

RICETTE FORUM PASTICCERIA 2020

RICETTA "TORTA CREATIVA"

ATTREZZATURA

Tortiera apribile con gancio diam.23 cm, Frullatore, Microonde, Pennello, Ciotole in plastica, Foglio acetato, Coltello.

INGREDIENTI

Pan di Spagna
4 uova (temperatura ambiente)
150 g zucchero
150 g farina00
Scorza di limone grattugiata
1 pizzico di sale

PROCEDIMENTO

Rompere le uova e metterle in una ciotola insieme ad un pizzico di sale e alla scorza di limone grattugiata, montare le uova a velocità media aggiungendo lo zucchero poco alla volta. Setacciare la farina ed aggiungerla poco alla volta al composto, mescolando con una spatola con movimento dal basso verso l'alto fin quando non sarà ben assorbita. Imburrare e infarinare lo stampo e versare il composto, livellare e far cuocere in forno preriscaldato a 170° per 45 min circa. (regolarsi sempre con il proprio forno).

Farcire a piacere.

Vedi tabella crema pasticceria e crema cioccolato.

Effetto lago: GELATINA

150 g glucosio
50 g acqua
50 g gelatina
100 g acqua

PROCEDIMENTO

Portare a bollore la prima parte dell'acqua con il glucosio, idratare la gelatina con l'acqua e poi unire i due composti quando lo sciroppo è ancora caldo a 70°C circa, agitando con una frusta.

DECORAZIONE

150 g cioccolato fondente

PROCEDIMENTO

Sciogliere il cioccolato al microonde o a bagnomaria. Con l'aiuto di un pennello, passare tutto il Pan di Spagna sia per dare l'effetto terra ma soprattutto per isolare la torta dalla gelatina.

Albero realizzato con cioccolato plastico.

Pescatore realizzato con pasta di zucchero

Erba realizzata con PdS. Sbriciolato e colorato con colore per alimenti verde

Decorazioni fondale pasta di zucchero.

CREMA PASTICCERA: DOSI PER DIAMETRO TEGLIA*					
DIAMETRO TEGLIA	UOVA	ZUCCHERO	FARINA	LATTE	SCORZA LIMONE
18-20cm	2	4 cucchiaini	4 cucchiaini	1/2 litro	1/2 limone
22cm	3	6 cucchiaini	6 cucchiaini	750ml	1/2 limone
24cm	4	8 cucchiaini	8 cucchiaini	1 litro	un limone
26cm	6	12 cucchiaini	12 cucchiaini	1+1/2 litro	un limone
28cm	8	16 cucchiaini	16 cucchiaini	2 litri	un limone e mezzo
30cm	10	20 cucchiaini	20 cucchiaini	2+1/2 litri	due limoni
32cm	12	24 cucchiaini	24 cucchiaini	3 litri	due limoni

* Le dosi sono per una torta con due strati di crema

CREMA PASTICCERA AL CACAO DOSI PER DIAMETRO TEGLIA*					
DIAMETRO TEGLIA	UOVA	ZUCCHERO	FARINA	LATTE	CACAO
18-20cm	2	4 cucchiaini	4 cucchiaini	1/2 litro	15g
22cm	3	6 cucchiaini	6 cucchiaini	750ml	20g
24cm	4	8 cucchiaini	8 cucchiaini	1 litro	30g
26cm	6	12 cucchiaini	12 cucchiaini	1+1/2 litro	45g
28cm	8	16 cucchiaini	16 cucchiaini	2 litri	60g
30cm	10	20 cucchiaini	20 cucchiaini	2+1/2 litri	75g
32cm	12	24 cucchiaini	24 cucchiaini	3 litri	90g

* Le dosi sono per una torta con due strati di crema

A CURA DI

MARCO ANDRONICO

PASTICCERIA PICCI & CAPRICCI – SANNICOLA (LE)

<http://www.picciecapricci.com/>

<https://www.facebook.com/marcoandronicopicciecapricci/>