Golden corn cake…e la cura dei dettagli!



Scommetto conoscete tutti la chiffon cake, alias “fluffosa”, la torta super sofficissima diventata simbolo di amicizia e #solocosebelle e, da poco, anche un meraviglioso libro, vero?

Se ora vi dicessi che ho scoperto una torta ancora più sofficiosa, dorata come il sole, alta come un panettone, “leggera” più di una piuma, senza traccia di lievito e per di più gluten free…mi credereste?
Io scommetto di sì, vi ho mai detto una bugia ;)?
È la **GOLDEN CORN CAKE**, una torta di una semplicità estrema ma nient’affatto scontata o banale.
Come spesso accade, si tende a prendere sottogamba le ricette semplici, tanto cosa vuoi che sia, ma la brutta sorpresa può essere lì, dietro l’angolo, pronta a farsi avanti.
Mai come in questo caso, mi sono resa conto di quanto i minimi dettagli siano importanti, dettagli di cui spesso si ignora perfino l’esistenza, ma che possono davvero fare una grossa differenza.
Ci sono voluti infatti tre tentativi prima di poter cantare vittoria e svelare l’arcano per la riuscita perfetta di questa meraviglia.
Ma andiamo con ordine.
Trovo la ricetta su “Flavor Flours: A New Way to Bake With Teff, Buckwheat, Sorghum, Other Whole & Ancient Grains, Nuts & Non-wheat Flours” del mio idolo Alice Medrich e ne resto conquistata, nonostante non sia proprio una torta da “prova costume”!
Non ho lo stampo a cerniera della misura giusta ma “poco male” mi dico, uno stampo in più può sempre far comodo e, sant’Amazon, ne metto subito nel carrello uno a pareti alte, così di sicuro la torta riuscirà alla perfezione.
O almeno, è quello che credo!
Arriva il fine settimana tanto atteso ed io già mi pregusto quella piuma dorata.
Leggo e rileggo la ricetta per essere sicura di non sbagliare nulla.
Il procedimento è quello del classico pan di Spagna quindi, tutto sommato, niente di troppo complicato.
Mi spaventa un po’ incorporare il burro fuso caldo alla montata di uova e zucchero ma se Alice dice che funziona, funzionerà di sicuro.
La paura si volatilizza nel momento in cui mi rendo conto che quella massa di uova montate non si sgonfierebbe neanche a prenderla a martellate, pare quasi stia su soffice e voluminosa per dispetto, incurante di tutto quel burro.
La torta ha da venì per forza con un impasto così bello.
Tiro fuori il mio stampo nuovo di zecca, inforno, sbircio ogni 5 minuti, la torta cresce cresce cresce e il mio entusiasmo insieme a lei.
Suona il timer, apro il forno un nanosecondo per la prova stecchino e l’interno, miseriaccia boia, è ancora crudo!
Imposto il timer per altri 10 minuti più e in quei 10 minuti avviene il disastro: la

torta, alta come un panettone, crolla miseramente tornando al punto di partenza.
E con lei mi sgonfio pure io.
Mi ricordo di aver letto, nella parte introduttiva del libro, che gli stampi scuri tendono a colorire molto rapidamente l'esterno ma cuociono più lentamente rispetto a quelli chiari o in alluminio, così si dà per scontato che la torta sia cotta quando invece cotta non è.
Certa sia stato quello il motivo del flop, mi accingo a riprovare, prolungando d'ufficio il tempo di cottura e imponendomi di non aprire assolutamente il forno prima che siano trascorsi 45 minuti.
Anche il secondo impasto è bellissimo, gonfio e soffice come una mousse, e promette di trasformarsi in una torta meravigliosa.
Ma…di nuovo c'è un ma!
Analogamente alla prima volta, la torta cresce cresce cresce, raddoppia abbondantemente di volume fino ad arrivare al bordo dello stampo.
Passano 40 minuti ma di aprire il forno non se ne parla ancora.
La guardo, la torta è altissima e perfetta.
Sono certa che sia la volta buona.
Passa un minuto.
La guardo di nuovo.
La torta è implosa!
Non ci posso credere, mi crolla il mondo addosso.
Non riesco a capire assolutamente dove sia l'errore.
Se avessi sbagliato qualcosa nella preparazione, l'impasto non sarebbe cresciuto, non a quel modo, così ricco, senza lievito, senza glutine.
Il problema deve essere un altro, ma quale?
Ormai è diventata una questione di principio, non accetto la sconfitta, non ancora almeno, non con una torta che merita di essere sfornata a puntino, tanto è buona e tanto dev'essere ancora meglio se fatta a dovere.
Ci ho pensato su giornate intere, cercando di svelare l'arcano, e arrivo alla conclusione che il problema sia lo stampo: quello stampo comprato apposta è in realtà la causa dei miei disastri.
Passi il fatto che è scuro, quello stampo è troppo liscio. Come stampo antiaderente fa magnificamente il suo dovere, ma in questo caso è tutto l'opposto di quello che mi serve.
Perché non ci ho pensato prima?
La ricetta prevede che lo stampo non venga imburrato (motivo per cui deve essere a cerniera o con fondo estraibile) e questo per far sì che la torta, lievitando, si

