Ciao a tutti!

Sono molto orgogliosa di presentarvi la mia torta a forma di borsa di Luis Vuitton.
Questa torta è super "Cioccolatosa", infatti è fatta con una MUD CAKE AL CIOCCOLATO e farcita con GANACHE GHIOTTA (ho aggiunto alla GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE la Nutella in base ai gusti potete fare metà e metà oppure più Nutella e meno ganache o viceversa), ho sagomato la torta a forma di borsa, ricoperta di GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE e rivestita in Pasta di Zucchero marrone.
Per realizzare la trama del tessuto si può usare un apposito stensil, dipingerli a mano oppure comprare un foglio di PdZ con la trama, sinceramente le prime opzioni non mi piacevo in quanto si rischiava di cadere nel grottesco, per quanto riguarda il foglio di PdZ l'unico negozio a Genova che poteva fare questa cosa nn gli era ancora arrivata la macchina ma sinceramente non so quanto sarebbe costata, quindi dopo un accurato studio e prove di come realizzare i disegni ho deciso di farli tutti a mano con la PdZ e di farmi aiutare dal mio bisturi, uno stampo a cuore, un beccuccio di un sac a poche e Comb Tool.

MUD CAKE CIOCCOLATO FONDENTE

INGREDIENTI

400 gr zucchero
250 gr burro
150 gr cioccolato fondente
250 ml latte
2 uova
200 gr farina 00
100 gr cacao amaro
1 bustina di lievito per dolci



PROCEDIMENTO

In pentolino mettete insieme burro, il cioccolato fondente spezzettato, lo zucchero e il latte e fate scogliere a fuoco basso senza far bollire finché diventerà un " brodo di cioccolata".

2. Lascia raffreddare 10 minuti il composto e versalo in una ciotola, unisci con la farina, il cacao e le uova una alla volta.

3. Cuoci in forno statico a 160 ° per circa 1 ora / 1 ora e 30 minuti (ogni forno è diverso quindi vale la prova stecchino)



GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE

600 gr di cioccolato fondente
500 ml di panna da montare

PROCEDIMENTO

1 - spezzettare il cioccolato fondente in una ciotola

2 - Scaldare la panna a fuoco basso portandola quasi a bollore

3 - Versare la panna sul cioccolato spezzettato e amalgamare il tutto delicatamente

Vi auguro un buon divertimento e buon appetito!

Sonietta