TORTA CON CREMA ALLA MANDORLA E POLPA DI PESCHE ALLO ZENZERO

Quante volte si cambia in una vita? si cambia lavoro, si cambia città, si cambiano amici, si cambiano idee, si cambiano i gusti, si cambia il nostro modo di fare, si cambia il carattere.. non si tratta di essere incoerenti, si tratta semplicemente di guardarsi attorno e cercare di plasmare il proprio mondo nel mondo migliore per noi stessi. Da ragazzina credevo fermamente nella coerenza e pensavo che significasse non cambiare mai idea, ma poi ho capito che davanti alle cose bisogna trovarcisi e valutarle sulla propria pelle e che cambiare idea molte volte è solo sintomo di maturità. Ho imparato a non dire più "io non direi mai.. io non farei mai" perché non ci si conosce mai fino in fondo e quando si scopre un lato di se che non si conosceva si rimane sorpresi, e se non ci piace magari si cerca pure di cambiarlo. Io sono in grado di riconoscere alcune cose che di me non mi piacciono e che non mi portano beneficio, piano piano ho imparato a smussarle e renderle un pochino migliori. Ultimamente sto lavorando sul nervosismo, quando non capisco certi comportamenti degli altri, quando li trovo ingiusti, ma sopratutto quando mi sento presa in giro mi si annebbia la vista e non riesco a trattenermi. Nelle ultime settimane però mi sono imposta di prendere le cose in modo molto più zen, come dico io "ho inserito la modalità zen nel mio sistema operativo" ammetto che all'80% ci riesco e sto meglio, sono più serena e tranquilla. Certo non è facile ma forse quando si arriva al limite, quando non si tollera più una situazione è più semplice perché o si rompe o si cambia qualcosa e io per ora opto per la seconda opzione!!

Una cosa che però credo di me non cambierò mai è la mia golosità, adoro i dolci sopratutto quelli cremosi e farciti,

quindi il tema mensile dell’MTC proposto dalla bravissima Caris, per me non poteva che essere fantastico. Si tratta infatti di realizzare il pan di spagna, base fondamentale per la realizzazione di tantissime torte farcite, se volete approfondimenti molto interessanti sul tema vi consiglio di leggere il bellissimo post di Caris!! Ho immaginato mille farciture ma poi ho optato per una fresca ed aromatica. La polpa di pesche seppure in quantità ridotte, l’avevo inizialmente pensata più “sostenuta” ma in realtà non si è rassodata abbastanza ed è stata assorbita dal pan di spagna. Seppure non fosse l’idea iniziale il risultato finale mi è piaciuto comunque per l’armonia dei sapori all’assaggio.
Ho usato delle pesche sciroppate ma realizzate da me la scorsa

estate.

TORTA CON CREMA ALLA MANDORLA
E POLPA DI PESCHE ALLO ZENZERO
per una torta da 22 cm*

Per il pan di spagna*
160 g di uova

106 g di zucchero semolato
80 g di farina debole
27 g di fecola di patate
scorza di 1/2 limone

Per la crema
300 g di latte parzialmente scremato
75 g di latte di mandorle pugliese
60 g di maizena
120 g di zucchero semolato
180 g di panna fresca
scorza di 1/2 limone
2 cucchiai di succo di limone
50 g di mandorle con la buccia

Per la polpa di pesche
280 g di pesche sciroppate
140 g di sciroppo delle pesche
3 g di colla di pesce**
3 cucchiai di succo di limone
zenzero fresco

Per decorare
100 g di pesca sciroppata
40 g di mandorle con la bucchia
50 g di cioccolato bianco

Per la bagna***
10 g di succo di limone filtrato
25 g di acqua
10 g di zucchero

*Rispetto alle dosi indicate da Caris ho proporzionato le quantità degli ingredienti per realizzare una torta di 22 centimetri, che viene alta circa 4,5 centimetri.

