7-8 tuorli)
- Zucchero semolato: **125 g**
- Amido di riso: **25 g**
- Amido di mais: **25 g**
- Scorza di limone o bacca di vaniglia: **q.b.** (facoltativo, per aromatizzare)

Procedimento:

1. **Aromatizzare il latte:**
 - In una casseruola, scaldate il latte con la scorza di limone o una bacca di vaniglia incisa per il lungo. Portate quasi a ebollizione, poi spegnete il fuoco e lasciate in infusione per 10 minuti. Filtrate per eliminare gli aromi.
2. **Preparare la base di tuorli e zucchero:**
 - In una ciotola, montate i tuorli con lo zucchero utilizzando una frusta a mano o elettrica e aggiungere gli amidi. Mescolate fino a ottenere una crema liscia e omogenea.
3. **Unire il latte caldo:**
 - Versate il latte caldo, poco per volta, nel composto di tuorli, zucchero e amidi, mescolando continuamente per evitare la formazione di grumi.
4. **Cuocere la crema:**
 - Trasferite il composto nella casseruola e cuocete a fuoco medio-basso, mescolando costantemente con una frusta. Continuate fino a quando la crema si addensa e inizia a sobbollire leggermente.
5. **Raffreddare la crema:**
 - Togliete immediatamente la crema dal fuoco e trasferitela in una ciotola pulita. Coprite la superficie con pellicola trasparente a contatto per evitare la formazione della pellicina. Lasciate raffreddare a temperatura ambiente, poi conservate in frigorifero.

Consigli per un risultato perfetto:

- **Per evitare grumi:** Mescolate costantemente durante la cottura e mantenete una fiamma moderata.
- **Per una consistenza più vellutata:** Frullate la crema con un frullatore a immersione dopo la cottura.

- **Conservazione:** La crema pasticcera si conserva in frigorifero, coperta, per un massimo di 2 giorni.

CAPITOLO 4: ERRORI COMUNI E COME EVITARLI

Base:

- **Impasto che si smonta:** Incorporate gli ingredienti secchi con delicatezza per non perdere aria.
- **Cottura non uniforme:** Usate teglie di qualità (io uso delle teglie in alluminio anodizzato per garantire una cottura uniforme) e posizionatele al centro del forno.

Chantilly al mascarpone:

- **Grumi nella crema:** Lavorate la crema senza montarla troppo o tenderà a creare grumi e separarsi. Per rimediare si può aggiungere della panna fredda e rimontare.
- **Crema che si smonta:** Dopo il riposo in frigo la crema tende a smontarsi. Occorre montarla nuovamente. Soffre il caldo, con le alte temperature meglio lavorarla nelle ore più fresche.

Crema pasticcera:

- **Consistenza troppo liquida:** Cuocete la crema fino a ottenere una consistenza densa e lasciatela raffreddare bene prima di utilizzarla. Non frullarla mai con il minipimer una volta fredda per evitare di comprometterne la struttura.

CAPITOLO 5: IDEE ORIGINALI PER TORTA SCENOGRAFICA

1. **Effetto ombré:** Colorate la chantilly al mascarpone in diverse tonalità per creare un effetto sfumato.
2. **Motivi floreali:** Usate beccucci speciali per creare decorazioni floreali tridimensionali.
3. **Gusto speciale:** Aggiungete cacao, caffè solubile o aromi naturali alla chantilly per una torta dal sapore unico.
4. **Lambeth Cake:** Sperimentate tecniche classiche con bordi intricati e riccioli per una torta dal fascino vintage.

ASSEMBLIAMO LA TORTA!

1. Preparazione della Base

1. **Raffreddare la torta:** Assicurati che la base sia completamente raffreddata prima di tagliarla. Questo evita che si sbricioli o si deformi.
2. **Livellare la superficie:** Con un coltello seghettato lungo, taglia via eventuali cupole o irregolarità sulla superficie della torta per ottenere uno strato piano.

