1.2 Basi per torte, farce e tecniche decorative
-
Cioccolato Plastico e Frutta Martorana

Sommario

Lavorazione del cioccolato e cioccolato plastico..... 80
CIOCCOLATO PLASTICO TORTA DRAPPEGGIATA di Rossanina..... 80
CIOCCOLATO PLASTICO BIANCO di Virgola..... 81
CIOTOLA DI CIOCCOLATO di Mariantonietta..... 81
COME SI FA UNA TORTA A FORMA DI LIBRO di Mariella..... 82
LA ROSA di Mariantonietta..... 84
Martorana e marzapane..... 85
IL MARZAPANE di Irenequarato.....85
LA MARTORANA di Anita Antonella Cindy Daniela Patrizia Rò Valeria..... 86
LA MARTORANA di Nina7999..... 86
AGNELLO DI PASTA DI MANDORLE di Concy.....88
COME SI FANNO LE ROSELLINE IN MARZAPANE di Lilly.....89

LAVORAZIONE DEL CIOCCOLATO E CIOCCOLATO PLASTICO

CIOCCOLATO PLASTICO TORTA DRAPPEGGIATA di Rossanina

g. 200 di cioccolato bianco,
un cucchiaio di glucosio
due cucchiai di acqua.
per prima cosa ho sciolto il cioccolato (a bagnomaria o in microonde) e aggiunto acqua e glucosio, mescolando bene.
Ho mescolato per far freddare più velocemente, ed il composto piano piano ha cominciato a legare e prendere una consistenza "plastica" fino a quando si è raccolto in una palla.

A questo punto l'ho trasferito sul marmo (per farlo freddare ancora più velocemente) spolverato di zucchero a velo.

Ho passato il cioccolato plastico dentro alla macchina per la pasta, dapprima al livello più alto, poi, spolverando sempre di zucchero a velo, sempre più sottile, fino ad arrivare all'ultimo giro.
Ottenendo una striscia di cioccolato. Mettendo le strisce in maniera "morbida" sulla torta si ottiene un bellissimo effetto "seta".

CIOCCOLATO PLASTICO BIANCO di Virgola

5 g di glicerina
5 g di colla di pesce
15 g di glucosio
100 g di cioccolato bianco
sciogliere la cioccolata a bagnomaria. Mettere la gelatina in ammollo,poi strizzarla e farla sciogliere a fuoco lento con il glucosio e la glicerina. quando il tutto è sciolto si unisce al cioccolato. Spatolare fino a quando si stacca dalla ciotola sempre a bagnomaria. Quando è pronta si mette dentro una bustina da freezer e si lavora un po' con le mani,poi è pronta all'uso. Per quanto riguarda il bordo si usa il beccuccio a coda di rondine e si fa prima una c normale poi una c al contrario partendo dal centro.
bello vero è il mio preferito!!!e anche facile da fare.
Attenzione il cioccolato teme l'acqua quindi strizzate bene la gelatina!!!!

CIOTOLA DI CIOCCOLATO di Mariantonietta

A proposito di cioccolatini, mi sono sbizzarrita coi ripieni: ganache al cioccolato bianco e liquore di mirto, cioccolato bianco con marmellata di fragole e una goccia di aceto balsamico, croccante di pistacchi, ganache di cioccolato al latte e rum, ganache di cioccolato al latte e scorzette d'arancia candite, ganache al cioccolato bianco e banane disidratate, pistacchi interi e ganache di cioccolato al latte, chicchi di uva moscato sottospirito avvolti da fondente di zucchero. Per i più golosi la ciotola col coperchio in cioccolato fondente al 70%.

In assenza di termometro, potreste temperare così: sciogliete il cioccolato a bagnomaria, sentite la temperatura col dito (non dovete sentire né caldo né freddo), versatene una parte su un tagliere di marmo e stendetelo con la spatola, raccoglietelo sempre con la spatola e fatelo ricadere sul tagliere(magari aiutatevi con una posata). Non fate incorporare aria. Quando comincia a rassodarsi versatelo nel pentolino e mischiatelo al cioccolato che avevate lasciato. Mi sono incasinata abbastanza nella spiegazione? No, perché posso fare anche di meglio.

COME SI FA UNA TORTA A FORMA DI LIBRO di Mariella

Per il Pan di Spagna:
Farina 00 400 grammi
Fecola 100 grammi
Zucchero 400 grammi
Uova 12
Lievito bertolini 2 cucchiaini
Vanillina 1 cucchiaino
Acqua 2 cucchiai

Forno 180° per 20 min. circa – 1 teglia rettangolare di 35 x 50 cm. (anche un po' più grande)

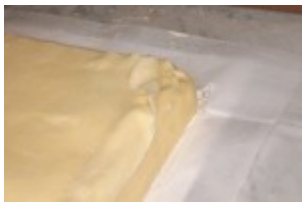
Pan di spagna
Montare a spuma uova e zucchero (vel. max della planetaria); a metà lavorazione aggiungere l'acqua e continuare a montare. Spegnere il robot. Setacciare farina, fecola, vanillina e lievito insieme. Far cadere a pioggia la farina sulle uova, mescolando contemporaneamente con movimento dal basso verso l'alto per inglobare le polveri, facendo attenzione a non smontare il composto di uova e zucchero.
Imburrare ed infarinare la tortiera, infornare a 180°.

