



TORTA MANUELA

PER 1000 CIOCCOLATI
... E COME FACCIÒ A NON PROVARLA!

da Coquinaria con amore



<http://www.coquinaria.it>

Sommario

Dolce al cioccolato Manuela - ricetta di MARISAC	2
CINDY – spicchi cioccolato.....	3
MARISAC – simil Kinder delice	3
MARISAC – canestro	3
RAFFY – marmellata arance.....	4
LASUAFRA – ganache cioccolato fondente.....	4
CINDY - ganache cioccolato fondente.....	4
CINDY - glacage miroir chocolat.....	4
MARISAC – biscotti frolla e panpepato	5
CINDY - scooby doo	5
MARISAC - maialino	5
CINDY – fecola, nutella	6
MARITE’ – nutella, rice krispies	6
.GIULIA. - fiorellini	6
CINDY – marmellata arance, cacao, nocciole.....	7
MARISAC - maschere	7
MARISAC – copertura lucida (auguri Sascha)	8
SOFIA – ganache cioccolato bianco, togo.....	8
MARISAC - mondo	9
CHICCA – crema chantilly, lamponi	10
BIBBY – ganache cioccolato montata	10
SAVITA – ganache cioccolato fondente, rum	10
MARIALETIZIA - patchwork	11
ROSSANINA – crema mascarpone	11
GEA – ganache cioccolato bianco, cannella	11
BIBBY – ganache cioccolato bianco e fondente	12
MOMO’ – bavarese cioccolato.....	12
GEA – bavarese kinder	13
MOMO’ – bavarese e mousse cioccolato	13
STELLYNA1980 – ganache cioccolato bianco, panna	13
CINDY – bicchierini al caramello.....	14
ROSSANINA - cotta al microonde	14
PESCAMELBA – cotta la microonde	14
MAFFO – all’aeroporto	15
MARISAC – glassa lucida, lettere cioccolato bianco	15
MAFFO - farina autolievitante - cotta al microonde.....	16
ALESSANDRAM – panna e decori di cioccolato	17
Dolce al cioccolato Manuela 2 - elaborazione ricetta di MARISAC	18

DOLCE AL CIOCCOLATO MANUELA - RICETTA DI MARISAC

4 uova
100g zucchero
150g burro
200g cioccolato in tavoletta (o quello che volete uova di pasqua al latte misti fate voi)
1/2 bustina lievito
100g farina

Battere le uova intere con lo zucchero unire farina e lievito.

Fondere il cioccolato col burro a bagnomaria e unire all'impasto (fatelo prima così si intiepidisce)

Infornare a 160° dopo 30' fare prova stecchino se non è pronto cuocere ancora 10'.

Sformare da freddo e sopra zucchero a velo.

CINDY – spicchi cioccolato



L'ho farcita con semplice panna montata dentro, bagnandola appena appena con uno sciroppo di acqua zucchero e scorza di arancia

è S P A Z I A L E!!!!

Le fette di cioccolato sono state ricavate da 200gr. di ciocco fuso e spatolato in un cerchio disegnato su carta forno diametro 32 cm. come la torta

Il girotorta è composto da lingue di gatto

MARISAC – simil Kinder delice

Avendo dei ritagli di "dolce al cioccolato manuela" (venerdì ci ho fatto la torta a piani per la festa di fine anno scolastico), ripensando ai vari suggerimenti coquinari ho fatto la simil kinder delice.

Se la rifate usate delle fette intere di suddetta torta, allora ho fatto uno strato di pasta, sopra strato alto di panna montata col miele coperto di pasta e sopra la copertura per sacher ricetta di MariaLetizia.

E' venuta molto molto simile e buonissima!!!

MARISAC – canestro

Intanto vi dico come l'ho fatta, tonda, la base dolce al cioccolato manuela, farcia primo strato ganache classica al fondente, secondo strato ganache allo zenzero cardamomo e pepe segnalata da lallina dal sito francese (però non fate come me mettete due sole fettine di zenzero se no viene troppo forte) sopra decorazione a canestro di crema al cioccolato e di crema pasticceria, intorno lingue di gatto e un nastro di raso giallo.

Sopra la scritta auguri con lettere di cioccolato.

