

Chiffon cake

Qualche giorno fa è arrivato per corriere il pacco con i miei ultimi acquisti, tra i quali il mio nuovo stampo da **Chiffon Cake**, e quindi questo weekend non potevo non provarlo.



Questo stampo (che vedete in foto), serve per preparare due torte tipicamente americane: la più famosa **Angel Cake** (trovate la ricetta qui) e, appunto, la **Chiffon Cake** che ho preparato oggi.

Lo stampo ha la base rimovibile, e 3 piedini sul bordo superiore; questi servono, a cottura ultimata, per poter rigirare la torta e farla raffreddare capovolta, in questo modo l'umidità evapora e la torta non collassa, rimanendo molto alta. Una volta fredda, la parte centrale dello stampo può essere rimossa aiutando a sformare la torta, operazione altrimenti difficile da compiere. Si trova in vendita su internet (questo è quello di Wilton che uso io, in vendita su Amazon: **LINK**)

La Chiffon Cake ha una consistenza leggerissima e spugnosa, e un marcato sentore di limone e di zucchero. Si gusta al naturale, senza creme o farciture, solo con una generosa spolverata di zucchero a velo.

NOTA: Le dosi che indico sono ideali per preparare la torta nello stampo da 25cm, ma dato che io ho acquistato quello da 18cm (un po' più piccolo), una volta infornata mi è rimasto un bel po' di impasto... e così ho realizzato anche 10 "**Chiffon Muffin**", allineando i pirottini nelle teglie da muffin e

cuocendoli subito dopo aver tolto la torta dal forno (vedi sotto).

Anche loro sono squisiti e leggerissimi, ottimi per accompagnare una bella tazza di té.

Ingredienti per una torta da 25cm

(oppure per uno stampo da 18cm + 10 Chiffon Muffin):

- 5 uova grandi
- 290 gr farina 00
- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- la scorza grattugiata di un limone grande oppure 2 normali
- 300 gr zucchero bianco
- 1 bustina da 8 gr di cremor tartaro
- 160 ml acqua
- 150 ml olio di semi
- sale

NOTA: sebbene questa torta contenga già il lievito per dolci, la ricetta originale prevede anche l'uso del cremor tartaro, un composto chimico che favorisce ulteriormente la lievitazione e permetterà all'impasto una leggerezza unica. Si trova nei supermercati accanto ai lieviti.

Pesare bene tutti gli ingredienti, e assicurarsi che le uova siano a temperatura ambiente.

Preriscaldare il forno (statico) a 180°.

Montare i tuorli a lungo con 200 gr di zucchero, finchè il composto non sarà molto spumoso. Aggiungere a filo l'olio di semi, con il mixer alla velocità minima, dopodichè aggiungere l'acqua, la scorza di limone grattugiata, l'estratto di vaniglia e un pizzico di sale. Mescolare ancora un poco poi porre in una ciotola capiente; versare sul liquido la farina e il lievito setacciati. Mescolare lentamente con un cucchiaino di legno incorporando bene tutta la farina, poi mettere da parte l'impasto.

In una ciotola pulitissima versare gli albumi con 100 gr di zucchero e il cremor tartaro, e montare finchè non si ottiene un composto molto sodo. La consistenza è giusta quando, sollevando le fruste elettriche, lo sbuffo di meringa che si forma appare piuttosto sodo.

Unire all'impasto di uova e farina, e molto lentamente incorporare con un movimento dal basso verso l'alto per non smontare.

Versare nello stampo riempiendolo per circa i 3/4 (lo stampo non va né imburrrato né infarinato), livellare la superficie con il leccapentole ma senza battere sul tavolo.

Infornare a 180° per 20 minuti, poi abbassare la temperatura del forno a 160° e proseguire la cottura per altri 35 minuti; se la superficie si colora troppo, coprirla con un foglio di alluminio.

Sfornare la torta, capovolgerla e lasciarla raffreddare completamente. Una volta fredda, passare un coltello tutto intorno alla torta per staccarla bene dai bordi, dopodichè rivoltare nuovamente (con i piedini verso il basso) e spingendo sull'anello centrale, sfornare la torta sul piatto da portata. Rimuovere lo stampo, cospargere di zucchero a velo e servire.

CHIFFON MUFFIN:

Se avete utilizzato lo stampo da 18cm, e vi è avanzato impasto, allineate i pirottini di carta nelle teglie per muffin, poi riempiteli per i 2/3 ed infornate, subito dopo aver tolto la torta, a 160° per circa 20 minuti.

Controllate con uno stecchino che l'impasto sia ben asciutto, togliete dal forno e fate raffreddare su una gratella.