Procedimento:
Far raffreddare il pan di spagna, dividerlo in due. Quindi inumidirlo con una bagna leggermente alcolica e ricoprire con crema chantilly.

Disporre al centro due strisce di pan di spagna, prendere l'altra metà del pan di spagna e tagliarlo in due quadrati e riponeteli sopra la base schiacciando bene con le mani, inumidirlo con la bagna e ricoprire il tutto con la panna montata bene anche i bordi.

Stendere il cioccolato plastico prima sui bordi e poi le pagine del libro, assestando bene con le mani ..

..e ritagliando l'eccesso di cioccolato. Arricciare gli angoli del libro , Stendere nuovamente il cioccolato plastico (2° pagina) spennellare un po' di panna per far aderire bene il foglio di cioccolato: disporre il foglio di cioccolato e arricciare i bordi.



spennellare un pochino di panna e far aderire il nastrino segnalibro.

Procedere con la decorazione.

LA ROSA di Mariantonietta

Mettete in una ciotola 120 grammi di cioccolato temprato ma ancora liquido e unitevi 3 cucchiai di glucosio (ancora lui!!!); mescolate bene finché la mistura si sia fusa in una massa lucente che tende a staccarsi dal cucchiaio.
Versate questa massa, ancora soffice, su un foglio di plastica, copritela con un altro foglio e lasciatela riposare in luogo fresco almeno un'ora.
Per fare un fiore, fate tante palline di cioccolato-toffee (si chiama così) quanti saranno i petali che vorrete dare al vostro fiore; la misura delle palline potrà variare da un cucchiaino a un cucchiaio da tavola.
Ponete quindi sul piano di lavoro (preferibilmente di marmo o fòrmica) una pallina alla volta e lavoratela energicamente con la lama del coltello o con la parte piatta di una spatola, spianandola ripetutamente>; quando spianate, muovete la lama o la spatola verso il fuori, in modo da spianare la superficie.
Dopo una decina di colpi, otterrete un disco piatto con il lato esterno più sottile; questo è il petalo; sollevatelo dal piano di lavoro inserendo la lama del coltello sotto la parte più sottile e velocemente passate il coltello al di sotto.

Arrotolate ora questo primo petalo come un cilindro, con la parte sottile in alto. Gli altri petali saranno fatti allo stesso modo.
Per formare il fiore, arrotolate la parte dei petali più spessa attorno al primo, lasciando in alto le punte più sottili piegate all'infuori.
Mentre lavorate, tenete la base del fiore appoggiata sul piano di lavoro, mai di fianco, perché, fino a quando il toffee non si è rassodato, i petali posso schiacciarsi; comunque si rassodano in 10 minuti.
Potete lavorare il toffee con le mani, perché non si scioglie al loro calore e quindi potrete dare al fiore la forma desiderata.
Potete usare il cioccolato toffee anche per fare nastri con i quali creare fiocchi o nodi. Per costruire questi nastri, passate il toffee nella macchina per fare la pasta, ricaverete così un foglio di cioccolato (che potrete usare anche così come è: come il drappeggio di cioccolato bianco di Rossanina), lo passerete nel rullo per fare i taglierini ottenendo così i nastri desiderati. E' davvero semplicissimo.

MARTORANA E MARZAPANE

IL MARZAPANE di Irenequarato

250 g. di mandorle tritate a farina
330 g. di zucchero
acqua di fiori d'arancio

cuocere lo zucchero con 100 g. di acqua circa fino ad arrivare a 116°
girare lo zucchero fino a quando è leggermente torbido versarlo sulle mandorle con un po' di acqua di fiori di arancio. Lavorare l'impasto prima con un cucchiaio poi sulla spianatoia …usando zucchero a velo al posto della farina per staccare l'impasto…cercando di non ustionarsi le mani…ma io me le ustiono sempre…aggiungere nell'impasto qualche goccia di colorante se si vuole un colore.

"una vera scoperta...la ricetta non è quella della pasta di mandorle ma proprio quella del marzapane...messo il "magmone" nel mixer con le lame...non solo non mi sono ustionata le mani come al solito...ma la pasta si è formata e se proprio lo vuoi sapere si è ulteriormente macinata diventando setosa..."

LA MARTORANA di Anita Antonella Cindy Daniela Patrizia Rò Valeria

1kg farina di mandorla
1kg zucchero a velo
100g glucosio
140g acqua
Essenza di mandorla amara
Mettere tutto nell'impastatrice

Non appena l'impasto è pronto, preparare i fruttini con le formine di gesso spolverizzate di amido: sformare i fruttini e lasciarli asciugare. Non appena saranno asciutti possono essere dipinti con colori in polvere diluiti con alcool a 95°. Con l'alcool il colore asciuga prestissimo, una volta asciutto si possono lucidare con la gomma arabica.

