



**Creiamo assieme una super  
torta la.. CREAM TART!  
DOMENICA 29.03 ore 15:00**

**Le torte del momento, chiamate anche alfabet cake o number cake. Si prestano a mille combinazioni e mille decorazioni e... Noi le vedremo tutte!**

## **MATERIALE / UTENSILI**

- Microonde (o bagnomaria)
- Piano cottura
- Frusta o mestolo (anche un cucchiaio)
- 3/4 ciotole di varie misure
- 2 pentolini medi (deve contenere almeno 1/2 lt)
- 1 colino o passino (ma non è indispensabile)
- 1 mattarello per stendere la frolla

## **Inoltre ci servirà...**

- Forbici
- Forno
- Carta da forno (2 fogli)
- Vassoietto per la torta o piatto da portata  
(Piatto, mi raccomando e il cuore deve restare al suo interno)
- Un pochino di farina in più per stendere la frolla
- Carta film pellicola aderente
- Sac a poche con bocchetta a piacere (Meglio rigata)  
(In alternativa un sacchettino, stile sacchetto freezer della cuki)
- Stampa del cartamodello
- Un coltellino a punta (se hai il bisturi da cucina va benissimo)

## **Per la PASTA FROLLA al profumo di ARANCIA**

### **INGREDIENTI**

300 g farina 00  
180 g Burro Morbido a temperatura ambiente  
140 g Zucchero  
30 g Uova intere  
35 g Tuorlo d'uovo  
30 g Amido di Mais  
Buccia di 1 arancia grattugiata

### **PROCEDIMENTO**

Mescolate la farina e l'amido e setacciateli.

All'interno di un contenitore capiente, "sfregolate" la farina e amido, la buccia di arancia e il burro, così da creare una sabbatura (Una sabbia).

(Questo procedimento sarebbe meglio farlo in planetaria con il gancio foglia).

Successivamente aggiungete le uova, i tuorli e lo zucchero (tutto assieme) e impastate il tutto.

Stendete la Pasta frolla con il mattarello, spessore circa 3/4 millimetri, ritagliate il cartamodello e cuocete (2 pezzi).

### **COTTURA:**

Forno ventilato 170 C°/Forno statico 180 C° per circa 15/20 minuti. Capiamo che sono pronti quando prende un bel colore nocciola/oro.

## **Per la MOUSSE VELOCE AL CIOCCOLATO FONDENTE**

### **INGREDIENTI**

550 g Panna fresca  
(ATTENZIONE, da montare. per capire se è la panna giusta, guarda l'etichetta nutrizionale con i valori dei grassi. I grassi, per 100g di prodotto si aggirano tra 32 e 38 grammi)  
150 g cioccolato fondente grattugiato  
6 g gelatina animale (colla di pesce)  
30 g acqua fredda

## PROCEDIMENTO

Con l'aiuto di una forbice, rompete la gelatina in piccoli pezzi e poneteli in un contenitore con l'acqua fredda. Lasciate idratare la gelatina per almeno 10 minuti.

Montate 400 g di panna.

Ponete gli altri 150 g di panna in un ciotola con il cioccolato fondente grattugiato e fate sciogliere a microonde (o bagnomaria). Aggiungete la gelatina (con tutta l'acqua) mescolate e attendete che il composto sia tiepido (non troppo caldo, ma nemmeno freddo). Aggiungete, poi, il composto di panna e cioccolato alla panna montata e amalgamate bene con l'aiuto di una spatola. Riponete in frigorifero per almeno 30/40 minuti.

Utilizzate con una sac a poche e bocchetta a piacere.

## INGREDIENTI A PIACERE per decorare

DAVIDE, MA DEVO COMPRARE TUTTO QUESTO?!?! NO!

Solo quello che più ti piace di più per decorare la tua torta.

- Frutti di bosco freschi
- Fragole
- Macaron
- Fiori commestibili (Es. violette)
- Caramelle varie (Marshmallow, gommose, liquerizie, ecc..)
- Kinder vari (Buono, ovetto, cereali, duplo, maxi, ecc..)
- Cioccolatini vari
- Meringhette
- Ecc...

QUANTE COSE COMPRO?? Circa per riempire la sagoma del cuore (non completamente, ma quasi)