

Torta mimosa all'ananas

Buon 8 Marzo a tutte le donne !!!



Oggi non potevo non preparare la Torta Mimosa, nella versione con ananas. E' un dolce fresco, la crema è molto saporita e l'effetto finale molto scenografico.

Questa torta ha una realizzazione piuttosto semplice, l'importante però è avere un Pan di Spagna di ottima qualità e di consistenza mediamente compatta, poiché la torta viene bagnata e farcita quindi non deve collassare.

La ricetta che indico sotto permette di ottenere una consistenza giusta, un pan di spagna non troppo alveolato e mediamente denso. É molto importante montare a lungo le uova (almeno 15 minuti), in modo da fare incorporare la quantità maggiore possibile di aria, dato che in questa ricetta del pan di spagna non è previsto il lievito.

Ingredienti (per una torta diametro 22, circa 6 porzioni):

- per il Pan di Spagna:
 - 300 gr di uova intere (circa 6 uova grandi) – se possibile scegliete le uova “per pasta” in quanto il tuorlo ha una colorazione più gialla ed il pan di spagna riuscirà molto più intenso.
 - 240 gr zucchero
 - 240 gr farina 00
- per la crema pasticcera:

- 100 gr di tuorlo d'uovo (circa 5 tuorli medi)
- 30 gr amido di mais
- 100 gr zucchero
- 150 gr latte intero
- 150 gr panna fresca
- 1/2 cucchiaino di estratto di vaniglia
- Inoltre, per farcire:
 - 150 gr di panna fresca da montare
 - 15 gr zucchero a velo
 - 1 lattina di ananas sciroppato (della quale si utilizzeranno 5-6 fette e tutto lo sciroppo)
 - poco zucchero a velo per spolverare

NB: per aumentare le dosi della torta, vedi a fine pagina.

PREPARAZIONE DEL PAN DI SPAGNA

Montare nel mixer per 15 minuti a velocità medio/alta le uova con lo zucchero (se usate il Bimby, con la farfalla, meglio aumentare a 20 minuti, usando la velocità 4). Si dovrà ottenere un composto molto spumoso, sollevando una cucchiata di impasto questo dovrà ricadere "a nastro" sulla massa, cioè senza sprofondare immediatamente nel composto ma dopo qualche secondo.

A questo punto, setacciare lentamente la farina sulla massa di uova amalgamandola con una spatola molto lentamente dal basso verso l'alto per non smontare.

Muovete avanti e indietro il leccapentole per assicurarvi che, in questa fase, non siano rimasti grumi di farina interi non amalgamati. Quando il composto appare perfettamente liscio, è pronto. Imburrare uno stampo circolare di diametro 26cm, porre sul fondo un disco di carta forno della dimensione esatta (vedi questo articolo per come realizzarlo), ed infarinare i bordi dello stampo scuotendo via la farina in eccesso.

Versare nella teglia l'impasto, pareggiarlo con il leccapentole creando un leggero incavo al centro in modo che, in cottura, il pandispagna non formi una cupola ma cresca in modo uniforme. Infornare a 180° (statico) per 30 minuti.

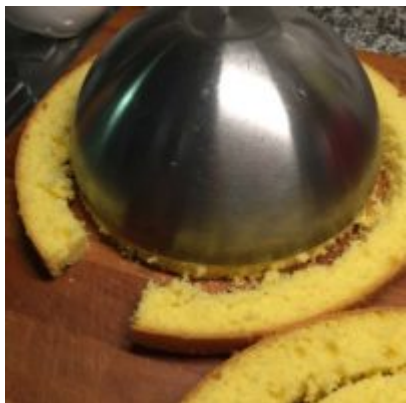
Sformare la torta su una gratella e fare raffreddare completamente.



Una volta freddo, livellare il pan di spagna rimuovendo la parte superiore e tagliando la parte rimanente in due dischi dello stesso spessore (l'ideale è usare l'archetto tagliatorte, oppure un coltello lungo e seghettato, tenendolo parallelo al piano di lavoro, e pian piano entrare verso il centro ruotando la torta, in modo da ottenere dischi perfetti).



