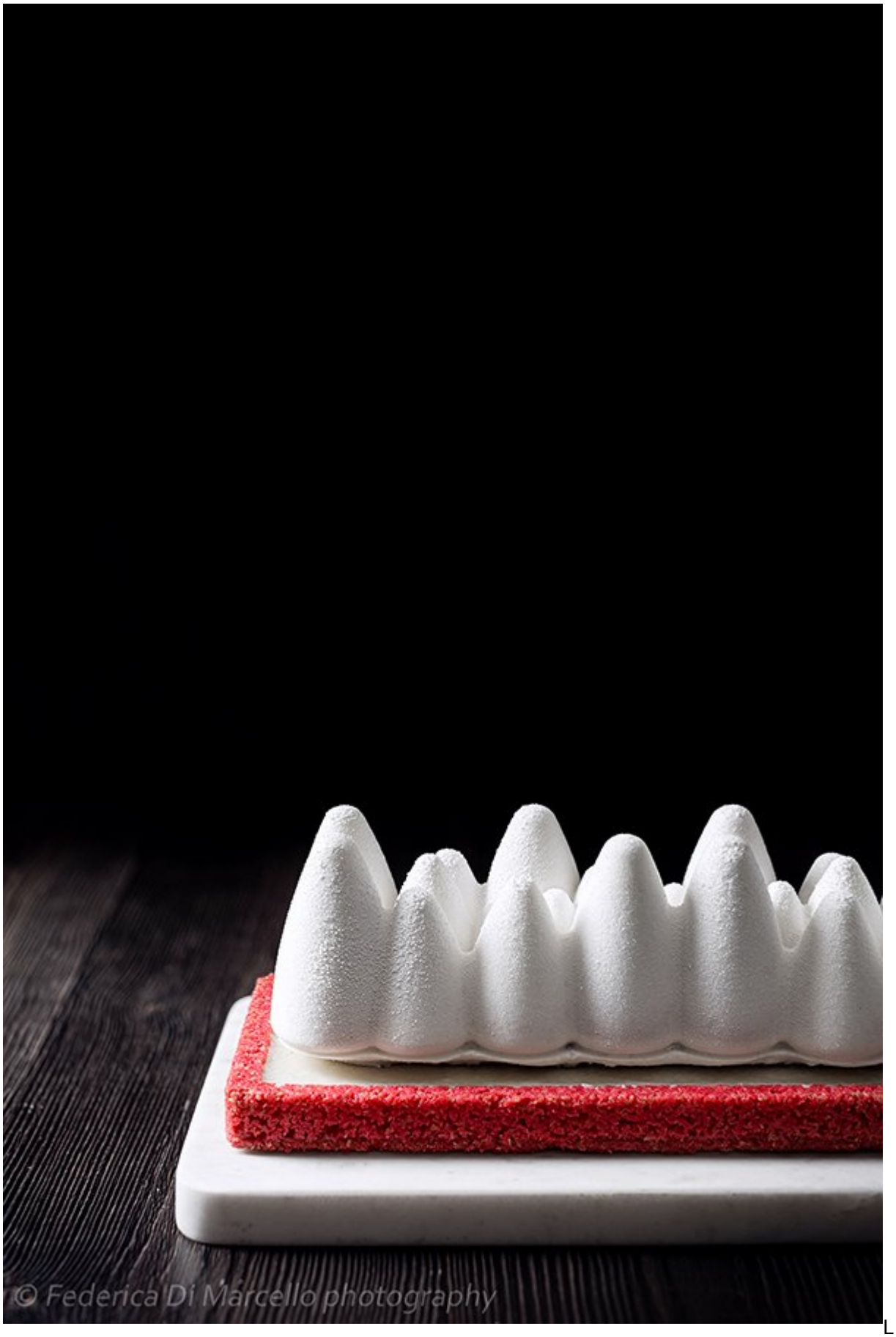
Red Velvet Tarte…o giù di lì!



La **Red**

Velvet cake, insieme ai chocolate chip cookies, ai blueberry muffins e alla New York cheesecake, è sicuramente un emblema della pasticceria *made in USA*.