possa “aggrappare” alle pareti e non collassare.
Ma se lo stampo è talmente liscio da sembrare unto, la torta lievita e miseramente ricade su se stessa, non riuscendo a far presa su di esso.
Se la mia teoria è vera, cambiando stampo dovrei risolvere il problema.
L’unico che ho con fondo amovibile e che si può adattare, è lo stampo in alluminio da chiffon cake, le cui pareti satinate dovrebbero essere perfette come appiglio.
Ricalibro le dosi per passare da 20 a 18 cm e…che il cielo mi assista!
Mi credete se vi dico che al terzo tentativo, quando ho sfornato il mio bel “panettone” mi sono messa a piangere dalla gioia?
E se la torta implosa era già divina, quella lievitata a dovere lascia letteralmente senza fiato.
Tutto questo pappiè per dire che spesso, quando un dolce non riesce, si dà la colpa alla ricetta sbagliata oppure pensiamo di aver commesso chissà quale errore nella preparazione mentre era proprio quel dettaglio minimo, all’apparenza senza senso, che andava considerato.
Ora dopo tante chiacchiere, vi svelo come ottenere questa piuma di bontà

P.S. se avete problemi di colesterolo…chiudete un occhio, magari anche tutti e due!
P.P.S. dalle foto si può notare un leggero cedimento della superficie ma in questi termini è perfettamente normale. L’autrice stessa dice che la superficie della torta si assesta per “**assomigliare ad un berretto di velluto marrone dorato**”.


© Federica Di Marcello photography

Golden corn cake

Ingredienti per uno stampo a cerniera da 20 cm

Porzioni 8 PERSONE
Tempo di preparazione 20 MINUTI
Tempo di cottura 30 MINUTI

Ingredienti

- 115 g burro chiarificato
- 80 g farina di mais fioretto
- 20 g farina di riso
- 130 g zucchero semolato
- 110 g tuorli a temperatura ambiente
- 120 g uova intere a temperatura ambiente
- 1 limone bio scorza grattugiata
- ¼ cucchiaino pepe di Giamaica in polvere
- ¼ cucchiaino sale
- q.b. zucchero a velo per spolverare (optional)

Istruzioni

1. Mettere il burro chiarificato in un pentolino o contenitore per microonde, pronti a scaldarlo quando necessario, tenendo a portata di mano una ciotola in cui versarlo (la ciotola deve essere grande abbastanza da permettere di incorporare un po’ d’impasto al burro fuso).

2. Setacciare in una ciotola media le farine di riso e mais con il pepe di Giamaica in polvere e mescolare accuratamente.

3. Nella ciotola del mixer riunire le uova intere, i tuorli, lo zucchero, il sale, e montare ad alta velocità per almeno 5 minuti.: il composto deve diventare di colore chiaro, triplicare di volume e, sollevando le fruste, ricadere in un nastro denso e soffice che scompare lentamente sulla superficie dell’impasto (deve “scrivere” come il pan di Spagna).

4. Appena prima che il composto di uova sia pronto, scaldare il burro chiarificato fino a che è molto caldo e versarlo nella ciotola tenuta da parte.

5. Staccare la ciotola dal mixer e setacciare un terzo della farina sopra il composto di uova.

6. Mescolare con una spatola di silicone fino a che la farina è quasi del tutto incorporata all’impasto.

7. Ripetere con metà della farina rimasta, poi con l’ultima parte, aggiungendo anche la scorza grattugiata del limone.

8. Trasferire circa ⅓ dell’impasto nella ciotola con il burro caldo (avendo un termometro a disposizione, la temperatura del burro deve essere 40-42°C) e mescolare finché tutto è ben amalgamato.

9. Incorporare adesso il nuovo composto di burro all’impasto di uova e mescolare delicatamente ma con accuratezza, per amalgamare il tutto.

10. Trasferire l’impasto nello stampo NON imburrato, livellando la superficie se necessario.

11. Cuocere in forno caldo a 175°C, per circa 30-35 minuti, fino a che la torta è dorata in superficie e l’interno risulta asciutto alla prova stecchino.

12. Trasferire lo stampo su una griglia e, mentre la torta è ancora calda, far passare la lama di un coltello o una piccola spatola lungo le pareti interne dello stampo, evitando di rovinare la torta.

13. Lasciar raffreddare la torta completamente nello stampo prima di sformarla e trasferirla su un piatto da portata.

14. Spolverare a piacere di zucchero a velo prima di servire.

Recipe Notes

Coperta o chiusa in un contenitore ermetico, la torta si conserva a temperatura ambiente per 2-3 giorni, oppure congelata fino a 3 mesi.

Per la riuscita della torta, fondamentale è il tipo di stampo usato. Lo stampo **NON** va assolutamente imburrato, come per la chiffon cake, ma è altrettanto importante che sia di alluminio o con l'interno satinato. Stampi antiaderenti con le pareti interne eccessivamente lisce non consentono una lievitazione ottimale, provocando il collasso della torta ancor prima di uscire dal forno. Stampi con pareti scure possono richiedere un tempo di cottura più lungo; tendono inoltre a colorire rapidamente la parte esterna mentre l'interno è ancora crudo; evitare di lasciarsi trarre in inganno dal colore della superficie e, in questo caso, **NON** aprire il forno prima che siano trascorsi 35 minuti. Eventualmente, abbassare la temperatura

a 170°C e prolungare la cottura fino a che l'interno risulterà asciutto alla prova stecchino.

Ricetta tratta da "Flavor Flours: A New Way to Bake..." di Alice Medrich.



Buona golden corn cake a tutti.

Un abbraccio e alla prossima…