

Oro colato

CAPITOLO 3

TORTE

IL TOCCO FINALE

L'assemblaggio e la lavorazione finale del dolce vanno eseguiti in maniera razionale, con una serie di passaggi precisi e definiti.

ASSEMBLAGGIO DEL DOLCE

- Preparare la teglia ricoprendola con la carta da cottura o con foglio di acetato.
- Disporre gli anelli metallici dalla misura desiderata – rivestiti con una striscia di acetato all'interno – distanziandoli così da poterli rasare alla perfezione con la spatola.
- Sul fondo, se si tratta di una torta assemblata, porre il pan di Spagna o altro.
- Le torte possono essere assemblate sia partendo dalla base sia a rovescio, cioè con la crema che diventerà la superficie.
- Abbattere di temperatura.
- Rivestire con carta pellicola.
- Etichettare specificando la data di produzione e relativa data di scadenza.
- Porre in conservazione nel congelatore alla temperatura minima di -18 °C.

LAVORAZIONE FINALE

- Prelevare la torta dal congelatore.
- Staccare il foglio di acetato o la carta da cottura dalla base della torta.
- Appoggiare la torta su un barattolo con una base più piccola
- Scaldare con la fiamma di un cannello l'anello di metallo lungo tutta la superficie esterna, fino a quando la condensa sarà sparita.
- Sfilare l'anello dal basso.
- Staccare la striscia di acetato dalla circonferenza della torta.
- Qualora si voglia glassare la torta, procedere subito: se si forma la brina infatti, la glassatura farà le bolle.
- Decorare.
- Questo tipo di dolce si conserva 48 ore in frigorifero da 0 a 4 °C.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

La temperatura ideale di servizio di una torta moderna è attorno ai 4-8 °C; se è troppo fredda infatti si perde morbidezza e parte degli aromi, se al contrario la temperatura è troppo alta la struttura crolla e la torta non sarà presentabile. Per raggiungere la temperatura di servizio la torta andrà estratta dal congelatore almeno 3 ore prima di essere servita. Qualora non si disponga di un abbattitore, questo tipo di lavoro risulterà molto difficile.

INDICE

Via Lattea.....	pag 120
Pierino. Arancia e cioccolato.....	pag 124
Theobroma. Tutto gusto.....	pag 128
Underground alla nocciola.....	pag 132
Candidus al cioccolato e caffè.....	pag 136
Amadeus.....	pag 140
Highlander al cioccolato e menta.....	pag 144
Crostata reginella ai lamponi e cioccolato al tè.....	pag 148
Senza fine. Ad libitum.....	pag 152
Belle époque al caffè.....	pag 156
Seduazione.....	pag 160
Esperia meringata all'albicocca.....	pag 164
Spiralia.....	pag 168
Banana boat.....	pag 172
Dulcinea.....	pag 176
Biancaneve.....	pag 180
Viridiana.....	pag 184
Olimpia. Cioccolato e noci.....	pag 188
Carovana.....	pag 192
Musica.....	pag 196
Amigdala alle mandorle pralinate.....	pag 200
Principe alla ricotta.....	pag 204

Ricordo. Nonna papera.....	pag 208
Piano bar.....	pag 212
Exotica.....	pag 216
Amarena.....	pag 220
Venexiana.....	pag 224
Saturnalia.....	pag 228
Arancita.....	pag 232
Hispaniola.....	pag 236
Bizantino.....	pag 240
Velarium.....	pag 244
Equilibrio.....	pag 248
Procope al caffè.....	pag 252
Elvetia.....	pag 256
Maya assabese.....	pag 260
Imperatrice.....	pag 264
Helmet.....	pag 268
Trio.....	pag 272
Florinda.....	pag 276
Blitz.....	pag 280
Genesis.....	pag 284
Illuminata.....	pag 288
Fusion.....	pag 292