Letteralmente *"torta di velluto rosso"* la red velvet cake è molto più di una semplice torta alla vaniglia dal colore sgargiante.

Per gli Americani potrebbe essere definita come "the queen of all layer cakes" – la regina di tutte le torte farcite – il perfetto connubio fra la dolcezza della vaniglia e l'acidità del latticello con un sottile sentore di cacao.

Per la sua golosità e per l'essere così allegra e festosa, la red velvet, da classico dolce americano, è diventata sempre più popolare al di fuori degli Stati Uniti ed è stata la prima torta che mi è venuta in mente quando ho avuto tra le mani il nuovo, bellissimo kit 3D Ice Glow Silikomart.

La ragione?
Bella domanda!
Magari sarà stato il periodo di festa appena trascorso.
O forse la decorazione, che richiama una foresta incantata di abeti.
E dagli abeti all'albero di Natale – dal Natale al colore rosso…il passo è breve!

Morale della favola: la mia torta doveva essere una red velvet.
Certo, non lo sarebbe stata nella sua versione canonica di "vanilla butter cake" di colore rosso, farcita di crema al formaggio, ma DOVEVA in qualche modo richiamarla.

Una base di crumble al cocco dal colore rosso acceso sormontata da un insieme di piccole guglie asimmetriche, candide come la neve, dal retrogusto acidulo dello yogurt e intensamente profumate alla vaniglia.

Questa sarebbe stata la mia tarte red velvet.
Dovevo solo definire alcuni "dettagli" ma il quadro si faceva via sempre più chiaro e delineato.
Dopo un combattuto tira e molla mousse – gelatina per l'inserto "rosso" e ganache – cremoso per la farcitura della base di crumble, la mia tarte aveva ormai preso forma.

Un'alternanza di rosso – bianco, cremoso – morbido, croccante – vellutato, per una tarte scenografica e di effetto, ricca ma allo stesso tempo equilibrata, dolce ma non stucchevole.

La red velvet tarte è un dolce tutto sommato facile da preparare, più di quanto possa sembrare scorrendo la lunga lista di ingredienti.
Gli step sono diversi e richiedono un po' di tempo ma, nel complesso, non è nulla di

complicato.
Poter preparare le diverse componenti in anticipo è un vantaggio non da poco.
Per questo, con un minimo di organizzazione e senza troppa fatica, potrai realizzare un dolce che incanterà e conquisterà tutti i tuoi ospiti.

Tips & Trick per la perfetta riuscita della red velvet tarte

Colorante rosso: non utilizzare un colorante liquido da supermercato altrimenti non riuscirai a ottenere una bella colorazione rossa. Utilizza piuttosto un colorante concentrato, in gel o in pasta, facendo attenzione che sia allo stesso tempo liposolubile.

