

Torta al cioccolato bianco. Una parigina rivoluzionaria



Buondì ragassuoli, com'è trascorso il week end?

Il mio è stato mooolto divertente e un po'...rivoluzionario!

No tranquilli, se dal titolo state già immaginando discussioni e battibecchi con un'elegante signorina d'oltralpe, niente di tutto ciò.

Ho passato invece una magnifica domenica oltrappennino in sua compagnia tra risate e cioccolato a gogò.

E diciamo che la prospettiva di una giornata tanto cioccolatosa ha un pizzico condizionato la scelta del dolce del fine settimana.

Venerdì sera pensavo a cosa avrei potuto pasticciare l'indomani ma nessuna idea che mi convincesse più di tanto. Poi mi son ricordata di quel bel "Manuale di Pasticceria" di G.Pina che con tanto entusiasmo mi ero regalata per Natale e che alla fine avevo a malapena sfogliato in tutta fretta.

Forse era il caso di darci un'occhiata un po' meglio!

La mia attenzione è stata catturata all'istante dalla *PARIGINA* (capito ora chi era la "signorina" in questione?), una splendida torta con una base di frolla, un velo di marmellata di amarene e il tutto ricoperto da un delicato strato di pan di Spagna con tante mandorle in superficie.

Sì avrei fatto proprio la parigina...**AVREI!**

Perchè la notte porta consiglio ed il consiglio è stato...ehm...un pizzico rivoluzionario!

Cioccolato, cioccolato, cioccolato, da qualche parte dovevo mettere il cioccolato, c'era anche quella bella tavoletta di ottimo cioccolato bianco Venchi che mi strizzava l'occhiolino in sogno, **DOVEVO** usarla.

Sabato mattina mi sono alzata con le idee ben chiare nella testa: base di frolla, marmellata casalinga di frutti di bosco e su tutto una bella tenerina al cioccolato bianco punteggiata di pinoli.

Questa sarebbe stata la mia parigina e questa è quella che vi offro oggi per cominciare bene una nuova settimana insieme.

Non me ne voglia lo chef pasticciare se della sua, alla fine, è rimasto solo il nome!

Torta “parigina” al cioccolato bianco

Print

Prep time

2 hours 30 mins

Cook time

40 mins

Total time

3 hours 10 mins

Per uno stampo da 24 cm

Author: Federica

Recipe type: Torte

Serves: 12

Ingredienti

- – per la pasta frolla (sorelle Simili)
- 200 gr di farina
- 100 gr di burro
- 50 gr di zucchero a velo
- 2 tuorli
- un pizzico di sale
- – per l'impasto morbido al cioccolato bianco
- 50 gr di burro
- 50 gr di farina autolievitante
- 60 gr di zucchero

- 100 gr di cioccolato bianco (io Venchi)
- 2 uova
- – inoltre
- marmellata di frutti di bosco q.b.
- pinoli q.b.

Procedimento

1. Preparare la frolla in anticipo.
2. Setacciare la farina sulla spianatoia, aggiungere il burro freddo a pezzetti e sfregarlo rapidamente fra le dita con la farina.
3. Quando l'impasto avrà assunto la consistenza di uno sfarinato, fare la fontana, aggiungere al centro lo zucchero a velo, i tuorli e il pizzico di sale, batterli con la forchetta fino a che risultano ben amalgamati, poi sempre con l'aiuto della forchetta, coprire l'impasto di uova e zucchero con la farina e cominciare a sgranarlo. Con l'aiuto di una spatola lavorare velocemente il composto sollevandolo dai lati verso il centro, ammassandolo e premendolo sempre con la spatola verso il centro.
4. Se fosse troppo asciutto aggiungere un paio di cucchiaini di acqua fredda.
5. Quando l'impasto è praticamente finito, farlo rotolare sulla spianatoia con il palmo delle mani ma
6. SENZA stringere nel pugno e soprattutto SENZA impastare.
7. Avvolgere nella pellicola e lasciar riposare in frigo per un'oretta.
8. Per l'impasto morbido al cioccolato, fondere il cioccolato bianco con il burro e lasciarlo intiepidire.
9. Montare in una ciotola i tuorli con 2 cucchiaini di acqua bollente e 40 gr di zucchero, fino ad ottenere una massa bianca bella gonfia.
10. Aggiungere il cioccolato fuso appena tiepido e amalgamare bene.
11. Aggiungere quindi la farina, facendola scendere da un setaccio, e per ultimo gli albumi montati a neve

fermissima con un cucchiaino di succo di limone e lo zucchero rimasto (aggiungere lo zucchero una volta che gli albumi sono montati per metà), incorporandoli delicatamente per non smontarli.

12. Stendere la pasta frolla in un stampo da 24 cm (preferibilmente a cerniera), bucherellarla e ricoprire la base con la marmellata di frutti di bosco.
13. Distribuire sopra l'impasto al cioccolato bianco, livellandolo in uno strato uniforme, spargere sulla superficie i pinoli e infornare a 175°C per circa 40 minuti, coprendo verso la fine con un foglio d'alluminio se la superficie tendesse a colorire troppo.
14. Sformare, lasciar raffreddare su una grata per dolci e spolverare a piacere di zucchero a velo.



Con questa ricetta partecipo al contest di Crysania "La Fabbrica di Cioccolato"



Un bacio e buona settimana a tutti voi.