Era la torta per il mio compleanno!!



RAFFY – marmellata arance

La torta, è la torta Manuela, tagliata nel mezzo e farcita con marmellata di arance, coperta con ganachè al cioccolato e decorata con ganache montata...tutto qui

LASUAFRA – ganache cioccolato fondente

Ossingu!

allora, era la torta al cioccolato Manuela, ricetta di Marisac, dose singola in teglia da 24 cm, bagnata abbondantemente con sciroppo ottenuto dalla spremitura di due arance + zucchero q.b. il tutto fatto bollire un po', e ricoperta da ganasce al cioccolato fondente riducendo un pochino poco poco la panna e sostituita la medesima con burro. Non so dirvi le quantità della ganascia perchè l'ho fatta a occhio.

la guarnizione era poi banale: rigature di coltello parallele e altrettante incrociate.

CINDY - ganache cioccolato fondente



e la torta manuela di marisac che ho farcito con ganache al cioccolato fondente...

CINDY - glacage miroir chocolat



Era da tanto che non producevo torte eeeeeee...sior e siori ecco a voi la torta con glacage miroir chocolat

La base è la torta ciocco Manuela la cui ricetta è della nostra carissima Marisa.

La farcitura è una ganache al ciocco fondente e dulcis in fundo la glassatura al cacao pedissequamente copiata dalla rivista dolci oggi che segnalò Gennarino un pò di tempo fa.

In pratica la glassa è uguale uguale a quella che si trova sulla 7 Veli.

MARISAC – biscotti frolla e panpepato



ho fatto il "dolce al cioccolato manuela" non ricordo se l'ho farcito con una ganache ma se vuoi lo puoi fare, la neve e zucchero bagnato con pochissime gocce d'acqua e buttato come viene viene i biscotti sono di frolla e panpepato glassato con stecchino infilato prima della cottura e poi disposti sulla torta.

CINDY - scooby doo

Allora la base è una torta manuela (ricetta di marisa c che si trova qui nel forum) in dose doppia.

La farcitura è la crema di ML (quella che usa per la copertura dei bigné ma aumentando la dose di farina da 60 a 100) Siccome non sono brava a mano libera, ho stampato un disegno di scooby doo da internet

e su pasta di mandorle ho ritagliato i contorni del cane.

Tutti i particolari sono in gelatina colorata.

Il nastro attorno alla torta mi è stato comprato da Lorella.

Il sapore è davvero squisito (ho leccato la teglia)



MARISAC - maialino

La base e il Dolce al cioccolato Manuela, il primo disco è farcito con ganache al ciocco fondente 70% 85 %, il secondo disco con ganache cioccobianco, il tutto ricoperto con glassa rosa fatta con albume succo limone e zucchero a velo, le zampette il naso e le orecchie sono 4 muffins, la coda è cartoncino rosso, il papillon sempre col cartoncino, gli occhi 2 fruitjoy i buchini del naso 2 tondini di liquirizia, le unghiette 2 pezzettini di torta sagomata, intorno un prato fatto con farina di cocco colorato di verde ho usato sciroppo di menta.



CINDY – fecola, nutella



Con una torta del genere si fa rimanere tutti a bocca aperta!

La base è una torta manuela ricetta di marisac ma al posto di tutta farina ho messo 80%fecola viene mooolto più morbida.

Ho fatto 2 strati: uno di panna montata e l'altro di nutella.

La decorazione è semplice: panna montata e scagliette di cioccolato al centro(avevo finito la panna

MARITE' – nutella, rice krispies



La base e' il dolce al cioccolato Manuela di MarisaC (buono, facile e veloce).

Per la farcitura, ho riscaldato 250 gr di panna fresca e, fuori dal fuoco, ci ho sciolto della nutella, quantita' ad occhio.

Con questo composto, lasciato abbastanza liquido, ho impregnato bene le due' meta' della base. Poi ho spalmato anche uno strato di nutella assoluta.

Ho ricoperto la torta con panna montata senza zucchero (perche' il tutto e' gia' molto dolce)ed infine ho decorato con cioccolato grattugiato con il grattali-

moni di Ri-paola e, in questo caso, rice krispies al cioccolato sui bordi.