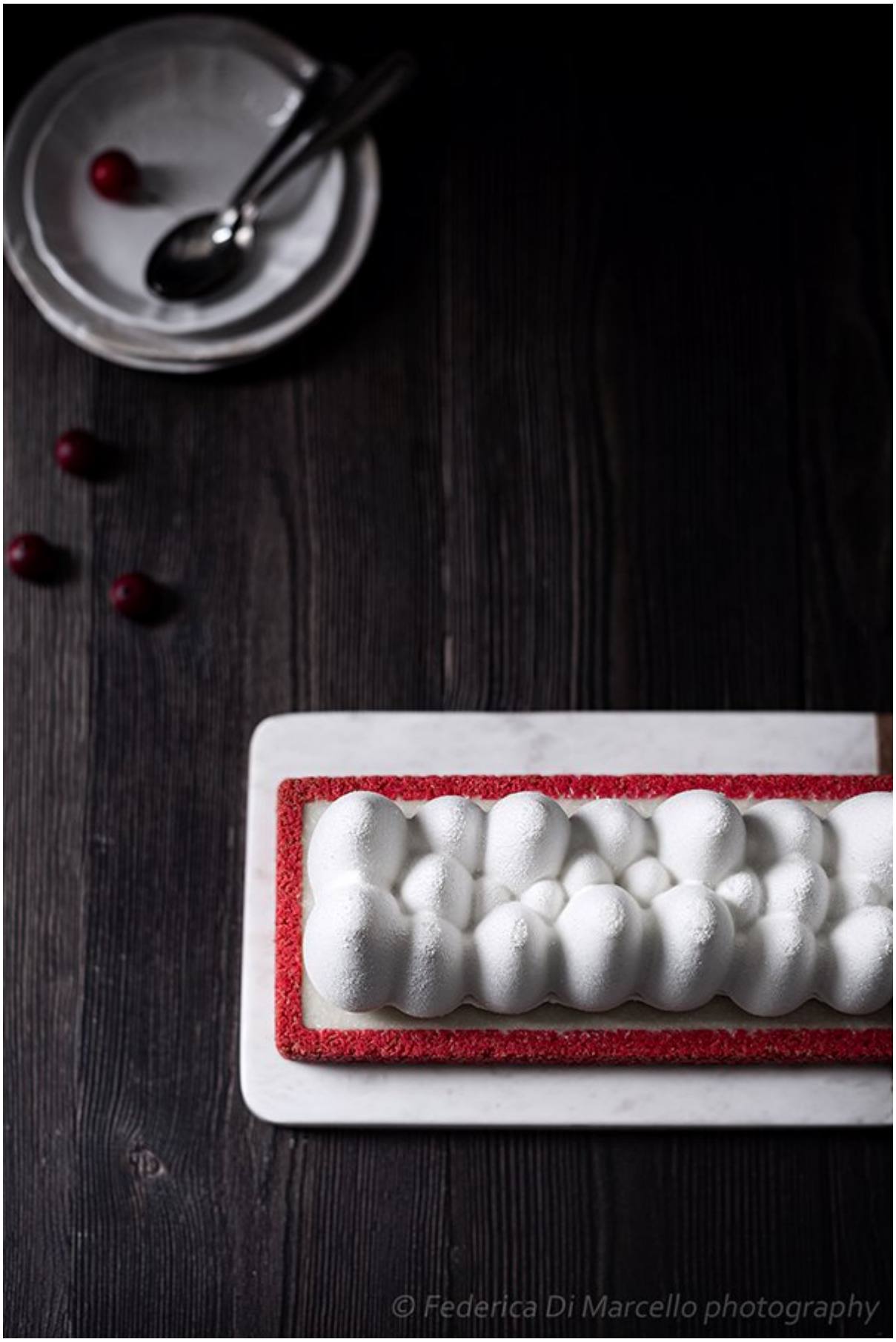
Aceto: serve a far risaltare il colore rosso. Non temere di usarlo, il suo sapore sarà assolutamente impercettibile nel biscotto finale. E, soprattutto, non dimenticarlo come invece ho fatto io, da "perfetta sbadata". Così, il colore scuro del cacao ha preso il sopravvento sul rosso acceso!

Panna fresca: ricorda che la panna va sempre montata *FREDDA*. Meglio ancora se utilizzi anche ciotola e fruste ben fredde, dopo averle tenute qualche ora in frigo. Fai però attenzione a non montare troppo la panna. Per la bavarese è importante che sia solo *SEMI MONTATA*, altrimenti avrai una sensazione di "grasso" al palato gustando il dolce.

Yogurt: lo yogurt per la bavarese deve essere a temperatura ambiente altrimenti, quando aggiungerai la gelatina, questa tenderà a formare odiosissimi grumi oltre a non svolgere appieno la sua funzione addensante.

Destrosio: è uno zucchero monosaccaride ricavato per idrolisi dall'amido di mais. Ha un potere dolcificante inferiore a quello del saccarosio, lo zucchero comune (70% circa), ragion per cui viene solitamente impiegato in miscela del 15-20% con quest'ultimo per ridurre la dolcezza di molte preparazioni. Oltre a esaltare gli aromi e lasciare una sensazione di freschezza in bocca, il destrosio ha anche un ottimo potere anticristallizzante e anticongelante. Di conseguenza, l'inserto di gelatina nel dolce scongelerà più velocemente. Se non lo trovi, puoi usare in sostituzione lo zucchero saccarosio a grana sottile, in modo da non dover scaldare troppo la purea di frutta per la sua solubilizzazione. Tieni però presente che la gelatina risulterà un po' più dolce e si comporterà in maniera leggermente diversa.

