Hot milk sponge cake: lo faccio?



Lo faccio o non lo faccio?

Lo verso o non lo verso?

Dubbio amletico!!!

Perché anche se la stessa tecnica l'hai già sperimentata qui, qui e poi ancora qui, la paura resta sempre la stessa.

Farò mica un pastrocchio?

E allora guardi con sospetto quella tazza bollente che ti sta ustionando una mano.

Volgi l'occhio titubante a quella ciotola col suo arioso impasto dentro.

Giri lo sguardo a destra e a sinistra…

E' troppo caldo o andrà bene?

Oh signur, non ho il coraggio…

Chiudi gli occhi come davanti ad una scena da film dell'orrore e butti giù…trattenendo il respiro!

L'ho fatto!

L’ho versato!

Guardo?

E per forza, dovrò pur andar avanti adesso!

Almeno spero!

Ed è così, che riaprendo prima un occhio e poi l’altro, tenendo il fiato sospeso, ti accorgi che quell’impasto, anziché sfonfiarsi rovinosamente, è lì che resiste, tra una mescolata e l’altra, e pare quasi godere di quella botta di calore.

E tu gongoli insieme a lui.

E gongoli il doppio quando lo vedi crescere e crescere in forno per trasformarsi in una delle torte più soffici e leggere che hai mai assaggiato.

Una piuma!

Se dovessi descriverla con una parola è così che lo farei!

Una dolce **P I U M A** passepartout, buonissima nature, perfetta da farcire con uno generoso strato di marmellata, magari caffettosa o stra-golosa, o semplicemente spolverata con zucchero a velo e cacao.

La prima volta l’avevo adocchiata dalla Ciliegina

e subito preferitata.

Poi l’ho ritrovata qui

e preferitata di nuovo.

Ma rimanda che ti rimanda la mia memoria non è che faccia proprio concorrenza a quella di un elefante!

Fino a che l’ho rivista da lei.

Era giunta l’ora di scaldare quel latte…finalmente!

Anche con un piccolo zampino.

Eh ti pareva!



[ricetta adattata da qui]

Hot milk songe cake

Tempo di preparazione 20 minuti

Tempo di cottura 30 minuti

Tempo passivo –

Porzioni 10 persone

Ingredienti per uno stampo da 20-22 cm

- 115 gr di farina 00
- 50 gr di farina di miglio
- 160 gr di zucchero (io di canna Swaziland BRONsugar di D&C)
- 3 uova medie a temperatura ambiente
- 120gr di latte di soia
- 60 gr di burro
- 6 gr di lievito per dolci
- 1 arancia bio
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- sale

Procedimento

1. Setacciare due volte le farine con il lievito e un pizzico di sale e tenere da parte.
2. Versare il latte di soia e il burro in un pentolino e scaldare fino a che il burro sarà sciolto completamente.
3. Nella ciotola della planetaria montare le uova a velocità medio-alta per circa un minuto, aggiungere lo zucchero in tre riprese, continuando a montare fino a che la massa avrà triplicato il volume iniziale e risulterà chiara e spumosa (deve "scrivere" come per il pan di Spagna).
4. Incorporare in tre riprese, con l'aiuto di una spatola, il mix di farina, facendolo cadere a pioggia da un setaccio, mescolando delicatamente con movimenti dal basso verso l'alto.
5. Aggiungere anche la scorza grattugiata dell'arancia e l'estratto di vaniglia.
6. Scaldare di nuovo il latte con il burro fino quasi al bollore e versarlo in due volte nella massa montata, incorporandolo velocemente sempre con l'aiuto di una spatola.
7. Trasferire il composto in uno stampo imburrato e infarinato e cuocere in forno caldo a 175°C per circa 30 minuti (fare la prova stecchino ma NON aprire il forno prima che siano trascorsi almeno 25 minuti).
8. Sfornare, lasciar riposare nello stampo per 15 minuti, poi sformare e far raffreddare completamente su una griglia.

Note

Il latte di soia che ho usato NON conteneva nè zucchero nè sale marino (controllare la lista degli ingredienti; io l'ho trovato al NaturaSì). Conferisce una morbidezza particolare a questa torta già sofficissima di suo e non lascia retrogusto percettibile. Può tranquillamente essere sostituito con latte vaccino come nella ricetta originale.



Un abbraccio a tutti, alla prossima…