.GIULIA. - fiorellini



CINDY – marmellata arance, cacao, nocciole



Questa volta semplicemente farcita con della panna montata e sopra un velo di marmellata di arance e da un lato una spolverata di cacao e nocciole dall'altro.

MARISAC - maschere



MARISAC – copertura lucida (auguri Sascha)



fare una torta Manuela, dividere in 5 dischi ma ne userete 4

fare una crema pasticcera soda, metterci 6 fogli di gelatina sciolta e dividere in 3 parti e unire cioccolato fondente, cioccolato gianduia, cioccolato bianco, tutti fusi

fate raffreddare intanto montate 500g di panna e dividetela per le 3 creme amalgamate bene montate la torta in un anello di 20cm di diametro rivestivo all'intero con una anello di cartaforno alto il doppio dell'anello

mettete in frigo fino al giorno dopo

fate una copertura lucida di cioccolato fondente ricoprite la torta e decorate a piacere



SOFIA – ganache cioccolato bianco, togo



La decorazione è semplice, da un'idea di Raffy, il sapore invece è godurioso.

Dolce manuela farcito con ganache al cioccolato bianco e biscotti togo al cioccolato fondente.

MARISAC - mondo

La torta è composta da una base fatto con una torta al cioccolato manuela farcita con ganasce al fondente e una ciambella alla panna farcita con crema pasticcera al torroncino e bagna allo strega.

Il mondo è sempre ciambella alla panna rivestito e disegnato con crema al burro colorata (carletta è stata dura ma ce l'ho fatta ha resistito).



Ho montato le torte , il mondo l'ho lasciato appoggiato al cerchietto dello stampo appoggiato semplicemente sopra col peso si è conficcato nel rivestimento centrale fatto con della crema al burro color giallo oro.

Quindi ho rivestito il giro con panna, il sopra con panna verde e fiorellini di zucchero e il girotondo di bambini.

Doveva essere tutta verde e un'altro tipo di rivestimento ma per vari contrattimi ho risolto così.

Adesso vi svelo le astuzie del far necessità virtù:

dovete decorare piccoli particolari con crema al burro e vi strappate i capelli perchè non sapete che santo pregate? prendete una bavetta spezzatela e avrete delle micro spatole il gioco è fatto.

Per i bambini cara Ross se avessi saputo i bambini sarebbero stati perfetti, allora sono così sbavati perchè ho fatto i particolari del viso e dei vestiti con i pennarelli la sera prima, ieri pomeriggio li ho trovati ridotti così, i colori dei pennarelli erano scesi!! quindi per chi li fa, decorati con i pennarelli al momento di adoperarli

ROSS DICE: decorare i biscotti almeno un paio di giorni prima, in modo che quando fai occhi e bocca il pennarello non sbavi.

quindi per chi li fa, decorati con i pennarelli al momento di adoperarli.

Dritta per tagliare le torte a pozzetto senza spostare i vari dischi:

tagliate la torta in 3 dischi togliete il primo disco, infilate il coltello nel secondo a 3/4 ccm dal bordo e incidete per tutto il giro togliete la parte centrale e voilà il vostro pozzetto da riempire ricoprite col disco messo da parte e via così ho fatto per la base di questa torta.

La profondità del pozzetto sarà relativa all' altezza in cui taglierete il disco centrale.

La paura per la Terra era che mi veniva via la crema al burro per spostarla allora ho preso una paletta da lasagne per metterla lì dove sta poi ho lasciato sotto l'anello dello stampo che è affondati lì ed è rimasta fermissima.

CHICCA – crema chantilly, lamponi



torta manuela con due strati di crema chantilly mischiata a pezzetti di lampone che ne attenuavano il troppo sapore dolce e ricoperta di panna. il risultato è stato piacevole

BIBBY – ganache cioccolato montata



La base della torta è il "dolce al cioccolato Manuela" semplicemente farcito con della ganache al cioccolato(montata) con cui ho anche ricoperto la torta.Per la decorazione, ci sono i fotogrammi su Coqui, ho cercato di riprodurre quella usando delle piccole mimose di zucchero multicolor.

La ganache montata non è indurita molto in frigo, si tagliava benissimo, ma l'effetto non è "pannoso" per intenderci.Definirei il tutto....fondente!

