LA PRIMA COMUNIONE.. e impazzire per una torta!!!

Circa un paio di mesi fa mia congnata mi ha chiesto se volevo fare la torta della comunione per suo figlio, mio nipote, il primo pensiero è stata la grandezza perchè deve adeguarsi al mio forno ma sopratutto al mio frigo, le avevo già fatto la torta del compleanno ma essendo in pieno inverno avevo rimediato trasformando il bagno in una vera cella frigorifera, hihihi… infatti lasciando la finestra aperta c'erano appena pochi gradi!! Allora.. gli ho detto di si senza aver risolto questo problema.. Ora a maggio.. un vassoio da 50×40 dove me lo metto??? intanto lo compro.. giusto no?? bene mi son ritrovata da mia mamma a tentare in tutti i modi di farlo entrare nel suo freezer.. cavoliiiii non ci entra esatamente per 5 millimetri!!

Il mio problema è che mi lancio sempre in queste imprese senza pensare alle conseguenze, mi sembra sempre tutto facile e poi devo scontrarmi con la dura realtà!!!

Adesso non mi rimane che comprare il vassoio più piccolo.. ci accontentteremo di un 46×37!! Ho pensato tanto a come farla, la farcitura era già decisa, ma era l'estetica a cui pensavo io.. poi due giorni fa in gelateria vedo una torta libro e così ho deciso di lanciarmi nell'ennesima impresa che mi sembra facile…
Venerdì sera, dalle 18 alle 20:30 preparo la base di genoise, crema bianca al mascarpone, e bavarese alle fragole, metto tutto in frigo a rassodare in modo che il sabato sia tutto a posto per l'assemblaggio.. ora solito inghippo, LA BAVARESE NON SI E' RASSODATA, mi rendo conto che ho messo metà gelatina quindi aggiungo la mancante e da sabato mattina il lavoro si sposta al pomeriggio in attesa della bavarese!!
Nel frattempo ho preparato la decorazione con la pasta di zucchero, alle 17 non era solida come avrebbe dovuto..

aiutoooooo… perchè??? ho aggiunto altra gelatina.. e il lavoro passa a… domenica mattina all'alba, di conseguenza non si poneva più il problema del frigo quindi.. vassoio grande.. mannaggia tutto sto casino per sto vassoio poi.. comunque quando siamo arrivati da mia suocera l'abbiamo messa nel suo freezer che è a pozzetto quindi più grande.
va beh alla fine sta torta è riuscita bene e ne son stata molto soddisfatta il festeggiato anche quindi tutto bene.. a parte il terribile mal di testa connesso a nausea che mi è venuto, sarà lo scarico dello stress!!!

PS. le foto non son bellissime perchè non ero nel mio solito "habitat" e al ristorante era un po buio!!



TORTA LIBRO CON CREMA BIANCA AL MASCARPONE E BAVARESE ALLA FRAGOLA

per una torta 50×40

base

870 gr di uova (per me 16)
600 gr di zucchero
320 gr di farina
240 gr di fecola
180 gr di burro

crema bianca al mascarpone

1,5kg mascarpone
750 ml di panna

420 gr di latte condensato
bavarese alla fragola
260 gr di fragole
70+40 gr di zucchero
2 tuorli
135 ml di latte
375 ml di panna
10+5 gr di colla di pesce
per la bagna
250 gr di fragole
4 cucchiai di zucchero150 gr di fragole
pasta di zucchero
450 gr di zucchero a velo
50 gr di glucosio
5 gr di colla di pesce
30ml di acqua
coloranti alimentarips. questa dose di pdz è un po abbondante ma risulata difficile prepararne meno, comunque si mantiene diversi mesi avvolta nella pellicola, indurirà ma una volta che vorrete usarla basterà scaldarla al microonde.

Generalmente la pasta genoise si fa montando le uova con lo zucchero a bagno maria, io invece ho fatto così:
Ho fatto due torte quindi l'impasto l'ho preparato in due volte, 8 uova per volta

In una ciotola fate fondere il burro.
Mescolate con una frusta le uova con lo zucchero e mettete tutto in un tegame, scaldate le uova sempre mescolado per qualche minuto, trasferite tutto nella planetaria e montate con la frusta almeno 15 minuti finchè il composto sarà chiaro e gonfio.
Unite le farine setacciate e mescolate dal basso verso l'alto lentamente senza sgonfiare il composto. A questo punto unite il burro sempre lentamente.
Foderate uno stampo da 26×40 con carta forno e versateci l'impasto, cuocete in forno caldo 180° per 35 minuti, fate la prova stecchino. Nel frattempo ho preparato il secondo impasto.

Per la crema bianca al mascarpone, mettete il mascarpone in

una grande boule e montatelo un pò con le fruste elettriche, unite il latte condensato un pò per volta, infatti non è detto che vi serva tutto, dipende dal mascarpone, comunuqe dovete regolarvi con la consistenza perchè il composto deve rimanere sodo. Montate la panna ed unitela molto delicatamente. Mettete in frigo.
Per la bavarese alla fragola, mettete in ammollo in acqua fredda i fogli di colla di pesce, frullate le fragole con i 70 gr di zucchero.
In un pentolino mescolate i tuorli con il restante zucchero, unite il latte caldo e mettete sul fuoco, sempre mescolado fate rassodare ma senza far bollire la crema, appena vedete che il composto inizia a "muovere" toglietelo dal fuoco e continuate a mescolare per un minuto, lasciate un po raffreddare poi unite la colla di pesce ben strizzata, unite alla purea di fragole. Unite la panna montata e lasciate rassodare in frigo almeno 5-6 ore.
Per la bagna, frullate le fragole con lo zucchero.
Per la pasta di zucchero, mettete in ammollo la colla di pesce nei 30 ml di acqua fredda 10 minuti, unite il glucosio, mettete al microonde e fate sciogliere ma attenzione non deve bollire, se non siete sicure fate sciogliere a bagnomaria. Nel mixer frullate lo zucchero a velo, poi unite il liquido e azionate il mixer continuando finchè il composto non diventa una palla. Una volta pronta avvolgetela nella pellicola. Ora potete colorare la vostra pasta e creare le decorazioni.
Io per la decorazione mi son ispirata guardando varie immagini di torte in giro per internet..

Tagliate in tre strati la genoise, imbevete il primo strato con la bagna alle fragole, lasciate assorbire poi mettete un pò meno della metà della crema al mascarpone, ricoprite con circa 150 gr di fragole a piccoli pezzi, mettete l'altro strato di genoise 1 cm più stretta da entrambi i lati, inbevete con la bagna e lasciate assorbire, ricoprite con la bavarese.
A circa 2 cm per parte dal centro della torta mettete delle

strisce di genoise per il lungo, ora disponete l’ultimo strato di pasta, coprite con la crema al mascarpone tutta la torta lasciando uno strato più spesso sui lati. Con uno struzzicadenti passate su tutti i lati creando l’effetto pagine.
Con un colorante giallo colorate la crema e terminate le decorazioni.

PS. ho messo la torta in freezer qualche ora e successivamente ho posizionato la decorazione in pasta di zucchero, poi la torta è rimasta in frigo circa 4 ore.