

**Torta al cioccolato, arancia
e spezie. Il profumo del
Natale.**



Cioccolato, arancia e spezie.

Un trio che racchiude in sé tutta la magia del Natale ormai alle porte per tornare a

scrivere su queste pagine.

Mamma mia se ne è passato di tempo dall'ultimo post.

Un'assenza non programmata ma conseguenza dell'incredibile pigrizia che mi ha assalita nel corso dell'estate e che si è prolungata più del dovuto.

Ho cucinato pochissimo, sfornato quasi niente e fotografato anche meno.

Anche se in fondo le idee in testa non sono mai mancate.

Diciamo che ho approfittato di questi mesi di pausa per elaborare diverse idee che spero di mettere in pratica nelle prossime settimane e che non mancherò di condividere con te se porteranno buoni frutti.

Ma ora voglio parlarti di questo dolce delizioso.

Cioccolato, arancia e spezie è un abbinamento classico e collaudato.

oggi si veste di nuovo nella forma di una piccola foresta incantata, un albero di Natale leggermente "innevato", morbido e goloso che troverà posto su una tavola in Festa piuttosto che in un angolo del soggiorno.

Oltretutto, rientra nel tipo di ricette che preferisco: minimo sforzo massima resa.

Si tratta infatti non solo di una ricetta facile ma anche molto veloce: ti basteranno giusto 5 minuti per impastare questo cake goloso senza bisogno di lunghe montate.

Per la sua realizzazione avrai bisogno semplicemente di un robot da cucina in cui inserire gli ingredienti, avendo solo cura, alla fine, di incorporare a mano con una marisa cioccolato e burro fusi.

Si tratta di un metodo di impasto emulsionato, assai comodo e pratico. Lo hai mai sperimentato?

Se non lo conosci, devi sapere che, rispetto al classico metodo montato, ha il vantaggio di portare a un risultato finale più morbido e "umido", con una migliore conservabilità nel tempo.

Per me è stato una vera scoperta in tutti i sensi e penso lo userò in futuro per altri golosi esperimenti.

La torta cioccolato, arancia e spezie, realizzata in una forma intrigante, come quella dello stampo Bûche Sapin Silikomart, può trasformarsi nella torta perfetta per un'occasione speciale ma è allo stesso tempo la torta ideale per una colazione ricca o una golosa merenda.

Puoi gustare la torta cioccolato arancia e spezie semplicemente così, al naturale, con solo una leggera spolverata di zucchero a velo.

Oppure accompagnarla con un ciuffo di panna montata, della crema pasticcera o una crema inglese speziata per renderla ancora più irresistibile.

Curiosa di scoprirla?



Allora dai, passiamo alla ricetta...il tempo stringe



Torta cioccolato e arancia speziata

Ingredienti per uno stampo da 1000 ml

Porzioni 9 PERSONE

Tempo di preparazione 15 MINUTI

Tempo di cottura 60 MINUTI

Ingredienti

- 165 g farina 00 W150-160
- 165 g uova intere
- 120 g zucchero semolato
- 115 g burro
- 65 g marmellata di arance senza pectina
- 30 g cioccolato fondente 70%
- 20 g zucchero invertito
- 25 g mandorle in polvere
- 15 g cacao amaro in polvere
- $\frac{3}{4}$ cucchiaino zenzero in polvere
- $\frac{3}{4}$ cucchiaino cannella in polvere
- $\frac{1}{4}$ cucchiaino chiodi di garofano macinati
- 8 g lievito per dolci
- 1 g sale

Istruzioni

1. Setaccia la farina con il cacao e il lievito, aggiungi anche le mandorle in polvere e tieni da parte.
2. Fondi a 50°C il burro con il cioccolato fondente e tieni da parte.
3. Riunisci nel robot da cucina o nel bicchiere del frullatore la farina setacciata con lievito, cacao e spezie, lo zucchero, lo zucchero invertito le uova, il sale e dai una prima mescolata.
4. Unisci la polvere di mandorle, la marmellata di arance e continua a frullare.
5. Infine, con l'aiuto di una marisa, incorpora il mix di burro e cioccolato in 2-3 volte.
6. Versa l'impasto nello stampo Bûche Sapin Silikomart riempiendolo fino a circa 2/3 della capacità e cuoci in forno caldo statico a 170°C fino a che l'interno risulterà asciutto alla prova stecchino

(a me è servita circa un'ora). Copri eventualmente con un foglio d'alluminio se la superficie tende a colorire troppo.

7. Sforna, lascia raffreddare completamente il cake prima di estrarlo dallo stampo.

Recipe Notes

Il cake si conserva per 2-3 giorni a temperatura ambiente, ben chiuso in un sacchetto di plastica per alimenti, per una settimana in frigo o 1 mese in freezer.



A te che passi di qui, gli auguri più sinceri di un sereno Natale con le persone che ami.

Un forte abbraccio e...alla prossima!

Post in collaborazione con Silikomart.