SAVITA – ganache cioccolato fondente, rum



Torta di 22 cm, ganache di cioccolato fondente profumato col rum, granella di nocciole, e scritta in ciocco bianco fatta con sac a poche e messa a solidificare in frigo.

MARIALETIZIA - patchwork



Base torta Manuela (non l'avevo mai fatta, è buonissima, grazie a Cindy per avermela consigliata), tagliata a metà e farcita di ganache fondente, per tutto il resto glassa reale, coloranti, confettini, avanzi di pasta di zucchero e conetto di carta.

ROSSANINA – crema mascarpone



torta manuela in monoporzioni con la crema al mascarpone

mascarpone coop mescolato a panna liquida (in quello di ieri non c'era) e zucchero semolato. Quantità "ad assaggio". mascarpone addizionato di zucchero. Più o meno per due etti e mezzo di mascarpone un cucchiaino di zucchero, forse meno.

Considera che restando fermo in una ciotola si addensa, quindi se la preparo il giorno prima metto un po' di panna altrimenti solo zucchero.

E' lo stesso composto che uso per i bicchierini

GEA – ganache cioccolato bianco, cannella

Per la farcia alla cannella io farei una ganache di ciocco bianco aromatizzata con cannella. DI solito farcisco così la tua torta manuela.

BIBBY – ganache cioccolato bianco e fondente



E' ripiena di 2 strati di ganache bianca e fondente, ricoperta di panna freschissima e con decoro di croccante di mandorle e zucchero caramellato.

per le dosi del dolce al cioccolato ho seguito esattamente la ricetta con doppia dose solo che l'ho cotta in uno stampo a cerniera più grande(mi pare di ricordare da 28).Infatti l'ho poi suddivisa in 3 strati.

Il croccante l'ho fatto mettendo dello zucchero sul fuoco cui ho aggiunto delle mandorle(pelate e tostate)quando lo zucchero era sciolto completamente. Trasferito poi su carta da forno per farlo freddare e successivamente "pestato" con un tritacarne. Non posso essere precisa con le dosi perchè ho fatto ad occhio. Per il caramello in fili ho cercato di riprodurre qualcosa che vidi alla prova del cuoco...per essere la prima volta non era tanto male, ma l'effetto che volevo non era quello. Comunque, anche qui dello zucchero in una padella antiaderente sul fuoco fino ad ottenere il caramello. Tolto dal fuoco con un cucchiaino di legno "tiravo su" facendo ricadere il caramello che freddandosi diviene consistente. Io volevo ottenere una specie di matassina di filo...ma non mi è venuta!

Per la ganache ai 2 gusti, come da ricetta di Rossanina.

MOMO' – bavarese cioccolato



ho fatto una torta manuela(grazie a Marisac)...buonissima.l'ho divisa in tre strati.poi ho fatto una bavarese al cioccolato (copiata da Rò...grazie!!!)e una mousse al cioccolato(non ricordo da chi lo copiata..).quindi ho assemblato la torta:dolce manuela,uno strato di bavarese,dolce manuela, mousse con aggiunta di pezzetti di nocciole,dolce mnuela,mousse.l'ultimo strato di dolce manuela si era un pò spezzato e per "tenerlo unito"ho fatto uno strato di cioccolato fondente sciolto ha un gusto meraviglioso...un pò tartufato!!!

GEA – bavarese kinder



Sono due dosi di torta manuela, farcita con la bavarese del rotolo kinder.
La copertura è di panna montata (devo migliorare, ma era la mia prima volta).
Le coccinelle e i fiori sono di pasta di zucchero.

MOMO' – bavarese e mousse cioccolato



La torta è un dolce manuela con bavarese e mousse tutto al cioccolato fondente.

STELLYNA1980 – ganache cioccolato bianco, panna



Base torta manuela + ganache al cioccolato bianco come farcitura + panna come copertura

CINDY – bicchierini al caramello

Dose per 25 bicchierini: 3 confezioni da 250gr. di mascarpone che ho montato con 250 di zucchero e come suggeritomi da uno dei miei angeli ho aggiunto anche mezzo foglietto pari a 2,5 gr di colla di pesce sciolta prima in pochissima panna.

il bicchierino l'ho composto con un dado di torta manuela bagnato di caffè amaro.

saccaposciata di crema al mascarpone, foglio di pellicola e ora riposano in frigo.