**Se desiderate una gelè più soda aumentate la quantità a 5 grammi e lasciate riposare in frigorifero dopo averla disposta sulla crema prima di inserire il successivo disco di pan di

spagna.

***La bagna va messa solo nel primo strato perché i succhessivi saranno bagnati dalla polpa di pesche, se invece usate una polpa più soda raddoppiate la dose ed usatela anche sul secondo disco di pan di spagna.

Per il pan di spagna, montate le uova a temperatura ambiente assieme allo zucchero finché saranno ben gonfie e sode ci vorranno dai 10 ai 20 minuti con la planetaria, io ho usato uova freschissime “sfornate” da un giorno e hanno impiegato poco tempo a montarsi. Setacciate la farina assieme alla fecola ed inseritela nel composto di uova mescolando lentamente con una frusta a mano. Non mescolate eccessivamente per non far prendere forza all’impasto, solo il tempo necessario per amalgamare la farina. Imburrate uno stampo a cerniera di 22 centimetri e versatevi l’impasto. Cuocete a 180°C modalità statica per circa 25 minuti, controllate la cottura con uno stuzzicadenti. Sfornate il pan di spagna e lasciatela raffreddare su di una gratella. Tagliate il pan di spagna in tre strati uguali.

Per la crema, in un tegamino mettete lo zucchero e la maizena, lavorateli con una frusta per eliminare i grumi di quest'ultima. Unite il latte caldo poco per volta continuando a mescolare, aggiungete infine il latte di mandorle e la scorza di limone grattugiata. Mettete sul fornello, mescolando

continuamente con la frusta, quando inizia a sobbollire togliete dal fuoco e continuate a mescolare per un minuto. Mettete la crema in un piatto e coprite con la pellicola per alimenti a diretto contatto. Quando la crema sarà fredda mescolate energicamente con la frusta. Montate la panna ed unitela delicatamente. Lasciate riposare in frigorifero.

