



IL BAMBIN STUPORE

di DANIELA RIBEZZO

La fabbrica di cioccolato Zàini mi ha chiesto di raccontare qualcosa di me, che sappia di cioccolato. Ho pensato subito al suo profumo! Sapete che la “memoria olfattiva” è la più potente che abbiamo a disposizione? Essa è in grado di farci fare un tuffo in un preciso periodo e, a volte, in una particolare situazione del passato.

Il profumo del pan di Spagna al cacao e la delicatezza della crema diplomatica al cioccolato mi riporta solo a lei: “La torta Miriana”.

Quando ero piccola, mia mamma era solita stupire parenti e amici con questa torta e non vi era compleanno o domenica dove non la aiutassi a realizzarla. Il mio compito era solo quello di farcirla e di decorarla ed è da lì che è iniziata la mia passione per la pasticceria. Oggi questa torta la preparo spesso e il suo profumo mi riporta sempre negli anni 90! Non vedo l'ora di tramandarla alle generazioni a venire così resterà - per sempre - il dolce perfetto per ogni occasione.

Il mio tocco magico e un po' contemporaneo? Una bella pennellata di ganache al cioccolato fondente che rende il tutto ancora più goloso!

@zaini.1913 #storiediccioccolatozaini #ad

@ALESSANDRA_STYLE

@zaini1913 #StorieDiCioccolatoZaini

IL BAMBIN STUPORE



INGREDIENTI:

Per il pan di spagna (diametro 18 cm):

- 220 gr di farina 00
- 200 gr di zucchero semolato
- 120 gr di burro
- 3 uova
- 50 gr di cacao amaro Emilia Zaini
- ½ bicchiere di latte
- 1 bustina di lievito per dolci

Per la crema pasticcera al cioccolato:

- 400 ml di latte intero
- 100 gr di panna fresca
- 6 tuorli
- 150 gr di zucchero semolato
- 60 gr di amido di mais
- 30 gr di cacao amaro
- 35 gr di cioccolato fondente 50% Emilia Zaini

Per la ganache al cioccolato:

325 gr di panna fresca
50 gr di burro
375 gr di cioccolato fondente al 50% Emilia Zaini



Difficoltà
MEDIA



Preparazione
120 min



Porzioni
6-8 persone

1

In planetaria con la frusta o con uno sbattitore elettrico montare il burro morbido con 150gr di zucchero semolato. Successivamente aggiungere un tuorlo alla volta e amalgamare il tutto per bene.

CONSIGLIO

Preparare la ganache al fondente e fare attenzione alla temperatura: fatela raffreddare fino a quando non vi accorgete che avrà raggiunto una consistenza morbida e facile da spalmare



- 2** A parte, montare gli albumi con i restanti 50 gr di zucchero semolato. Unire la meringa appena ottenuta al composto di burro e tuorli alternandola alle polveri (farina, cacao e lievito) ben setacciate e al latte. Mescolare dal basso verso l'alto senza smontare il composto. Imburrare e infarinare una teglia (diametro 18 cm), versare il composto e cuocere a forno statico 180° per almeno 55 minuti (da controllare!)
- 3** In casseruola versare latte e panna e scaldare per bene. In una ciotola sbattere con una frusta i tuorli con lo zucchero e, successivamente, aggiungere l'amido di mais. Versare un po' di latte e panna ben caldi, amalgamare per bene e portare tutto in casseruola fino ad arrivare ad ebollizione. Spegnerne il fuoco, aggiungere il cacao ben setacciato e il cioccolato fondente tritato grossolanamente e mescolare energicamente. Versare la crema in una ciotola bene fredda, coprire con pellicola a contatto e far raffreddare completamente.
- 4** In una ciotola ben fredda montare la panna. A parte, sbattere la crema pasticcera al cioccolato ben fredda fino a renderla bella liscia. Inserire la panna nella crema un po' per volta mescolando dal basso verso l'alto senza smontare il composto. Versarla in sac a poche e conservare in frigo.
- 5** Scaldare la panna fino a sfiorare il bollore. A parte tritare il cioccolato e inserirlo in un becher con il burro. Versare la panna bollente su cioccolato e burro ed emulsionare il tutto con un frullatore ad immersione.
- 6** **ASSEMBLAGGIO**
Tagliare il pan di spagna in tre dischi di ugual misura. Farcire il primo disco con la crema diplomatica al cioccolato, chiudere con il secondo disco, farcirlo con abbondante crema e chiudere con il terzo disco. Rivestire tutta la torta con la crema diplomatica rimasta e mettere in frigo per almeno due ore. Quando la torta sarà ben fredda preparate la ganache al fondente e attenzione alla temperatura: fatela raffreddare fino a quando non vi accorgete che avrà raggiunto una consistenza morbida e facile da spalmare. A questo punto, con una spatola, effettuate delle "pennellate" partendo dalla base della torta fino ad arrivare alla parte superiore. Un po' di oro alimentare ed è pronta per essere servita.