



NOCE Quando usiamo il termine “noce” solitamente indichiamo la parte commestibile del frutto e non l’albero. In realtà, tuttavia, la parte edibile è costituita solo dal seme. La noce è un frutto difficile da impiegare in pasticceria, per la sua marcata astringenza tanninica; nonostante ciò - da secco - viene utilizzato nei dolci più disparati. Il nome del suo frutto (seme) oleoso è il “gheriglio”. Quest’ultimo contiene generalmente il 50% di olio, ma ne esistono qualità che vantano percentuali ancora maggiori. Il termine “noce” è utilizzato anche per altri frutti come la noce moscata, una bacca rossa che contiene un seme fortemente aromatico; la noce di cocco, cioè il grosso nocciolo del frutto del cocco, che è dotato di una polpa commestibile e di un succo dolce, lattiginoso e legnoso. Esistono molte altre tipologie di noce che però non sono di tipo alimentare.



LA RICETTA

TORTA DI SORRENTO

INGREDIENTI

Per la pasta frolla tipo Milano

burro g 600
zucchero a velo g 225
miele di acacia g 120
sale g 6
limone (scorza) 1
baccelli di vaniglia 1
tuorlo g 60
uova intere g 50
farina bianca 0 debole biscotto g 900

Per la massa alle noci e caffè

tuorlo g 500
miele di acacia g 100
burro fuso g 300
farina bianca 0 g 150
albume g 500
zucchero g 250
noci di Sorrento g 250
mandorle bianche g 250
zucchero g 250

Per il caramello al caffè

glucosio g 200
zucchero g 200
panna g 300
caffè liofilizzato g 10
noci di Sorrento g 200

Per la glassa piangente

zucchero g 200
acqua g 40

Per la decorazione

liquore nocino
noci
caramello alle noci



PROCEDIMENTO

Per la pasta frolla tipo Milano. Impastare il burro - che deve essere morbido ma ancora plastico - con lo zucchero, il sale sciolto con un po’ di acqua, gli aromi e le uova, amalgamare il tutto senza montare la massa. Incorporare la farina, mescolandola il minimo indispensabile per ottenere una pasta omogenea. Prima dell’utilizzo riporla in frigorifero per 10/12 ore.

Per la massa alle noci e caffè. Montare in planetaria con la frusta i tuorli con il miele per circa 13 minuti. Separatamente montare in planetaria con la frusta gli albumi, lo zucchero e montare a neve lucida. Nei tuorli incorporare 1/3 degli albumi montati, a seguire la farina setacciata e il burro fuso. Amalgamare delicatamente con una spatola due masse montate e incorporare le mandorle e le noci macinate finemente con lo zucchero.

Per il caramello al caffè. Cuocere il glucosio e lo zucchero in un tegame di rame o antiaderente mescolando con un cucchiaino di legno, fino a ottenere un colore nocciola scuro, aggiungere la panna calda e il caffè. Mescolare fino a quando il tutto è sciolto, aggiungere le noci.

Per la glassa piangente. Passare gli ingredienti in un mixer sottovuoto, mescolare con un frustino oppure con un minipimer per 2 minuti.

MONTAGGIO E FINITURA

Stendere la frolla con il mattarello per ottenere uno spessore di 3 mm, foderare una tortiera alta 3 cm. Sul fondo della pasta versare uniformemente il caramello al caffè, con uno spessore di 2/3 mm. Riempire fino a 2/3 dell’altezza dello stampo con la massa montata al caffè e noci. Cuocere per 25/30 minuti a 180°C. Quando il dolce sarà ancora caldo passare la superficie con un po’ di liquore nocino, glassare, infine decorare con noci e caramello alle noci.



N