



BAIMA

*Torte  
&  
Dintorni*

*dal 1996*

*Tortería  
Caffetteria  
Ristorante  
Ricevimenti*

*Via S. Maurizio, 10 Ciriè (To)*

*Tel. +39.011.921.41.16*

*www.tortedintorni.eu - tortedintorni@alice.it*

## **TORTA 'SACHER'**

Ingredienti: 130 gr di cioccolato fondente in gocce, 130 gr di burro, 100 gr di zucchero semolato, 30 gr zucchero al velo, 100 gr di farina di mandorle, 80 gr di farina 00, 4 uova intere, 1 albume, succo di limone, confettura di albicocche.

Per la glassa: 200 gr di cioccolato fondente, 150 gr di panna fresca.

Procedimento: sciogliere il cioccolato con il burro in un bagno maria non troppo caldo e lasciarlo intiepidire. Separare gli albumi dai tuorli e montare questi ultimi con lo zucchero semolato utilizzando delle fruste elettriche finché il composto non risulta spumoso. Setacciare le due farine. Montare gli albumi a neve con alcune gocce di succo di limone e serrarli con lo zucchero al velo. Unire il cioccolato ormai quasi freddo ai tuorli ben montati. Aggiungere alternando i composti, sia gli albumi montati a neve che le farine setacciate. Mescolare delicatamente senza smontare il composto. Versare in una teglia con diametro 30 cm, livellare bene e cuocere in forno a 170° statico per 25 minuti circa. Terminata la cottura lasciare raffreddare su di una griglia.

Preparare la glassa: portare ad ebollizione la panna, toglierla dal fuoco, aggiungere il cioccolato tagliato in piccoli pezzi rimescolando fino a completo scioglimento.

Comporre la torta: tagliarla a metà e farcire la parte sottostante con la confettura di albicocche precedentemente intiepidita. Ricoprire con l'altra metà della torta e ricoprirla completamente con un velo di confettura di albicocche precedentemente passata al setaccio. Disporre la torta su di una griglia e ricoprirla completamente con il cioccolato. Livellare bene e lasciare raffreddare. Ripetere 2 volte.

Servire accompagnando la torta con panna fresca montata

P.S. Mettere in frigorifero la parte rimasta di glassa al cioccolato e lasciarla indurire. Montarla leggermente con un cucchiaino e utilizzando un sac a poche decorarla a piacere.

## **CURIOSITA'**

e' quasi sicuramente la piu' nota di tutte le torte al cioccolato. Nata dall'abilita' e dalla fantasia (e' lui che l'ha inventata) di Franz Sacher, pasticcere del principe di Metternich, e' stata gustata per la prima volta in occasione del Congresso di Vienna, nel 1832. La Sacher Torte, oltre che per la squisitezza, deve la sua fama alle varie vertenze giudiziarie nella quali e' stata coinvolta: infatti questo dolce e' coperto da brevetto e l'unica Sacher Torte originale e' quella che si puo' gustare e acquistare al Sacher Hotel di Vienna. Tutte le torte al cioccolato chiamate Sacher, sono, per quanto molto simili, solo delle imitazioni.

## **UOVA CROCCANTI**

Ingredienti: 50 gr di riso soffiato, 100 gr di cioccolato fondente, 20 gr di panna liquida

Procedimento: sciogliere in un bagnomaria non troppo caldo, il cioccolato con la panna. Lasciare intiepidire qualche minuto sempre rimescolando e aggiungere il riso soffiato.

Riempire 3/4 gugi d'uovo precedentemente sgusciati e ben lavati. Lasciare raffreddare in frigorifero per circa un'ora . Sgusciare le uova e utilizzarle per decorare la torta 'Sacher' .

## **MILLEFOGLIE DI CIOCCOLATO**

Ingredienti per i petali : 200 gr di cioccolato fondente, 1 cucchiaio di pistacchi tritati,, cacao in polvere

Per la mousse al cioccolato: 100 gr di cioccolato fondente, 2 tuorli, 3 cucchiari di zucchero , 100 gr di panna montata

Procedimento per i petali: sciogliere 2/3 di cioccolato fondente in un bagnomaria non troppo caldo (l'acqua del bagnomaria non deve superare i 50°).Quando il cioccolato e' sciolto(la temperatura del cioccolato non deve superare i 45°), toglierlo dal bagnomaria e aggiungere il cioccolato rimasto sempre rimescolando. La temperatura deve scendere a 28°. Rimettere il cioccolato nel bagnomaria e portare la temperatura a 31°. Con il cioccolato temperato confezionare 21 petali e 3 cialde rotonde. Su di una cialda cospargere i i pistacchi tritati. Lasciare indurire il cioccolato.