E adesso, dopo questi piccoli consigli, vediamo come preparare insieme questa golosa quanto scenografica red velvet tarte



Print Recipe

Red velvet tarte con bavarese allo yogurt, gelatina ai lamponi e streusel al cocco

Ingredienti per uno stampo 10 x 26 cm (910 ml)

Tempo di preparazione	2 giorni
Tempo di cottura	40 minuti
Porzioni	8 persone

Ingredienti

per lo streusel al cocco (ricetta di D. Carrara)

- 75 g burro
- 75 g zucchero di canna
- 37 g cocco rape
- 37 g mandorle in farina
- 52 g farina di riso
- 23 g amido di mais
- 1 g sale
- q.b. colorante alimentare rosso in gel

per la ganache al cocco

- 30 g panna fresca liquida 35% grassi
- 25 g crema di cocco
- 70 g cioccolato bianco
- 10 g cocco rape

per la gelatina di lamponi (da “Tradizione in Evoluzione” di L. Di Carlo)

- 220 g purea di lamponi al 10% di zucchero
- 35 g destrosio
- 4,8 g gelatina

per il biscotto morbido red velvet (ricetta presa da qui)

- 80 g farina per dolci
- 10 g cacao amaro in polvere, naturale
- 3 g lievito per dolci
- 1 g sale

- 135 g uova a temperatura ambiente
- 70 zucchero semolato tipo Zefiro
- 30 g zucchero di canna panela
- 20 g latticello (o kefir)
- 18 g olio di riso (o di semi di girasole)
- 3,5 ml aceto di vino bianco
- 3/4 cucchiaino colorante alimentare rosso in gel
- 1 cucchiaino estratto di vaniglia

per la bavarese allo yogurt (da una ricetta di M. Santin)

- 250 g yogurt greco 2% grassi
- 75 g zucchero semolato tipo Zefiro
- 25 g latte intero
- 3,5 g gelatina
- 125 g panna fresca liquida 35% grassi
- 1 1/2 cucchiaini estratto di vaniglia

Tempo di preparazione	2 giorni
Tempo di cottura	40 minuti
Porzioni	8 persone

Ingredienti

per lo streusel al cocco (ricetta di D. Carrara)
- 75 g burro
- 75 g zucchero di canna
- 37 g cocco rape
- 37 g mandorle in farina
- 52 g farina di riso
- 23 g amido di mais
- 1 g sale
- q.b. colorante alimentare rosso in gel

per la ganache al cocco
- 30 g panna fresca liquida 35% grassi
- 25 g crema di cocco
- 70 g cioccolato bianco
- 10 g cocco rape

per la gelatina di lamponi (da “Tradizione in Evoluzione” di L. Di Carlo)
- 220 g purea di lamponi al 10% di zucchero
- 35 g destrosio
- 4,8 g gelatina

per il biscotto morbido red velvet (ricetta presa da qui)
- 80 g farina per dolci
- 10 g cacao amaro in polvere, naturale
- 3 g lievito per dolci
- 1 g sale
- 135 g uova a temperatura ambiente
- 70 zucchero semolato tipo Zefiro
- 30 g zucchero di canna panela
- 20 g latticello (o kefir)
- 18 g olio di riso (o di semi di girasole)
- 3,5 ml aceto di vino bianco
- 3/4 cucchiaino colorante alimentare rosso in gel
- 1 cucchiaino estratto di vaniglia

per la bavarese allo yogurt (da una ricetta di M. Santin)
- 250 g yogurt greco 2% grassi
- 75 g zucchero semolato tipo Zefiro
- 25 g latte intero
- 3,5 g gelatina
- 125 g panna fresca liquida 35% grassi
- 1 1/2 cucchiaini estratto di vaniglia

Istruzioni

Prepara lo streusel al cocco

1. Lavora il burro con il colorante rosso fino a ottenere una colorazione omogenea poi, in planetaria con la foglia, mescola il burro colorato con lo zucchero, le polveri e il sale fino alla consistenza di un crumble. La quantità di colorante è in funzione della tonalità che desideri ottenere.
2. Stendi il crumble all'interno dello stampo base del Kit Ice Glow Silikomart, passalo in frigo per circa un'ora poi cuoci in forno caldo a 170°C per circa 18 minuti.
3. Sforna e lascia raffreddare.

