



. Torta di compleanno con crema alla frutta e stelline di zucchero

ricetta di **Roma gourmet**
da una torta della
Josephine's bakery - Roma
dedicata a
Festa di famiglia
da testi di Pirandello
per "Assaggi di Teatro"

Procedimento per la pasta di zucchero

Lasciar ammolare la colla di pesce in acqua, aggiungere il glucosio e porre su fuoco molto dolce fino a quando assume consistenza liquida.

Versare lo zucchero a velo setacciato nel robot da cucina, aggiungere il composto liquido e azionare a velocità moderata. Aggiungere un cucchiaino di acqua alla volta ogni tanto.

Quando il composto tende a condensarsi a forma di palla, è pronto.

Poiché la pasta a contatto con l'aria si indurisce rapidamente, si deve avvolgere in pellicola per alimenti. Per realizzare una torta di diversi colori, separare l'impasto in tante parti quanti sono i colori scelti e aggiungere a ognuno il colorante per alimenti, lavorando l'impasto con le mani sino a ottenere un colore omogeneo.

Ingredienti per la pasta di zucchero per una torta a tre piani

1350 gr zucchero a velo; 15 gr colla di pesce; 90 gr acqua; 150 gr glucosio

Procedimento per la base

La base più adatta per la torta all'americana è una torta morbida ma sufficientemente solida, come la torta pandispagna o la torta margherita.

Preparare tre torte di diametro crescente (se si desidera l'effetto "sghebo" della foto, tagliare le basi in modo irregolare). Farcirle con uno strato di crema alla frutta. Aiutandosi con una spatola, ricoprire ciascuna torta con uno strato di panna o crema al burro o glassa, per far meglio aderire la pasta di zucchero.

Ingredienti per la base

3 torte tipo pandispagna o margherita di grandezze diverse; panna o crema al burro

Ingredienti per la crema alla frutta

500 gr latte; 180 gr panna; 9 tuorli; 210 gr zucchero; 90 gr maizena; 1/bacca di vaniglia; 3 gr pepe verde; 180 gr panna montata freschissima; frutta di stagione a scelta (per es. lamponi)

Montaggio

Con un matterello stendere la pasta di zucchero delle tre diverse colorazioni in tre sfoglie dallo spessore uniforme, partendo dal centro e muovendo verso l'esterno e cospargendo il piano di lavoro con fecola di patate. Ottenere tre sfoglie di grandezze diverse e riporre nella pellicola la pasta non utilizzata.

Ricoprire le torte con la sfoglia di zucchero, posata delicatamente e stesa con l'aiuto delle mani senza lasciare pieghe o bolle d'aria. Con un coltello dalla lama liscia tagliare le parti in eccesso del lenzuolo di sfoglia e metterle da parte coprendole con la pellicola.

Disporre su un disco la torta dal diametro più grande; infilare nella parte centrale della torta tre o quattro bastoncini-perno, appoggiarvi un nuovo disco dal diametro più piccolo e posarvi la seconda torta. Infilare al centro tre bastoncini e ripetere l'operazione con la terza torta.

Elementi per il montaggio

3 dischi dal diametro crescente bianchi o color argento; 9 bastoncini-perno

Decorazione della torta

Con le parti avanzate dalle sfoglie di zucchero usate per ricoprire le torte ricavare una sfoglia da ritagliare a forma di nastro, una da plasmare a fiocco e 20 stelline colorate da modellare intorno a bastoncini. Con la sfoglia rimanente formare delle palline di forma irregolare da usare per decorare le basi delle 3 torte. Avvolgere il nastro intorno alla torta intermedia e chiuderlo con il fiocco. Decorare con le stelline infilate intorno alla torta.

Testo raccolto da Maria Luisa Basile

Scoprite tutte le ricette di Assaggi di Teatro su www.roma-gourmet.net