



Torta sette veli - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

Torta n.1



E' una ricetta indicatami da Asterx (grazie!) vista nel sito "animeacolori di forumfree.net".

La torta è composta da:

- 1) Disco molto sottile di pan di spagna al cioccolato
- 2) Disco di cioccolato, fiocchi di mais e granella di nocciole pralinata
- 3) Sottile strato crema di base per le bavaresi
- 4) Disco molto sottile di pan di spagna al cioccolato
- 5) Bavarese alla nocciola
- 6) Disco molto sottile di pan di spagna al cioccolato
- 7) Bavarese al cioccolato

Le dosi sono per una torta diametro 24.

La ricetta originale prevede la preparazione di un Pan di Spagna al cioccolato, io la prossima volta farò invece 3 [foglie Savoia](#) al cioccolato, rispettando la proporzione tra farina e cacao come da ricetta che segue.

Pan di spagna al cioccolato:

3 uova
65 g farina
100 g zucchero
35 g cacao amaro

Montare le uova con lo zucchero, incorporare la farina ed il cacao con movimenti dal basso verso l'alto per non smontare le uova.

Versare all'interno del cerchio da 24 e cuocere per 15/20 minuti a 160°, lasciando lo sportello del forno



socchiuso.

Il pan di spagna lo preparate il giorno prima e il giorno seguente tagliate dallo stesso tre dischi molto sottili.

Io ho avuto difficoltà a ricavare i tre dischi di cui parla l'autrice, ecco perché suggerisco la variante con sfoglia Savoia.

Disco di cioccolato, fiocchi di mais e granella di nocciole pralinata

200 g. cioccolato fondente
50 g. granella di nocciole pralinata
40 g. fiocchi di mais

Fondere il cioccolato ed aggiungere la granella e i fiocchi di mais.
Stendere l'impasto in modo uniforme all'interno del cerchio in cui monterete la torta, appoggiato su un foglio di carta forno. Lasciar solidificare il tutto.

Per la base delle bavaresi, preparare una crema con:

250 g latte
100 g zucchero
35 g amido di mais
2 tuorli
essenza di vaniglia

Mettere il latte sul fuoco fino a quando arriva a bollire.
Mescolare i tuorli con lo zucchero e l'amido, a questo aggiungere il latte, la vaniglia e rimettere sul fuoco.
Quando si addensa è pronta.
Far intiepidire qualche minuto e aggiungere 8 g. di colla di pesce precedentemente ammollata in acqua fredda.

Per la bavarese alla nocciola:

150 g. base bavarese
75 g. pasta nocciole
250 g. panna

Aggiungere alla bavarese di base la pasta di nocciole e successivamente la panna montata.

Per la bavarese al cioccolato:

125 g. base bavarese (occhio: non è tutta la rimanente!)
120 g. cioccolato fondente
250 g. panna

Far fondere il cioccolato ed aggiungerlo alla bavarese di base.
Quando si è raffreddato aggiungere la panna montata.

Per la glassa a specchio:

175 g. acqua
150 g. panna
225 g. zucchero
75 g. cacao amaro
8 g. colla di pesce

Portare il tutto a bollire, spegnere il fuoco e dopo 10 minuti unire la colla di pesce precedentemente ammollata in acqua fredda.

Lasciare tutta la notte a temperatura ambiente.

Prima di utilizzarla scaldarla a bagnomaria fino a 40° e glassare, non dev'essere troppo liquida.

Montaggio della Setteveli

Prendere il cerchio e poggiarlo su un piatto da portata o altro.

1) Inserire all'interno un disco di pan di spagna "sporcato" di crema al cioccolato (base bavarese + cioccolato fondente fuso)



- 2) Disco di cioccolato, fiocchi di mais e granella di nocciole pralinata
- 3) Leggero strato di bavarese di base
- 4) Disco di pan di spagna
- 5) Bavarese alla nocciola
- 6) Disco di pan di spagna
- 7) Bavarese al cioccolato

Porre il tutto in freezer.

Il giorno dopo, togliere il cerchio prendere con una mano la torta (senza il piatto su cui era appoggiata) versare la glassa e con i movimenti della mano muovere la torta in modo che la glassa la ricopra per bene; eventualmente aiutarsi con una spatola per coprirne i bordi (non toccare la parte superiore, rimangono i segni della spatola).

Decorare a piacere i bordi con cioccolato.

I miei ed i vostri consigli:

Per il **pralinato**, Silvia suggerisce: pari peso di zucchero e di nocciole intere leggermente tostate. Fare caramellare lo zucchero con una goccia di acqua, poi mettere le nocciole intere, versare tutto sulla carta oleata (e anche un po' unta), e livellare.

Quando è ben freddo, rompere a pezzi e mettere nel moulinette, finché diventa quasi una crema. Si mantiene nel vetro, chiuso, in frigo.

Per lo **strato croccante**:

anziché 40 g. di corn flakes, io ho usato 40 g. misti di corn flakes (meglio se glassati, ma i miei erano semplici) e riso soffiato pralinato, al cioccolato e bianco (Kellog's Coco pops e Chocokrispies).

