Iginio Massari The Sweetman, i segreti della carrot cake perfetta

massari-11-e270b1fe

CARROT CAKE

Ingredienti

Torta alle carote

250 g di olio di semi di girasole

100 g di zucchero semolato

220 g di zucchero di canna grezzo

1 cucchiaio di estratto di vaniglia

300 g di farina bianca tipo 0

90 g di nocciole macinate finemente

6 g di lievito per dolci

250 g di uova

1-1/2 cucchiaino di cannella

1/2 cucchiaino di noce moscata

4 g di sale fino

450 g di carote tritate

Crema pasticcera all'arancia

1000 g di latte intero

1 baccello di vaniglia

La scorza grattugiata di 1 arancia non trattata

160 g di tuorli

220 g di zucchero semolato

80 g di amido di mais

50 g di succo d'arancia filtrato

Guarnizione
Granella di nocciole
Carotine di pasta di zucchero
Zucchero a velo

Preparazione
Torta alle carote
In una grande ciotola versare l'olio di semi, i due tipi di zucchero, l'estratto di vaniglia e iniziare a lavorare mescolando con una frusta a mano. Procedere con il frustino elettrico incorporando le uova una ad una, quindi tutti gli aromi. Montare fino ad ottenere un'emulsione omogenea.
Unire la farina, il lievito e le nocciole macinate finemente. Setacciare e miscelare a bassa velocità. Proseguire la lavorazione in planetaria a velocità media fino ad ottenere una massa lucida e omogenea. Ritornare a velocità moderata, aggiungere il sale e dopo una manciata di secondi, incorporare il trito di carote. Terminare la lavorazione a bassa velocità fino a quando le carote siano ben distribuite nella massa. Imburrare e infarinare una tortiera a cerniera e versarvi il composto. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per circa un'ora.
Crema pasticcera all'arancia
In un tegame bollire il latte, la scorza d'arancia e il baccello di vaniglia. In un secondo tegame antiaderente mischiare con un frustino i tuorli insieme allo zucchero e all'amido di riso. Incorporare il latte bollente e completare la cottura a bagnomaria o direttamente sul fuoco, mescolando in continuazione con il frustino. Verso la fine della cottura incorporare il succo d'arancia e la scorza grattugiata. Raffreddare velocemente per non far granire la crema.

Composizione
Tolta la torta dallo stampo, disporla sul piano di lavoro capovolta. Tagliare orizzontalmente a due altezze diverse, ricavando tre dischi. Farcire con crema pasticcera all'arancia preparata in precedenza. Terminare spalmando l'intera superficie del dolce con la crema restante e cospargere di granella di nocciole. Per dare un tocco di colore, applicare come decorazione alcune carote di pasta di zucchero e una spolverata di zucchero a velo. Presentare su un'alzatina.

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