Ridurre il diametro dei due dischi a 20cm (io utilizzo una boule Ikea di acciaio che ha proprio questo diametro, la appoggio al centro del disco e ritaglio il bordo in eccesso, in alternativa si può fare un cerchio con la carta forno, appoggiarlo sui dischi e tagliare via la parte in eccesso).



Per realizzare la decorazione, togliere dal pan di Spagna rimosso tutti i bordi esterni scuri (sia dal disco superiore che dai due anelli). Ridurre quindi in cubetti di mezzo centimetro di lato, e tenere da parte.



PREPARAZIONE DELLA CREMA

Portare a bollore il latte con la panna e l'estratto di vaniglia in una casseruola, nel frattempo battere bene i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto spumoso, aggiungervi l'amido, poi versare il composto di latte e panna sulle uova mescolando velocemente. Rimettere il tutto sul fuoco a fiamma dolce, e fare cuocere per circa 3 minuti dal momento in cui la crema inizia a sobbollire, mescolando di continuo. Se si addensa troppo, aggiungere a piacere un goccio di latte.

In alternativa, se volete una crema più veloce, potete usare il metodo vulcanico di questa ricetta.

(Con il Bimby: mettere tutti gli ingredienti nel boccale e cuocere: 8 minuti 90° velocità 3).

Versare in un recipiente basso e largo, possibilmente tenuto in freezer per alcuni minuti in modo che la crema si abbassi di temperatura più in fretta possibile. Foderare con la pellicola a contatto, e lasciare raffreddare completamente. Montare la panna con lo zucchero a velo, fino ad una consistenza ben soda, ed unirla alla crema fredda. Tagliare 5-6 fette di ananas a fettine sottili ed incorporarle al composto.

COMPORRE IL DOLCE

Preparare la bagna allungando lo sciroppo d'ananas con mezzo bicchiere di acqua.

Appoggiare il primo disco di pan di spagna sul piatto di portata e bagnarlo bene con la bagna. Versare un po' di crema (poco più di 1/3) sul disco e ricoprire bene. Appoggiare sulla crema il secondo disco, bagnare anche questo con lo sciroppo. Considerate che lo sciroppo dovrete terminarlo, quindi non siate avari.

Finite la crema per foderare anche i lati, ricoprendo interamente il pan di spagna. Pulite i bordi in modo che non ci sia crema in eccesso sul piatto di portata o sul sottotorta.



Utilizzare i dadini tenuti a parte per ricoprire interamente la torta, facendo prima una montagnetta sul centro della torta e ricoprendo poi anche i lati, premendo leggermente per fare aderire bene alla crema. (Se vi sembra di aver terminato i dadi ed avere ancora zone vuote da coprire, prelevare dalla superficie quelli che non hanno aderito alla crema e che sono

in eccesso, e riutilizzarli).

Porre in frigorifero a rassodare per almeno due ore (meglio farla il giorno prima).



Prima di servire, guarnire a piacere con rametti di mimosa e, volendo, qualche lamella di fragola fresca qua e là.

In questa foto ho decorato con alcune violette cristallizzate che avevo preparato alcuni giorni fa.



Spolverare di zucchero a velo e servire.

AUMENTARE LE DOSI DELLA TORTA:

Con le dosi indicate si ottiene una torta di 2 strati e diametro circa 22 cm. E' sufficiente per 6 persone.

Per ottenere una torta per 10-12 persone, raddoppiare tutte le dosi. Bisogna usare la stessa teglia (26cm) ed ottenere 2 pan di spagna (meglio ripetere per 2 volte il procedimento, altrimenti avrete troppo quantitativo da montare in una volta sola); una volta raffreddate le basi, tagliare ciascuna in 2 dischi, ottenendone 4.

Non ridurre il diametro dei dischi, ma limitarsi a togliere con un coltello il bordo più scuro.

Utilizzare 3 dischi per formare la torta, e ridurre il quarto

in cubetti sottili per decorare.