Iginio Massari The Sweetman, quanti errori nel Black velvet di Sara

massari-7-eb97ff86

RED VELVET

Ingredienti

Torta

300 g di zucchero

175 g di farina tipo 00

120 g di burro morbido

130 g di uova

1 g di colorante alimentare rosso

260 g di latticello (125 g di yogurt magro; 135 g di latte parzialmente scremato o intero;

10 g di succo di limone)

18 gr di cacao amaro in polvere

6 g di bicarbonato

10 g di aceto bianco

1 baccello di vaniglia

Crema al mascarpone

250 g di mascarpone

250 g di panna fresca

80 g di zucchero a velo

Preparazione

Torta

Montare burro morbido, aceto e zucchero a velo in una macchina planetaria a velocità media. Aggiungere il colorante e le uova. Setacciare a parte la farina, il cacao e il bicarbonato poi,

lentamente, incorporarne mezza dose in planetaria. Lavorare a velocità media. Incorporare i semi di vaniglia e il latticello, alternando con le polveri rimanenti. Imburrare e infarinare una tortiera dal diametro di 24 cm, versarvi l'impasto e livellare con cura. Infornare a 170° per 40 minuti, senza vapore.

Crema al mascarpone

Montare mascarpone, panna e zucchero a velo con le fruste elettriche. Iniziare lavorando a bassa velocità e completare a velocità media. La crema deve rimanere lucida e omogenea.

Preparazione

Tagliare la torta sfornata in due dischi. Mettere la base su un'alzata, applicare una parte di farcitura al mascarpone con una spatola in metallo, coprire con il secondo disco. Terminare la decorazione applicando la crema restante con un sac à poche, su tutta la superficie del dolce.

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