Iginio Massari The Sweetman: come conquistare il Maestro con una torta

massari-5-3c2db824

TORTA CIOCCOLATO E ARANCIA

Ingredienti

Torta

200 g di cioccolato fondente sciolto

200 g di burro morbido

2 scorze grattugiate d'arancia non trattata

80 g di succo d'arancia

60 g di farina bianca tipo 0

20 g di cacao in polvere

8 g di lievito in polvere

200 g di uova

150 g di zucchero semolato

1 arancia a fettine con buccia edibile

Zucchero per caramellare le arance q.b.

500-600 g di panna per decorare

20 g di zucchero

Crema inglese

500 g di latte

1 baccello di vaniglia Tahiti

120 g di tuorli

110 g di zucchero

La scorza di 1 limone non trattato

Preparazione

Torta

Prima di iniziare a lavorare il dolce, caramellare le fette di arancia tagliate a tutto tondo, passandole da ambo i lati nello zucchero semolato e cuocendole in forno, su un foglio di carta da cottura, a 230°C per 10 minuti. Dopodiché portare il forno a 180°C. Procedere con la preparazione amalgamando il cioccolato fuso insieme al burro morbido. Quindi incorporare la buccia d'arancia grattugiata e la scorza. Montare le uova e lo zucchero, finché il composto diventi leggero e consistente. Con un frustino aggiungere lentamente le polveri all'amalgama di cioccolato e burro. Unire i due composti miscelando con un cucchiaio a spatola.

Posizionare sul fondo di una tortiera leggermente imburrata un foglio di carta da forno su cui disporre le fette d'arancia come i petali di un fiore. Versare il composto nella tortiera e infornare a 180°C per 30 minuti, cuocendo "a valvola aperta".

Crema inglese

Portare a ebollizione il latte e la vaniglia con la scorza di limone. A parte unire i tuorli e lo zucchero utilizzando una frusta, quindi incorporare il latte filtrato, ancora bollente. Cuocere la crema a bagnomaria a 82°C o direttamente sul fuoco in una pentola antiaderente, continuando a mescolare con un frustino. Appena comincerà ad addensarsi, rimuovere dai fornelli e abbassare rapidamente la temperatura travasandola in un contenitore freddo per non farla granire.

Composizione

Una volta sfornata, capovolgere la torta in modo che i petali di arancia siano visibili. Quando sarà fredda, decorare con panna montata leggermente zuccherata. Si consiglia di servire le porzioni accompagnando con crema inglese.

***Iginio Massari The Sweetman* è in onda tutti i giorni su Sky Uno.**