



CIAMBELLONE AMERICANO o TORTA CHIFFON - [Visualizza sul sito](#)  
di rosaria

Aprò un altro post perché questa non è esattamente l'Angel food postata da Line (che è senza tuorli), ma il Ciambellone Americano o Torta Chiffon. Metto prima le immagini di quella cotta al forno adattando il versilia, poi quella cotta sul fuoco, sempre nel versilia completo, cioè con il coperchio.

Intanto ecco le dosi

## Torta

200g di acqua, 130g di olio di girasole, 300g di farina (quella per torte che è già un mix di farine), 280g di zucchero, 6 uova grandi + 1 albume, 2 limoni grattugiati, cremon tartaro, lievito per dolci

Separare i tuorli dagli albumi e montare questi ultimi a neve ferma con un pizzico di sale e una bustina di cremon tartaro e riporre in frigo.

Successivamente, impastare (usando le fruste) gli altri ingredienti e aggiungere il lievito. Incorporare gli albumi delicatamente, mescolando dall'alto in basso...io ho usato come attrezzo...la manina. Versare nello stampo che NON deve essere imburrato. Montare su il congegno che vedete in foto ed infornare con funzione ventilata a 160° x 50 minuti circa. Se possedete lo stampo dell'Angel va bene la funzione statica con temperatura 170. Appena spento il forno, prelevare lo stampo e metterlo a testa in giù fino a completo raffreddamento. Poi sfornare (con un po' di pazienza e passando il coltello lungo i bordi)

## Farcitura

### CREMA ALL'ACQUA

(Ci vogliono 2 dosi perché il ciambellone è enorme)

### CREMA

300 gr. acqua

200 gr. zucchero

1/2 limone spremuto

1 bicchierino di limoncello

1 uovo intero

1 bustina di vanillina

50 gr. di maizena.

Montare l'uovo con lo zucchero, sciogliere la maizena nell'acqua, aggiungere il limone spremuto e filtrato, la vanillina e l'uovo montato e mettere sul fuoco a fiamma bassa sempre mescolando. NB: la crema monta in fretta!!

Lasciare intiepidire, dividere il ciambellone in due (ma anche in tre) e farcire con la crema. Io credo che la bagna sia inutile e forse inopportuna perché la consistenza della torta è leggerissima e forse non reggerebbe l'inzuppamento.

La guarnizione...è soggettiva: io ho sciolto 400g di cioccolato fondente...e poi mi sono dannata a stenderlo (ma non faccio testo!) Mettere la torta in frigo a rassodarsi

NB: siccome mi era avanzata sia crema che cioccolata, le ho unite e messe in frigo...anche il miscuglio si è indurito ed era gustosissimo...potrebbe essere un'idea per una copertura meno calorica e più lavorabile





Ed ecco l'esperimento TORTA CHIFFON nel versilia posto sul fornello

La ricetta della torta è la stessa con questa modifica: 250g di farina+ 50 di cacao amaro + 1 bicchierino di limonello

Naturalmente al versilia ho dovuto mettere il coperchio e l'aggeggio per il raffreddamento solo dopo....al momento di capovolgere. Questa volta, sospettando che il contatto diretto con la fonte di calore era....pericoloso, ho messo un po' di olio (pocoooooooooooo) su carta paglia e ho strofinato il fornello.

Non so se ha giovato....comunque non si è attaccata!!

Sapete invece dove si è bruciacchiata? Sopraaaaaaaaaaaaa, perchè è lievitata tanto da raggiungere la sommità del coperchio {C} {C} ad un certo punto ho visto uscire fumo e sentito puzza di bruciato....allora ho sollevato...e un po' si è afflosciata e....ho continuato la cottura.

Veniamo ai tempi di cottura: ho fatto riscaldare prima il poggia-versilia e poi ho messo su la pentola, sul



bruciatore piccolo, messo in posizione minima X 50 minuti....poi prova coltello  
Infine, inserito il sostegno e messa a raffreddare capovolta....la vedete un po' scatafasciata perchè ero ansiosa di ....vedere....e l'ho sformata più che tiepida!! Se non fosse per la bruciatura superiore il risultato sarebbe stato ottimo

Il sapore di entrambe le versioni è...ottimo

Come evitare l'inconveniente della bruciatura? Diminuendo il contenuto dell'impasto, ad esempio facendo i 2/3 della dose...l'unico fastidio è calcolare i 2/3 dei lieviti....ma basta togliere mezzo cucchiaino ad entrambi  
Comunque, soprattutto nella versione forno è un dolce moltoooooo scenografico (quando l'ho portato....sono rimasti tutti sbalorditi....era enorme!),versatile per le farciture e le decorazioni, leggero per contenuto di grassi adatto all'estate e, cosa che non guasta, economico...BUONISSIMO

Spero di essere stata esauriente....forse un tantino noiosa {C} {C}

Ecco le foto della versione fornello



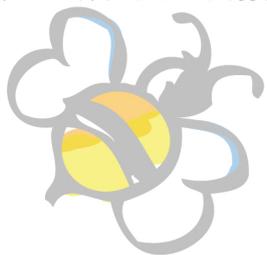
Bruciato al contatto con il coperchio



Anche se un po' prematuramente, la pargola ed io abbiamo assaggiato!!  
Come potete vedere, è un po' più basso della versione forno



bambini - merenda - dessert - chiffon cake



eCucinando.it