



TORTA CHANTILLY

NEL CAKE DESIGN

www.engycakedesigner.it

Se stai leggendo questa guida, significa che condividi con me la 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, ti 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.

E se desideri approfondire tecniche, ricette e decorazioni, ti invito a scoprire i miei corsi online disponibili sul sito. Troverai tante preparazioni e segreti per portare la tua passione per la pasticceria a un livello superiore. Ti aspetto nella scuola!

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: 180 ml
- Olio di semi di girasole o di mais: 120 ml
- Farina 00: 300 g
- Lievito per dolci: 16 g
- Estratto di vaniglia o scorza di agrumi BIO (facoltativo)

Procedimento:

1. **Separa i tuorli dagli albumi**
2. **Monta i tuorli con 160 gr di zucchero:** Con una planetaria o uno sbattitore elettrico, monta 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.
3. **Aggiungi i liquidi:** A bassa velocità, unisci il latte e l'olio a filo. Mescola delicatamente per non smontare il composto.
4. **Incorpora gli ingredienti secchi:** Setaccia insieme farina e lievito, quindi aggiungili al composto montato in più riprese, mescolando dal basso verso l'alto con una spatola.
5. **Monta gli albumi a neve con 100 gr di zucchero:** inizia a montare gli albumi con le fruste elettriche e una volta semi montati, aggiungi in due volte lo zucchero semolato. Dovrai ottenere una meringa bella stabile.
6. **Unisci l'albume montato all'impasto:** in 3 volte, mescolando con una spatola dall'alto verso il basso per non smontare il composto.
7. **Cottura:** Versa l'impasto in una teglia rivestita con carta forno e inforna in forno statico preriscaldato a 180°C per 45-55 minuti. Verifica la cottura con uno stecchino sempre nel centro della torta.

Consigli:

- Lascia raffreddare la base completamente prima di tagliarla o farcirla.
- Per ottenere una torta alta e dimezzare i tempi di cottura, puoi 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) - va bene anche la panna vaccina
- Zucchero a velo: 40-45 g
- Coloranti in gel idrosolubili (facoltativi)

Procedimento:

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

Utilizzo:

- **Per decorare:** Inserisci la chantilly al mascarpone in una sac à poche con beccucci decorativi per creare motivi scenografici.
- **Per farcire:** Stendila in uno strato uniforme o utilizzala come bordo esterno per contenere la crema usata per farcire.
- **Per colorarla:** dopo averla montata aggiungi il colorante scelto e mescola 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, crea un bordo esterno con la chantilly al mascarpone per evitare fuoriuscite.
2. **Distribuire uniformemente:** Assicurati che lo strato di crema pasticcera sia uniforme e ben livellato.

Ricetta della Crema Pasticcera

Ingredienti:

- Latte intero: **500 ml**
- Panna fresca: **120 ml**
- Tuorli d'uovo: **150 g** (circa 7-8 tuorli)
- Zucchero semolato: **125 g**
- Amido di mais: **50 g**
- Scorza di limone o bacca di vaniglia: **q.b.** (facoltativo, per aromatizzare)

Procedimento:

1. **Aromatizzare il latte:**
 - In una casseruola, scalda il latte e la panna con la scorza di limone o mezza bacca di vaniglia incisa per il lungo. Porta quasi a ebollizione, poi spegni il fuoco e lascia in infusione per 10 minuti. Filtra per eliminare gli aromi.
2. **Prepara la base di tuorli e zucchero:**
 - In una ciotola, monta i tuorli con lo zucchero utilizzando una frusta a mano o elettrica e aggiungi l'amido. Mescola fino a ottenere una crema liscia e omogenea.
3. **Unisci il latte caldo e la panna:**

- Versa il latte e la panna caldi, poco per volta, nel composto di tuorli, zucchero e amido, mescolando continuamente per evitare la formazione di grumi.

4. **Cuoci la crema:**

- Trasferisci il composto nella casseruola e cuoci a fuoco medio-basso, mescolando costantemente con una frusta. Continua fino a quando la crema si addensa e inizia a sobbollire leggermente.

5. **Frulla con il minipimer:** per renderla liscia e uniforme. Mi raccomando questa operazione va fatta quando la crema è calda. Se lo facessimo quando è già fredda ne comprometteremmo la struttura.

6. **Raffredda la crema:**

- Trasferisci la crema in una ciotola pulita. Copri la superficie con pellicola trasparente a contatto per evitare la formazione della pellicina. Lascia raffreddare a temperatura ambiente, poi conserva in frigorifero.

L'utilizzo di solo amido di mais permetterà di ottenere una crema densa. Una volta fredda potrai renderla cremosa mescolandola con una frusta a mano.

Se vuoi renderla ancora più golosa ti consiglio di aggiungere anche 4/5 cucchiaini di chantilly al mascarpone, vedrai che crema!

Consigli per un risultato perfetto:

- **Per evitare grumi:** Mescola costantemente durante la cottura e mantieni una fiamma moderata.
- **Per una consistenza più vellutata:** Frulla 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:** Incorpora gli ingredienti secchi e gli albumi con delicatezza per non perdere aria.
- **Cottura non uniforme:** Usa teglie di qualità (io uso delle teglie in alluminio anodizzato per garantire una cottura uniforme) e posizionale al centro del forno.

Chantilly al mascarpone:

- **Grumi nella crema:** Lavora 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:** Cuoci la crema fino a ottenere una consistenza densa e lasciala 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:** Colora la chantilly al mascarpone in diverse tonalità per creare un effetto sfumato.
2. **Motivi floreali:** Usa beccucci speciali per creare decorazioni floreali tridimensionali.
3. **Gusto speciale:** Aggiungi cacao, caffè solubile o aromi naturali alla chantilly per una torta dal sapore unico.
4. **Lambeth Cake:** Sperimenta 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 rompa.

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. Il giorno dopo da il meglio di sé, puoi anche realizzarla in anticipo!

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 tue meravigliose creazioni! Ogni torta racconta una storia, e sono certa che con questa guida potrai realizzare dolci spettacolari che stupiranno tutti per la loro bellezza e bontà.

Ricorda, la pasticceria è un'arte che si perfeziona con la pratica: sperimenta, divertiti e lascia spazio alla tua creatività.

Buon lavoro, e non dimenticare di condividere con me le tue creazioni! 🍰✨