RED VELVET AL COCCO CON BUTTERCREAM AL CIOCCOLATO

Con la mia seconda red velvet non ho avuto problemi, ahhhaahhh.. con la base.. perchè alla fine diciamocelo “non c’è soddisfazione se non ci sono intoppi da risolvere” a volerci credere sarebbe la mia frase tipo!!
Comunque questa volta a farmi diventare un po matta è stata la crema al burro e anche la decorazione, premetto che è la prima volta che la faccio e mi son affidata alla ricetta della fantastica Giulia, chi meglio di lei che abita a Chicago.. alla fine la mia/sua buttercream era buonissima ma cosparsa di tantissimi piccoli grumi, vedendo la sua bella cremosa e lucida ho capito che qualcosa decisamente non andava e per fortuna mi son decisa a rifarla, risultato ottimo, ho capito che queste piccole quantità non possono essere fatte con la planetaria perchè il burro non si monta abbastanza e quindi quasi sicuramente era per questo che mi erano rimasti i grumi.
Ma ora viene il bello, la decorazione, mi sono fissata sulle rose, ho guardato mille video che spiegano come fare quindi armata di bocchetta apposita, spilli e sac a poche son partita con l’impresa… si proprio un’impresa.. ne “faccio” una e la disfo, ne “faccio” un’altra e la disfo, riguardo i video, mi deve esser sfuggito qualcosa, bene dopo una decina di tentativi una viene bene, prendo le forbici e provo a spostarla sulla torta, un disastro perde completamente la forma, ho pensato che visto il tempo indefinito che avevo in mano la sac a poche piena di crema forse si era appena ammorbidita, guardo la mia torta con il top vuoto e penso alla triste e banale decorazione che mi toccherà fare!!! Ma non voglio arrendermi, e dire che non sono poi così testona, deciso.. la faccio direttamente sulla torta, in fondo che ci vuole a girare alla velocità della luce tutto il piatto al posto di un piccolo spillo, beh non so come ma è riuscita decente, non perfetta, non tanto bella ma mi accontento, il difficile è stato creare i boccioli attorno visti gli spazi ristretti ma non so come, tutti diversi e strancalati, sono usciti fuori!! Ho spolverato con poco cacao amaro per dare un pò di tridimensionalità e ho decorato con piccole roselline

secche comprate ad un mercatino francese, l'abbinamento dei colori mi piaceva molto.
Per quanto riguarda la farcitura della torta, ho usato il caprino perchè volevo qualcosa di un po acido che contrastasse con la crema al burro e il dolce del cocco, in realtà la mia idea era usare uno yogurt alla stracciatella ma son sincera, con tutti questi dolci per casa aprire anche una confezione da 500 gr di yogurt non mi sembrava il caso.



RED VELVET AL COCCO
CON BUTTERCREAM AL CIOCCOLATO
per una torta da 12 cm
per la base
55 gr di burro
150 gr di zucchero semolato

1+1/2 uovo
80 gr di farina di riso (vital nature biologico)
30 gr di fecola (S.Martino)
15 gr di maizena
4 gr di cacao amaro in polvere (coop)
120 gr di buttermilk
1/2 cucchiaino di bocarbonato di sodio
1/2 cucchiaio di aceto di vino bianco
1/2 cucchiaio di colorante rosso
1/2 cucchiaino di vaniglia in polvere

per il ripieno

100 gr di formaggio caprino cremoso
60 gr di farina di cocco
25 gr di zucchero a velo glute free (ar.pa)
2 cucchiai
di latte fresco

per il buttercream

105 gr di latte fresco
20 gr di maizena
115 gr di burro morbido
60 gr di zucchero a velo glute free (ar.pa)
25 gr di cioccolato fondente al 72%
cacao amaro (coop)

Per la base, in una ciotola sbattete il burro ammorbidito finchè sarà cremoso, unite lo zucchero e mescolare ancora per farlo sciogliere, unite un uovo alla volta facendoli assorbire ogni volta all'impasto. Unire la farina con la maizena, la fecola, il cacao e il sale, setacciate il tutto. Mescolate il colorante al latticello. Unire alla crema di burro un po di farina poi un po di latticello e proseguite così fino ad esaurimento, infine mettete la vaniglia.
In una tazzina amalgamate assieme l'aceto e il bicarbonato e unitelo all'impasto, mescolate bene. Imburrate due da 10-12 cm, cuocete a 180° circa 35 minuti.
Sformate le torte, fatele raffreddare poi avvolgetele nella pellicola e mettetele a riposare in frigo per una notte.


ombelicodivenere.blogspot.it



In una ciotola sbattete il caprino con il latte fino a ottenere una crema liscia, unite lo zucchero e fatelo assorbire, infine mettete il cocco ed amalgamate bene, dividete in due parti entrambe le torte, eliminando l’aventuale conca che si è formata sopra e livellando il contorno in modo che risultino uguali.
Farcite tre dischi di pasta che diporrete uno sopra l’altro, infine chiudete con il quarto disco e fate un po di pressione con una mano in modo che la crema si distribuisca perfettamente, eliminate quella eventualmente in eccesso che esce sul bordo.



Per la buttercream, in un pentolino mettete la maizena, versate poco latte quindi mescolate con una frusta per evitare i grumi, aggiungete gradualmente altro latte sempre mescolando. Mettete sul fornello e fate cuocere finchè si sarà addensata. Coprire con la pellicola trasparente e mettete a raffreddare a temperatura ambiente.
Sciogliete a bagnomaria il cioccolato fondente e lasciatelo raffreddare.
Mettete il burro in una ciotola con lo zucchero a velo iniziate a lavorarli assieme finchè tutto lo zucchero sarà assorbito, adesso montate il tutto con un frusta elettrica per 3-4 minuti fino a ottenere una crema soffice e gonfia, mescolate velocemente la vostra crema di latte, unitela al

burro e montate il composto altri 3-4 minuti, unite il cioccolato e la vaniglia, amalgamate bene e decorate la torta. A piacere cospargete con un velo di cacao amaro.



con questa ricetta aprtecipo all’ MTC di febbraio