Procedimento per la mousse: mettere lo zucchero sul fuoco con 2 cucchiari di acqua e preparare uno sciroppo . Montare i 2 tuorli con le fruste elettriche in un bagnomaria tiepido e aggiungere a filo lo sciroppo di zucchero finche' il composto risulta ben spumoso. Sciogliere nel microonde il cioccolato fondente . Togliere il composto di uova dal bagnomaria, aggiungere il cioccolato fuso tiepido e continuare a montare finche' il composto risulta freddo. Se necessario mettere in acqua e ghiaccio. Aggiungere la panna montata.

Composizione del dolce: farcire i petali con la mousse al cioccolato in modo da avere 7 petali. Farcire anche i dischi lasciando per ultimo quello con i pistacchi. Disporre il fiore su di una alzatina in vetro e spolverizzare con cacao amaro.

## **BACI DI CHERASCO**

Ingredienti: 180 gr di cioccolato fondente, 20 gr di burro, 50 gr di nocciole tritate grossolanamente.

Procedimento: sciogliere il cioccolato a bagnomaria e temperarlo. Aggiungere il burro all'ultimo passaggio e rimescolare fino a rendere lucido il cioccolato. Disporre in piccoli pirottini le nocciole, versarvi sopra il cioccolato ormai quasi freddo e lasciare indurire. Servire con il caffè'

## **CHEESE CAKE AL CIOCCOLATO**

Ingredienti per la base: 200 gr di biscotti al cacao, 70 gr di burro morbido, 2 cucchiai di zucchero di canna, 1 cucchiaio di scaglie di cioccolato bianco

Ingredienti per il composto: 100 gr di cioccolato fondente, 250 gr di Philadelphia o similare, 250 gr di panna montata, 60 gr di zucchero.

Ingredienti per la copertura: 250 gr di cioccolato fondente, 120 gr di panna, 20 lamponi, 2 cucchiai di gelatina di lamponi, zucchero al velo

Procedimento: mettere nel robot i biscotti al cioccolato, lo zucchero di canna e le scaglie di cioccolato. Frullare. Aggiungere il burro morbido e frullare ancora per circa un minuto. Disporre il composto sul fondo di uno stampo rotondo con diametro 24 cm. Riporre in frigorifero.

Preparare il ripieno: sciogliere il cioccolato in un bagnomaria non troppo caldo. Mettere nella planetaria il Philadelphia con lo zucchero e incominciare a montare con la frusta. Versare a filo il cioccolato ormai quasi freddo ma ancora liquido e continuare a montare per qualche minuto, finché il composto risulta soffice. Togliere dalla planetaria e aggiungere la panna montata delicatamente. Versare nello stampo e riporre nuovamente in frigorifero. Preparare la ganache: scaldare la panna fino ad ebollizione e versarvi (fuori dal fuoco) 150 gr di cioccolato a scaglie. Rimescolare velocemente finché risulta bella lucida e quasi completamente fredda. Versare la glassa sul composto di Philadelphia, livellare bene e riporre nuovamente in frigorifero. Prima che si rapprenda completamente decorare con i lamponi ripieni precedentemente con gelatina di lamponi. Riporre nuovamente in frigorifero. Intanto temperare il cioccolato rimasto. Con l'aiuto di carta forno formare una striscia di cioccolato alta come la torta e lunga come la circonferenza della torta. Prima che si rapprenda completamente e aiutandovi con la carta, farla aderire intorno alla torta. Lasciare raffreddare completamente, spolverizzare di zucchero al velo e servire.

## DECORAZIONI DI CIOCCOLATO

Ingredienti: 300 gr di cioccolato fondente temperato, 200 gr di cioccolato bianco temperato

Procedimento per il temperaggio del cioccolato fondente: tagliare il cioccolato a scaglie o utilizzare cioccolato in gocce. Sciogliere il cioccolato a bagnomaria e portarlo a 50°. Raffreddarlo velocemente portandolo a 28°. Riportare la temperatura del cioccolato a 31° e utilizzarlo.

Procedimento per il temperaggio del cioccolato bianco: tagliare il cioccolato a scaglie o utilizzare cioccolato in gocce. Sciogliere il cioccolato a bagnomaria e portarlo a 45°. Raffreddarlo velocemente portandolo a 27°. Riportare la temperatura del cioccolato a 29° e utilizzarlo.