LA MARTORANA di Nina7999

La ricetta è quella che usano praticamente tutti i mazaresi, io l' ho avuta dal proprietario della drogheria che vende il necessario per fare i fruttini.
A Mazara come in tutta la Sicilia è una tradizione molto sentita ed abbiamo una varietà incredibile di formine e decorazioni fantastiche.
Gli stampi sono fatti in gesso con una cavità interna in cui è "scavato" il contorno del frutto.

1 kg di farina di mandorle
1 kg di zucchero a velo
1 fiala d'aroma alla vaniglia
50 g di glucosio
4-5 gocce d'aroma alla mandorla amara.

Si scioglie a fuoco basso lo zucchero a velo a cui avremo unito 200 ml d'acqua gli aromi ed il glucosio.
Appena sciolto unire la farina di mandorle tutta insieme mescolando continuamente a fuoco spento.
Non appena si forma una massa consistente e compatta versare su di un piano di marmo spolverato con zucchero a velo che sostituisce la farina per evitare che si attacchi visto che l'impasto è particolarmente appiccicoso.
Impastare bene aiutandosi con lo zucchero fino a formare una pagnotta soffice e liscia.
Lasciar riposare per un'oretta coperta con la pellicola e lontana da fonti di calore che ne seccherebbero la superficie.
Per fare le formine invece basterà della pellicola trasparente da mettere tra lo stampo e la pasta reale. Spingere la pasta di mandorle nelle formine e poi staccare direttamente con la pellicola.
Lasciar riposare i fruttini su delle gratelle per almeno due giorni.
Personalmente li ho chiusi in una stanza con due stufette puntate contro.
Intanto preparare i colori.
In genere usiamo quelli in polvere diluiti nell'acqua.
Però io vi svelo il barbatrucco…
Con l'acqua si bagnerebbero inutilmente invece mia zia mi ha suggerito di usare il rum bianco.
Purtroppo non l'avevo in casa così ho usato l'alcool puro che è decisamente senza sapore ed evapora subito.
Si diluiscono le polveri nell'alcool fino ad ottenere la tonalità che ci serve.
A questo punto bisogna armarsi di pazienza e cominciare a spennellare ogni singolo fruttino e metterlo ad asciugare.
Bisognerà fare una ventina di passaggio prima di ottenere un colore brillante e naturale.
Poi usando i guantini si fanno le sfumature in base al tipo di frutta, ad esempio il verde nei mandarini o nei limoni.
L'importante è che si usino prima i colori chiari e poi man mano quelli più scuri.
Ad esempio per il mandarino ho fatto qualche strato di giallo, alcuni d'arancione, un paio rossi, il verde vicino la foglia ed infine si ritorna al colore più importante che è l'arancione.
Si lasciano asciugare per qualche ora in un ambiente caldo ed infine si passano con una soluzione alcolica lucidante (almeno due passate).
Si lasciano asciugare si decorano con le foglioline e una spolverata leggera di zucchero a velo.
Si conservano per mesi nella scatola di latta anche qualche settimana.
Ho promesso di rifarli per alcuni amici, la prossima volta scatto le foto così vi faccio vedere che non è poi così complicato. Io non li avevo mai fatti eppure…
Dimenticavo una cosa importante se fate voi la farina di mandorle ricordate di unire alla dose che vi ho dato un paio di etti in più perché rispetto a quella che si compra già pronta è molto più umida quindi viene fuori una pappetta liquida.
Altra cosa importante, non dimenticate di frullare le mandorle con dello zucchero semolato in modo che assorba gli olii essenziali che altrimenti prenderebbero un cattivo sapore.

AGNELLO DI PASTA DI MANDORLE di Concy

Serve uno stampo x agnello (il mio è di gesso)
ricoperto di pellicola e fare uno strato di pasta di mandorle premendo bene .
Fare un leggero strato di marmellata , riempire con savoiardi bagnati leggermente nel caffè, scagliette di cioccolato, uvetta (o quello che + piace).

Capovolgere su un vassoio e levare la pellicola.

Per fare la lana:
usare solo la bocchetta della tasca da pasticcere perché la pasta di mandorle non scende facilmente. premendo con un dito fare i riccetti di....lana. colorare un pezzetto con del cacao x fare gli zoccoli e una macchia sul dorso. Per occhio un chicco di caffè. Per la bocca un pezzetto di candito.

COME SI FANNO LE ROSELLINE IN MARZAPANE di Lilly

Prendi il tuo marzapane e o la tua pasta di mandorle o di zucchero e la colori. La lavori per bene fino ad ottenere un impasto modellabile.

Ora tiri una sfoglia con il mattarello con una taglia pasta o con un bicchierino ricavi dei dischetti: prendi un po' di pasta e dai al forma di un cono piccino.

Con il mattarello cerchi di appiattire nuovamente il dischetto, ora aiutandoti con il dorso di un cucchiaio o con una ciotola devi rendere ulteriormente sottili i bordi del dischetto.

Ora prendi il primo dischetto e lo arrotoli intorno al cono, prosegui con i dischetti successi, facendo attenzioni di sovrapporli in modo da creare una successione "naturale" dei petali.