

Torta Manolita



Composta alle fragole

540 g fragole in pezzi Mazzoni
85 g saccarosio
49 g zucchero invertito
6 g pectina NH
19 g succo di limone

Scaldare le fragole a 70°C. Miscelare lo zucchero con la pectina e, successivamente, incorporare lo zucchero invertito.

Unire gli zuccheri alle fragole e cuocere fino alla consistenza di una composta. Unire il succo di limone. Colare 160 grammi di composta in stampi in silicone del diametro 18 cm h3 cm. Deve avere uno strato di 5 mm circa. Abbattere in negativo.

Glassa Zephyr Caramel

113 g acqua
227 g sciroppo di glucosio
227 g zucchero semolato
189 g latte condensato
101 g Zephyr Caramel
38 g burro di cacao
18 g gelatina animale
88 g acqua per gelatina

Portare a bollore l'acqua con lo zucchero e lo sciroppo di glucosio. Incorporare il latte condensato e, successivamente, il cioccolato e la gelatina idratata e fusa. Emulsionare e lasciare cristallizzare in frigorifero per una notte.

Glassare a 35°C.

Torta Manolita



Cre moso alla crema catalana

400 g latte
511 g cioccolato Zephyr 34%
100 g panna liquida Elle&Vire
120 g tuorli
50 g zucchero semolato
3 g gelatina animale
16 g acqua per gelatina
Scorza di 1 limone
Scorza di 1/2 arancia
Una stecca di cannella

Mettere in infusione gli agrumi e la cannella nel latte e la panna per una notte (in alternativa portare a bollore il liquido con gli aromi). Filtrare e, quando il liquido ha una temperatura di 70°C, incorporare il tuorlo. Continuare la cottura fino a 82°C come una crema inglese.

Incorporare, successivamente, il cioccolato ed emulsionare senza incorporare aria. Colare 300 grammi di cremoso sullo strato di composta di fragole (nello stampo in silicone del diametro di 18 cm h 3 cm): deve avere uno spessore di circa 2,5 cm, fino a riempimento dello stampo. Abbattere in negativo. Mettere uno strato di zucchero semolato sulla superficie del cremoso e caramellare lo zucchero con il cannello.

Pan di Spagna al cioccolato

75 g farina di mandorle Avola
49 g zucchero invertito
176 g tuorlo
130 g uova
49 g cioccolato Inaya 65%
176 g burro Selection
176 g albumi
81 g zucchero
59 g cacao extra brut
29 g farina Petra 5

Miscelare la farina di mandorle con lo zucchero invertito, i tuorli, le uova e montare.

A parte, sciogliere il cioccolato e unire i due composti. Poi, montare gli albumi con lo zucchero, unire le due masse montate e, infine, incorporare il cacao e la farina setacciati.

stendere su lame 60x40 cm su uno spessore di 8 mm (circa 1000 grammi di composto) e cuocere in forno a 180°C.

Abbattere in negativo appena sfornati.

Tagliare dischi da 18 cm di diametro.

Torta Manolita



Mousse alla panna

661 g panna liquida Elle&Vire
0,7 g gomma Xantana
73 g zucchero semolato
7 g gelatina animale
37 g acqua per gelatina
220 g panna semi-montata
Elle&Vire

Amalgamare la panna e la xantana con il frullatore a immersione.

Prelevare una parte e scaldarla, sciogliere lo zucchero e la gelatina, quindi, unire alla panna restante.

Quando raggiunge la temperatura di circa 20°C, aggiungere la panna semimontata.

Assemblaggio

- 1) Disporre gli anelli su lama con un foglio di Silpat. Rivestirli con una fascetta di acetato, in modo da facilitare lo smodellamento della torta.
- 2) Preparare tutte le preparazioni in anticipo nell'ordine indicato.
- 3) Il montaggio va fatto al contrario, quindi, versare su ogni anello 200 grammi circa di mousse alla panna.
- 4) Inserire al centro l'inserito con il cremoso alla crema catalana con la parte della composta di fragole verso il basso e la parte caramellata verso l'alto.
- 5) Coprire con un leggero strato di mousse per fare in modo che il pan di spagna aderisca bene.
- 6) Posizionare il disco di pan di spagna.
- 7) Una volta completato il montaggio della torta, mettere uno strato di carta da forno e, se possibile, con una lama forata esercitare una pressione per livellare e uniformare la base della torta.
- 8) Abbattere in negativo.
- 9) Sformare dagli anelli e glassare le torte con la glassa allo Zephyr Caramel.
- 10) Decorare a piacere.

Buono a sapersi

Le dosi sono per 4 torte da 20 cm di diametro H4 cm. Si possono realizzare anche delle monoporzioni.

La torta finita può essere mantenuta in negativo, la glassa non perde lucentezza.