Prepara la ganache al cocco

1. Trita grossolanamente il cioccolato bianco e raccoglilo in una ciotola.
2. Scalda insieme panna e crema di cocco poi versa il tutto in 2 volte successive sul cioccolato, mescolando accuratamente con una spatola dopo ogni aggiunta, fino a ottenere una ganache omogenea e lucida.
3. Termina aggiungendo il cocco rapè.
4. Versa la ganache all'interno del guscio di streusel ormai freddo e lascia solidificare a temperatura ambiente.

Prepara l'inserto di gelatina ai lamponi

1. Incorpora il destrosio alla purea di lamponi, prelevane una parte e scaldala a 45-50°C.
2. Fai reidratare la gelatina in acqua fredda, strizzala bene e uniscila alla purea calda, mescolando fino a completo scioglimento.
3. Riunisci con il resto della purea, amalgama con cura e cola all'interno dello stampo decorativo in silicone del Kit Ice Glow Silikomart.
4. Riponi in freezer fino a congelamento, poi estrai l'inserto di gelatina dallo stampo e conservalo in freezer, coperto su un vassoio, fino al momento dell'uso.

Prepara il biscotto morbido red velvet

1. Preriscalda il forno a 175°C. Imburra e infarina uno stampo 31x21 cm o rivestilo di carta forno; tieni da parte.
2. Setaccia insieme più volte farina, cacao, lievito e sale; tieni da parte.
3. In una ciotola lavora le uova con le fruste elettriche ad alta

velocità per 5 minuti: diventeranno chiare e spumose.

4. A velocità media aggiungi i due tipi di zucchero, l’olio a filo, il latticello e l’aceto, il colorante e l’estratto di vaniglia; continua a lavorare fino a che tutti gli ingredienti saranno ben amalgamati.
5. Inserisci adesso il mix di farina e continua a lavorare a velocità bassa fino a che tutte le polveri sono ben assorbite: l’impasto assumerà un bel colore rosso.
6. Versa l’impasto nello stampo preparato, distribuendolo in uno strato uniforme.
7. Cuoci il biscotto red velvet in forno caldo per circa 17 minuti, o fino a che l’impasto si risolleva quando premuto leggermente con un dito.
8. Sforna e lascia raffreddare su una griglia poi, una volta freddo, ritaglia un rettangolo a misura per chiudere la base del dolce. Tieni da parte.

Prepara la bavarese allo yogurt

1. Fai reidratare la gelatina in acqua fredda.
2. Riunisci in una ciotola lo yogurt (a temperatura ambiente) con lo zucchero e l'estratto di vaniglia; mescola accuratamente fino a che lo zucchero è sciolto.
3. Scalda il latte e unisci la gelatina ben strizzata, mescolando fino a completo scioglimento, poi aggiungilo allo yogurt, mescolando subito e velocemente.
4. Aggiungi adesso la panna semi montata, mescolando delicatamente con una spatola dal basso verso l’alto.
5. Versa metà della bavarese all’interno dello stampo decorativo del Kit Ice Glow Silikomart, inserisci l’inserto di gelatina ai lamponi e copri con il resto della bavarese.
6. Chiudi con il biscotto red velvet, coppato a misura e riponi in freezer fino a congelamento.

Assembla il dolce

1. Sforma la bavarese allo yogurt e spruzzala leggermente con lo spray Mini Velvet Bianco Silikomart.
2. Posiziona la bavarese sulla base di streusel con ganache al cocco e conserva in frigo per almeno 4 ore prima di servire.

Piattini Maruska Fiengo Ceramics&Table

Buon 2020 con un forte abbraccio. Alla prossima…

Post in collaborazione con Silikomart.