Il cioccolato si può sciogliere in forno a microonde. In tal caso, non ha bisogno di essere temperato.

Temperaggio veloce: sciogliere in un bagnomaria i 2/3 del cioccolato previsto e portare la temperatura a 50°. Togliere il cioccolato dal bagnomaria e aggiungere il cioccolato rimasto(1/3). Rimescolare velocemente per abbassare la temperatura del cioccolato. Riportare il cioccolato nel bagnomaria per circa 1 minuto e utilizzare. Il cioccolato può essere temperato per più di 1 volta.

Nel caso venga utilizzato un surrogato del cioccolato, non è necessario il temperaggio.

## IL CIOCCOLATO

I primi a trovare i semi di cacao contenuti nel frutto di una pianta amazzonica furono i Maya che li utilizzavano come merce di scambio. Furono i Toltechi e poi gli Atzechi a scoprirne il valore alimentare. Pestati, mescolati ad altre spezie e all'acqua diedero origine ad una bevanda denominata 'bevanda degli dei' diffusa soprattutto tra dignitari e sacerdoti. Furono gli spagnoli giunti in Messico ad accorgersi che la bevanda, sebbene dal sapore un po' strano, dava 'forza' e consentiva di 'avvicinare le donne' (da qui il potere afrodisiaco del cioccolato!). Per fortuna l'arrivo in Europa della canna da zucchero e della vaniglia fecero sì che il sapore del cioccolato diventasse più gradevole per gli europei. Trascorse quasi un secolo prima che il cioccolato diventasse solido grazie ad un locale londinese. E così in tutta l'Europa si cominciò a lavorare il cioccolato, primi tra tutti i francesi (maitre chocolatier) e gli olandesi che per lungo tempo rimasero gli unici a produrre il cacao in polvere (Van Houten). Sono invece gli svizzeri a produrre per primi il cioccolato al latte, grazie all'invenzione del latte condensato (Henri Nestlé). Sarà invece Rudolphe Lindt a inventare il procedimento del 'concaggio' per il cioccolato fondente.

Le varietà di piante di cacao per la produzione del cioccolato sono tre: il CROLLO, il FORASTERO e il TRINITARIO. Il cacao viene coltivato in America Centrale e Meridionale, Africa, Sri Lanka, Indonesia, Madagascar, isole Samoa.

Il cioccolato contiene grassi, proteine, zuccheri, sali minerali e vitamine. 100 gr di cioccolato fondente forniscono 515 kcal. (545 kcal per 100 gr di cioccolato al latte e 355 kcal per il cacao in polvere. Quest'ultimo è meno calorico perché contiene meno grassi e non ha zucchero aggiunto). Pur essendo un alimento piuttosto calorico, ha una composizione abbastanza equilibrata e non contiene colesterolo. Tra i Sali minerali ricordiamo il potassio, il magnesio, il ferro, il calcio, il sodio,

il rame, il manganese, il selenio, lo zinco ecc. Tra le vitamine B1, B2, E, D... Contiene inoltre alcune sostanze dette 'psicoattive' come la teobromina e la feniletilamina, sostanze molto simili alle endorfine, prodotte dal cervello quando si e' molto felici o innamorati . Si puo' attribuire al cioccolato un blando effetto euforizzante. Contiene inoltre tante sostanze utili sia all'organismo che alla psiche. Eccedere nelle quantita' puo' far male, come per qualsiasi altro cibo ma privarsene del tutto, non e' certo una buona idea...

'Ma cos'e' in fondo la felicità?' ' E' del cioccolato' diceva il grande filosofo-gastronomo Brillat-Savarin.

### **TIPOLOGIE DI CIOCCOLATO**

Cacao in polvere: cio' che resta del cacao dopo l'estrazione del burro di cacao dopo essere stato tostato e macinato. Puo' essere amaro o zuccherato.

Cioccolato da copertura: usato nella lavorazione professionale, contiene un'alta percentuale di burro di cacao e deve essere temperato (cristallizzazione del burro di cacao) prima dell'uso (cioccolatini o decorazioni)

Cioccolato fondente: contiene un'alta percentuale di cacao (fino al 75%) ed indicato per fare dolci

Cioccolato amaro: la sua qualita' e' data dal contenuto di cacao (dal 30% al 70%)

Cioccolato al latte: contiene latte, e' zuccherato e il cacao e' pari al 25% circa

Cioccolato bianco: non contiene cacao ma e' composto prevalentemente da burro di cacao