Per il **montaggio**:

indispensabile il cerchio che avevo sottovalutato (va bene anche quello della teglia sganciabile, ma bisogna rispettare la misura da 24).

Per il **pan di spagna al cioccolato**:

È difficile con le dosi indicate, tagliare in 3 quel pan di spagna.

Ho dovuto prendere il terzo strato dal freezer, dove lo tengo sempre di scorta.

Il mio consiglio è di farlo direttamente in 3 tornate diverse stile pasta savoiata così i dischi sono pronti e impeccabili, e il taglio impossibile non li rovina.

Per la **glassa**:

non serve tutto quel tempo indicato!

Se si prepara al mattino già si può usare nel primo pomeriggio.

Ricordare di togliere dal freezer la torta almeno un'ora prima della glassatura e tenerla poi in frigo alcune ore prima di servire, in modo che la glassa asciughi perfettamente.

Per le **finiture**:

Io ho usato la decalcomania per alimenti con cui ho disegnato lo spartito,



...ma un'idea chic è quella di colorare in oro i quadretti di cioccolata come nella foto dell'originale. Vi assicuro che il lavoro che c'è dietro, ve lo scordate appena la vedete finita... quando l'assaggiate poi ... ricomincereste subito!

Come organizzarsi:

Prima ho preparato il PdS.

Mentre cuoceva, ho preparato le bavaresi, quindi la pasticcera; l'ho divisa secondo il peso indicato, in una ho messo la cioccolata e nell'altra la nocciola, in due ciotole diverse.

Ho montato la panna per le due creme e ne ho distribuito metà per ogni ciotola.

Già che c'era la cioccolatiera in giro, ho fuso la cioccolata per lo strato col pralinato di nocciole e i corn flakes.

Io purtroppo ho iniziato dalla nocciola da sbucciare, ma se voi comprate la granella tostata risparmiate un sacco di lavoro (schiacciare, spellare, tostare, pralinare e frullare).

Quindi la dovette solo pralinare e aggiungere alla cioccolata fusa coi corn flakes.

Messo in frigo questo disco mi sono fermata.

L'indomani, a disco rappreso ho iniziato l'assemblaggio degli strati e messo in freezer tutto di mattina.

Ho preparato subito la glassa e lasciato riposare.

Nel tardo pomeriggio ho tolto la torta dal freezer - verso le 17, e alle 18 ho iniziato a glassare dopo aver intiepidito poco la glassa.

Messa in frigo e mangiata la sera verso le 10 mentre ancora era morbida: voleva più tempo per solidificare.

Buon lavoro!



Esecuzione e foto di Mimma



Esecuzione e foto di Mimma

Torta n.2
postata da Piera

Mousse al cioccolato:



Ingredienti:

250 gr. zucchero
50 gr. acqua
200 gr. tuorli d'uova
100 gr. uova intere
500 gr. copertura cioccolato
1 litro panna montata

Bavarese alla nocciola:

Ingredienti:

400 gr. latte
130 gr. zucchero
180 gr. tuorli uova
150 gr. pasta nocciola
1 litro panna montata
20 gr. gelatina

Mettere le uova, i tuorli, lo zucchero e un pizzico di sale in una terrina resistente al calore.

Trasferirla su una casseruola piena di acqua tiepida su fuoco basso, sbattere con le fruste elettriche il composto per 5 minuti (deve diventare spumoso e quasi bianco).

Togliere dal fuoco e lasciare intiepidire.

Setacciare la farina con la fecola e il cacao direttamente sulla crema.

Mescolare con il cucchiaio di legno per non smontare le uova, aggiungere il burro fuso e se serve una goccia di latte.

Versare sulla placca del forno foderata di carta da forno, cuocere a 180° per ...boh...finché è pronto.

Si può dividere l' impasto in due placche da infornare separatamente: da questa pasta biscotto si devono ricavare 2 cerchi molto sottili, 2-3 mm di spessore.

Per le mousse si procede come al solito, moltiplicare per 2 quella di nocciole e per 5 quella al cioccolato.

La torta deve avere 7 strati: biscotto-strato sottile di Nutella-cerali (i tuoi preferiti), mousse alla nocciola-disco di pasta biscotto -mousse al cioccolato- ganache di copertura.

Per il montaggio avevo fatto così:

foderato di pellicola una tortiera da 18 cm

strato di mousse al cioccolato, biscotto, mousse alla nocciola, e biscotto spalmato di Nutella e ricoperto di cereali (i cereali dalla parte della mousse di nocciola).

Passato tutto in frigo a rassodare, capovolto, tolto la pellicola e ricoperto di ganache a temperatura ambiente; altro passaggio in frigo.

Ho usato il sistema del capovolgimento per livellare la superficie, ma forse ora la farei in uno stampo senza fondo e chi se ne frega del livellamento.

dolce - torte ripiene - cioccolato - nocciole - sette veli