2. Taglio della Base

1. **Marcare gli strati:** Decidi il numero di strati che vuoi creare (generalmente 3 o 4) e segna con leggeri tagli intorno alla circonferenza della torta.
2. **Tagliare con precisione:** Usa un coltello lungo seghettato o un seghetto livellatore per torte. Se usi il coltello, ruota lentamente la torta mentre tagli, mantenendo il coltello parallelo al piano di lavoro.

3. Preparazione della Bagna

1. **Preparare la bagna:** Usa una miscela di acqua e zucchero (1:1) portata a bollore e poi raffreddata. Puoi aromatizzarla con vaniglia, limone, rum o liquori a piacere. In alternativa usa del latte fresco (la mia scelta preferita), perfetto per ammorbidire la base senza aggiungere dolcezza alla torta.
2. **Bagnare gli strati:** Usa un pennello da cucina o una bottiglietta con beccuccio per distribuire la bagna uniformemente sugli strati tagliati, evitando di inzupparli troppo.

4. Assemblare la Torta

1. **Posizionare il primo strato:** Metti il primo disco di torta sul piatto o su una base girevole per decorazioni e ricorda di fissarlo con un ricciolo di crema per evitare che si muova.
2. **Creare il bordo di contenimento:** Con una sac à poche riempita di chantilly al mascarpone, crea un anello di crema lungo il bordo dello strato. Questo terrà la farcitura al centro.
3. **Aggiungere la farcitura:** Riempi il centro con crema pasticcera o altra farcitura a scelta, livellandola con una spatola.
4. **Ripetere per gli altri strati:** Posiziona il secondo strato di torta, bagna, crea il bordo e aggiungi la farcitura. Procedi fino all'ultimo strato.
5. **Sigillare la torta:** Ricopri la torta con un sottile strato di chantilly al mascarpone (crumb coat) per sigillare le briciole.

5. Ricoprire la Torta

1. **Applicare la crema finale:** Usa una spatola o un raschietto per stendere uno strato uniforme di chantilly al mascarpone su tutta la superficie della torta.
2. **Lisciare la superficie:** Ruota la base girevole mentre tieni la spatola inclinata per livellare i lati e la parte superiore.

6. Decorazione con Sac à Poche

1. **Preparare la sac à poche:** Scegli un beccuccio decorativo (ad esempio stella aperta, petalo o rotondo) e riempi la sac à poche con chantilly al mascarpone.
2. **Creare i motivi:**
 - **Roselline:** Premi delicatamente e ruota la sac a poche per creare fiori.
 - **Riccioli o onde:** Muovi la sac a poche avanti e indietro per un effetto dinamico.
 - **Bordi:** Decora i bordi della torta con un motivo continuo.
3. **Colorare** (opzionale): Dividi la crema in diverse ciotole, aggiungi coloranti in gel idrosolubili, e usa sac à poche separate per effetti multicolore.

7. Finitura e Dettagli Finali

- **Aggiungere decorazioni:** Completa con elementi come perle di zucchero, glitter commestibili, fiori in pasta di zucchero o frutta fresca.
- **Raffreddare prima di servire:** Metti la torta in frigorifero per almeno un'ora per stabilizzare crema e farcitura.

Consiglio Finale

Ricorda di fotografare la tua creazione prima di servirla: una torta Chantilly al mascarpone decorata con sac a poche è una vera opera d'arte! 🍰

CONCLUSIONE

Non vedo l'ora di vedere le vostre meravigliose creazioni! Ogni torta racconta una storia, e

sono certa che con questa guida potrete realizzare dolci spettacolari che stupiranno tutti per la loro bellezza e bontà.

Ricordate, la pasticceria è un'arte che si perfeziona con la pratica: sperimentate, divertitevi e lasciate spazio alla vostra creatività.

Se desiderate approfondire tecniche, ricette e decorazioni, vi invito a scoprire i miei corsi online disponibili sul sito. Troverete tante preparazioni e segreti per portare la vostra passione per la pasticceria a un livello superiore.

Buon lavoro, e non dimenticate di condividere con me le vostre creazioni! 🍰✨