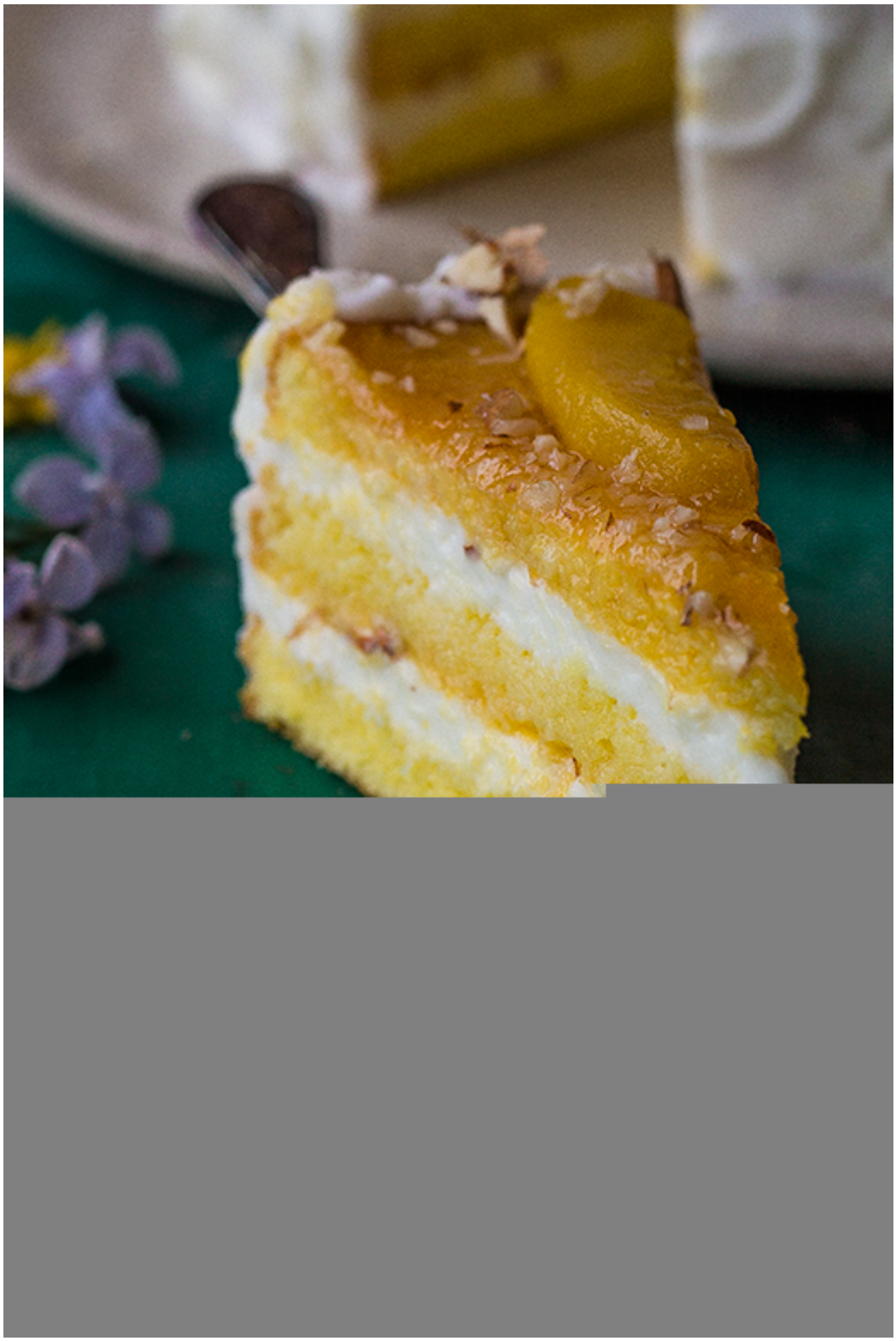
Per la polpa di pesche, mettete la colla di pesce in ammollo in acqua fredda per 10 minuti. Frullate le pesche assieme allo sciroppo, il succo di limone e lo zenzero grattugiato a piacere. Strizzate la colla di pesce, mettetela in un ciotolina ed aggiungete due cucchiai di polpa di pesca. Fate scaldare pochi secondi al microonde, mescolate bene ed aggiungete qualche altro cucchiaio di polpa, unitela poi alla rimanente.

Disponete un cerchio di pan di spagna sul fondo di un anello per torte della misura di circa 21 cm, irrorate con la bagna, mettete un terzo di crema di mandorle e cospargete con metà delle mandorle tritate grossolanamente. Proseguite con circa 1/3 di polpa di pesche, e fate un secondo strato uguale ma senza usare la bagna sul disco di pan di spagna. Terminate con l’ultimo strato di pan di spagna e la polpa rimanente. Decorate con la pesca tagliata a fette sottili e delle mandorle tritate. Lasciate riposare qualche ora in frigorifero.

Per la decorazione, fate sciogliere la cioccolata bianca a bagnomaria. Su un rettangolo di acetato distribuite delle mandorle tritate. Mettete il cioccolato bianco in un cono di carta forno e create delle linee verticali ed orizzontali sovrapposte, formate un rettangolo di circa 3 centimetri di larghezza per 15 di lunghezza. Lasciate rapprendere qualche minuto e arrotolate l'acetato creando una spirale, bloccatela alle estremità e mettete a rassodare in frigorifero. Cospargete i bordi della torta con la rimanente crema. Decorate con la spirale di cioccolato. Potete realizzare anche una decorazione più semplice lasciando rapprendere il rettangolo di cioccolato senza creare una spirale, spezzarlo poi in 3-4 pezzi e diponeteli al centro della torta.

Conservate in frigorifero.

l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere



Con questa ricetta aprtecipo all’ MTC di aprile

PAN DE
PAGNA
MTC APRILE 2015