



n. cart. lav.	Codice foto	Prodotto	Titolo ricetta
45913	Stampo forma fiore	Torta fiore decorata
Difficoltà		Facile Media Difficile	Facile
Tipo di portata		Primi Secondi Dolci Altro	Dolci

Torta fiore decorata

PREPARAZIONE 30 MINUTI esclusi i tempi di decorazione

COTTURA 30 MINUTI

PER 8/10 PERSONE

Ingredienti

pan di Spagna:

7 uova

230 g di zucchero

165 g di farina

55 g di fecola di patate

1 pizzichino di sale

1 limone

glassa di decorazione:

750 g di zucchero a velo

90 g di succo di limone filtrato

90 g di albumi

zucchero a velo q.b. per addensare la glassa

colorante alimentare rosa

Preparazione

Montate le uova con lo zucchero, il sale e la buccia grattugiata del limone.

Dovrete ottenere una massa molto gonfia e spumosa, che dovrà cadere a nastro sollevando la spatola

Fate cadere da un setaccio sul composto la farina con la fecola di patate.

Mescolatele delicatamente all'impasto amalgamando dal basso verso l'alto per non smontare la massa.

Versate il composto nello stampo imburrrato e infarinato.

Infornate a 180° per 30 minuti (controllate infilando uno stecchino di legno: a cottura completata dovrà uscire asciutto).

Sfornate e sformate il pan di Spagna sulla gratella a raffreddare.



Decorazione: setacciate lo zucchero a velo in una ciotola, unite il succo di limone e l'albume, quindi lavorate con le fruste fino ad ottenere un composto omogeneo e liscio. Proteggete la glassa con pellicola.

Colorate di rosa intenso 150/200 g circa di glassa, poi aggiungetevi lo zucchero a velo per renderla più sostenuta (ghiaccia).

Ponete la ghiaccia in un sac à poche con beccuccio tondo medio e disegnate tutti i contorni dei petali (escluso quello che separa sopra e sotto) ripassando due volte in modo da ottenere una maggiore altezza.

Riempite il centro del fiore con la glassa bianca. Dividete la glassa rimasta in 3 ciotole e coloratela in tre tonalità di rosa.

Completate i petali con la glassa e, con l'aiuto di un pennellino, stendetela alternando i colori.

Ripassate i contorni rosa intenso con la ghiaccia e disegnate anche il contorno a bordo del petalo.

Sostituite il beccuccio con uno a stella e spremete dei ciuffetti sulla glassa bianca asciutta.

Risultato