ROSSANINA - cotta al microonde

4 uova

100g zucchero

150g burro

200g cioccolato in tavoletta (o quello che volete uova di pasqua al latte misti fate voi)

1/2 bustina lievito

100g farina

Fondere il cioccolato col burro nel microonde a 350W.

Mescolare le uova intere con lo zucchero unire farina e lievito e burro e cioccolato.

Versare in uno stampo da 24cm in pirex o silicone.

Cottura 5 minuti al microonde a 750W. Al centro deve risultare molle, quasi come una mousse, perché la cottura andrà avanti anche dopo.

E' molto molto più buona il giorno dopo.

PESCAMELBA – cotta la microonde

Anch'io lo fatta, seguende le indicazioni della capa, 6 minuti in forno MO a 700 e poi ho aspettato 10 minuti prima di toglierla dal forno, è lievitata bene ed è rimasta bella alta.

MAFFO – all'aeroporto



Come, direte voi... ebbene si..

Sto frequentando dei corsi d'informatica, la docente è una mia cara amica-collega di Roma, una ragazza in gamba da un punto di vista sia professionale che umano.

Per venerdì, ultimo giorno di questa sessione, volevo portare qualcosa di dolce per chiudere in bellezza.

Ma giovedì il tempo era poco, volevo qualcosa di sfizioso e cioccolatoso, però un pò "scenografico", così, tanto per divertirsi un pò..

Visto che su coqui si fa sempre un gran parlare della torta manuela ma non ricordo di averla mai provata a fare (ma sarò SCEMA????), ecco trovata la mia base ideale cioccolatosa, a cui ho aggiunto della bavarese alla vaniglia e come decorazione della ganache al cioccolato bianco e caffè.

MARISAC – glassa lucida, lettere cioccolato bianco



E' tutta cioccolato ricoperta con glassa lucida, le lettere sono di cioccolato bianco

MAFFO - farina autolievitante - cotta al microonde

ho provato a fare la torta manuela al MO nello stampo a ciambella di silicone.
E' venuta benissimo.

C'ho messo effettivamente gli 8 minuti che diceva Pirchi, anzi, forse anche meno perchè rispetto alla ricetta del "bolo" le uova nella torta manuela non vanno montate.

E poi (e questa è la Novità) ho usato la farina autolievitante per dolci, e mi pare sia venuta benino, quindi l'annoso problema del lievito specifico per MO potrebbe essere forse superato visto che non si trova facilmente in giro...

Io sono rimasta esterefatta della facilità di esecuzione e cottura

L'interno (io non ho resistito e l'ho assaggiata dopo un'oretta che era sfornata ma credo abbia ragione Rosalba che è più buona dopo un giorno)



queste le "dimensioni" da cruda



queste invece dopo la cottura



un particolare per vedere la lievitazione



ALESSANDRAM – panna e decori di cioccolato



Base Torta Manuela senza farciture, la prima decorata con animalletti in pasta di zucchero, la seconda con disegno su ostia entrambe ricoperte e decorate con panna e decori di cioccolato.

Dolce al cioccolato Manuela 2 - elaborazione ricetta di MARISAC

4 uova
100g zucchero
100g farina
6 g di lievito
2 cucchiaini colmi di caffè liofilizzato
200g di cioccolato fondente
250g di panna da montare (usarla così liquida)
100/150g di gocce di cioccolato da spargere sopra (facoltative)
stampo all. rettang. usa e getta da 6 porzioni

Fondere a bagnomaria insieme alla panna il cioccolato oppure scaldare la panna e farci sciogliere il cioccolato.

Mescolate velocemente le uova intere e lo zucchero col mestolo, unite il cioccolato fuso la farina il lievito e il caffè setacciati insieme.

Versate nello stampo e sopra coprite di gocce di cioccolato infornate a 160° per 20/30 minuti.

Fate freddare sformate e coprite di zucchero a velo,

Una bontà lo stesso il senso di morbido-umido più accentuato ma sempre tagliabile per essere farcita,

stessa ricetta così modificata, era un pò che ci pensavo