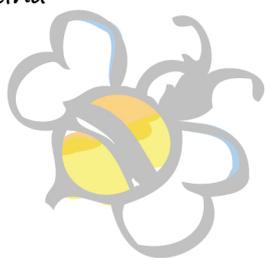




Torta a due piani - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina



eCucinando.it





Cominciamo dall'inizio (una settimana fa all'incirca):



ho sagomato circa 200 fiorellini in pdz colorata e appena asciutti ho decorato i pistilli di ghiaccia reale gialla.

Un paio di giorni prima ho pensato per il vassoio:



decorato ai bordi con ghiaccia reale lasciata asciugare e poi decorata col filo di ghiaccia e coi fiorellini
E giungiamo alla vigilia con la preparazione delle creme



crema alle fragoline alleggerita con panna montata



crema ai frutti di bosco alleggerita con panna montata

Ricetta delle creme di farcitura

Crema alle fragoline:

500 grammi di fragoline surgelate (meglio fresche ovviamente)

110 grammi di zucchero

1/2 vasetto di marmellata di fragole (il mio era fatto in casa quest'estate)

40 grammi di amido

300 cc di latte

250 ml di panna montata zuccherata

Fare cuocere le fragole con lo zucchero fino ad ottenere uno sciroppo piuttosto liquido. Fare intiepidire e



aggiungere l'amido e il latte portando ad ebollizione. Otterremo una crema spessa come la crema pasticcera. A freddo aggiungere la panna nella misura di 250 cc montata con 50 grammi di zucchero a velo e mezzo cucchiaino di neutro o pannafix o uno stabilizzante che la tenga ferma.

Crema ai frutti di bosco:

250 grammi di lamponi
250 grammi di mirtilli
100 grammi di zucchero
250 cc di latte
40 grammi di amido
250 ml di panna montata zuccherata
Stesso procedimento della precedente

Ho usato la ghiaccia per fare in modo che la torta aderisse bene al cartoncino di base (il trasporto è il mio incubo)



e devo dire che ha funzionato



copertura di panna che servirà da collante per la pdz che poserò dopo 24 ore di riposo in frigo.

E veniamo alla copertura di pdz: avevo ritirato una confezione Wilton dall'America ma era piccolina e ho quindi deciso di cimentarmi con l'ennesima ricetta. Stavolta della Wilton. E devo dire che finora è stata la migliore.

Pasta di zucchero

Ingredienti:

un cucchiaino* di glucosio
4 cucchiaini di acqua calda
1 cucchiaino di gomma adragante
450 grammi di zucchero a velo confezionato

* Nota:

Il **CUCCHIAIO** qui è inteso come **TABLESPOON**, un'unità di misura che **CORRISPONDE** a 14,78 ml o cc. Se non avete gli appositi misurini potete costruirvene uno usando un piccolo contenitore cilindrico, possibilmente più stretto di un bicchierino da caffè in plastica. Mettetelo sulla bilancina azzerata e aggiungete acqua per 14,78 grammi, segnate il livello con un pennarello indelebile. Usatelo quindi bene asciutto per dosare prima le polveri e poi i liquidi.

Procedimento:

Scaldare a fuoco basso il glucosio con l'acqua, mescolando finché si scioglie bene. Mettere nella ciotola della planetaria metà dello zucchero a velo e la gomma adragante. Fare una conca nella quale verseremo lo sciroppo di glucosio. Amalgamare fino ad ottenere una consistenza morbida.

L'altra metà dello zucchero servirà poi per la lavorazione sulla spianatoia. Nella planetaria sarà pronta in pochissimo tempo. Chiudere in un sacchetto per alimenti sigillato col suo legaccio e porre in un contenitore con tappo ermetico. Lasciare riposare 8 ore a temperatura ambiente o tutta la notte. L'indomani mettere il rimanente zucchero sul piano di lavoro ben pulito e lavorare fino all'assorbimento. Se la pdz è appiccicosa, aggiungere altro zucchero a velo. Non conservare in frigo se si usa entro due settimane.



Stesa sottile su carta forno spolverata di zucchero a velo



supporti per l'appoggio del piano superiore. Qui non abbiamo i mezzi giusti quindi prevale l'arte di arrangiarsi. Come? bacchettine cinesi per il riso



vestizione della piccola con pdz



una stiratina...



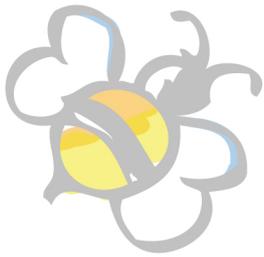
vestita quasi completamente



le rifiniture

Per la base ho fatto un pds (vedi ricetta in scuola di cucina) da 9 uova in teglia da 30 cm e per l'elevazione in teglia da 18 cm 4 uova. Entrambi i pds hanno traboccato in cottura, ma rifilandoli i bordi non c'è stato alcun danno. Col senno di poi avrei dovuto usare un uovo in meno per ciascun pds. Li ho cucinati 2 giorni prima per lavorare su base un pochino indurita e nel frattempo sono rimasti capovolti nella teglia di cottura ben coperta con pellicola, in frigo. Questa posa ha dato loro una forma regolarissima rimediando alle imperfezioni. Durante la farcitura li ho bene inzuppati con bagna al liquore fragolino (fatto in casa due estati addietro) misto a maraschino acqua e zucchero. Questo ha dato mordente al dolce che è stato apprezzatissimo. Mi dispiace non aver pesato il prodotto finale: mi sarebbe tornato comodo sapere che peso deve avere una dose, visto che so che in 30 l'abbiamo finita (molti hanno fatto il bis ;)

[Vai alla discussione sul forum](#)



eCucinando.it