

è qui

La festa!

La festa!



## Credits:

**Editor:** Ilaria - Soffici

**Grafica:** Mai - Il colore della curcuma

**Super editor:** Giulia - Alterkitchen

**La mente:** Alessandra Van Pelt - An Old Fashioned Lady

**Impaginazione:** Dani - Acqua e Menta

# È qui la festa?

## **MTC 27 TEMA DEL MESE**

Yellow Cake

Smith Island Cake

Coconut cake

Alabama Lane Cake

Devil's Food Cake

## **E la festa continua...**

Victoria Sponge Cake

Matcha Cake



yellow  
cake

# La Madre di tutte le Layer: la Yellow Cake

Come da titolo.

Ognuno ha la sua, a pensarci bene: da noi è il Pan di Spagna, in Inghilterra (e anche in Australia e in Nuova Zelanda) è la Sponge, negli USA è la Yellow Cake, così detta per distinguerla dalla White Cake: quest'ultima è a base di albumi, questa a base di uova intere che le conferiscono il colore giallo che le ha dato il nome (minuto di silenzio per i voli pindarici della fantasia d'oltreoceano).

La ricetta che segue, però, ha un retroscena: tutta colpa tutto merito dell'autrice di questo articolo che, non paga delle migliaia di ricette che aveva trovato in rete, ha avuto la bella idea di scrivere ad un pasticciere, scelto a caso nel rutilante mondo internettiano: "mi è piaciuta la foto, quasi quasi gli chiedo la ricetta", ha pensato la fanciulla. e fin qui, nulla di strano.

Ameno fino a quando non è arrivata la risposta: nel giro di due giorni, con le scuse per il ritardo, a firma di uno dei pasticceri più noti degli States, la cui yellow cake era finita pure nella puntata del Martha Stewart dedicata a questo dolce. Neanche a dirlo, ha allegato la ricetta, che Francesca ha prontamente eseguito e che condivide oggi con voi, assieme alla soddisfazione di aver portato a termine il primo Scoop dell'mtcblog (e diteci voi se è poca cosa)...



yellow cake

# LA YELLOW CAKE

Ricetta di Matt Lewis di Baked, Brooklyn NY

## Ingredienti

### Per la torta

140 gr di burro a temperatura ambiente, tagliato a cubetti di 1 cm, più altro per imburrare le teglie  
Farina 00 per infarinare le teglie  
250 gr di farina per dolci (la 00 va benissimo)  
½ bustina (8 gr) di lievito in polvere  
1 cucchiaino di sale fino  
1/2 cucchiaino di cannella in polvere  
150 gr di zucchero semolato  
110 gr di zucchero di canna chiaro

3 uova grandi  
235 ml di panna acida

Per il Chocolate Cream Cheese Frosting:  
140 gr di burro ammorbidito  
200 gr di formaggio spalmabile (tipo Philadelphia)  
400 gr di zucchero a velo  
Un pizzico di sale fino  
120 gr di cioccolato fondente al 70%

## Procedimento

1. Pre-riscaldare il forno a 175°C. Imburrare due teglie di diam.20 cm, coprire il fondo con due dischi di carta forno dello stesso diametro. Imburrare anche i due dischi e infarinarli leggermente, scuotendo le teglie per togliere la farina in eccesso.
2. In una ciotola grande setacciare insieme la farina, il lievito, il sale e la cannella e mettere da parte
3. Nella ciotola della planetaria con agganciata la foglia, sbattere il burro e i due tipi di zucchero a velocità media fino a che non sia diventato cremoso, circa 2 minuti. Aggiungere le uova, una alla volta, e sbattere solo fino ad incorporarle all'impasto, grattando i bordi della ciotola da eventuale impasto. A velocità bassa aggiungere il mix di ingredienti secchi in tre addizioni alternandolo con la panna acida, iniziando e finendo con la farina.
4. Dividere l'impasto nelle teglie, livellarlo con una spatola e cuocere per circa 30-35 minuti, fino a quando infilando uno stecchino nel centro della torta viene fuori pulito.
5. Lasciar raffreddare le teglie su una gratella per 20 minuti. Staccare poi i bordi delle torte dai lati di delle teglie e capovolgere le torte su una gratella. Togliere la carta forno e rivoltarle, lasciandole raffreddare completamente.

### Per il frosting

Nella ciotola della planetaria, con la foglia attaccata, montare il burro fino a renderlo morbido, aggiungere il formaggio spalmabile e amalgamare. Aggiungere lo zucchero a velo setacciato e il sale, montare fino a rendere il tutto liscio e ben amalgamato. Aggiungere in ultimo il cioccolato fuso e amalgamare ancora. Se il composto è troppo liquido aggiungere altro zucchero a velo un cucchiaino alla volta, fino a renderlo più sodo. Non montare il composto troppo. Il frosting può essere preparato fino ad un giorno prima se conservato in frigo in un contenitore ermetico. Prima dell'uso lasciarlo ammorbidire a temperatura ambiente.

### Assemblaggio della torta:

Con un coltello affilato tagliate eventuali dossi o imperfezioni della torta per rendere la superficie piatta. Sul piatto da portata mettere la prima torta e cospargerla con circa 1/3 della crema, spalmarla uniformemente su tutta la superficie e mettete sopra la seconda torta. Coprire col restante frosting prima la superficie spalmandola dal centro verso i bordi e giù per i lati. Passate con la spatola perpendicolare al lato della torta per rendere la copertura il più liscio e uniforme possibile.

Decorare a piacere.

# *Smith Island Cake*





# Smith Island Cake

## Valentina Orlando- Sdiamoci in cucina!

La Smith Island Cake, o torta dell'isola di Smith, deve il suo nome al suo presunto luogo di origine: una piccola isola del Maryland, accessibile solo tramite mare, popolata da 400 anime, dedite alla pesca.

Si tratta di una torta a strati, farcita e ricoperta di crema al cioccolato cotta. Qual è la novità? Dimentichiamoci degli strati opulenti tipici delle layer cakes, perché qui abbiamo degli strati sottilissimi, quanto una matita, tanto da essere chiamata anche "frosting con la torta", a sottolineare lo spessore quasi inconsistente degli strati, che possono variare da 6 a 15.

Le origini sono incerte: i residenti sostengono che "è sempre stata lì". Qualcuno crede che sia stata portata dai pescatori gallesi che si sono insediati intorno al 1600 e che in origine contasse solo 4 strati. Pare che nel 1800 quando gli uomini partivano per la pesca delle ostriche, le mogli mandassero loro queste torte come monito per non dimenticarsi della comunità che avevano lasciato. Le donne iniziarono a sfidarsi preparando strati sempre più sottili e numerosi e ricoprendo le torte di crema al cioccolato anziché di crema al burro, che si deteriorava più facilmente.

Altri sostengono che la torta non abbia avuto origine nell'isola, bensì a New Orleans, dove una versione rivisitata della Dobos Torte austro-ungarica ha iniziato a diffondersi col nome di Doberge Torte, a partire dal 1930. I pasticceri americani preparavano una versione più compatta dell'originale europeo, adatta ad essere impacchettata e trasportata via mare. La Dobos Torte in realtà ha meno strati, è bagnata con uno sciroppo a base alcolica, riempita di crema di burro al cioccolato e ricoperta di caramello. Invece una versione più simile della Smith Island Cake si trova in Alabama, pertanto secondo alcune fonti sono stati turisti e viaggiatori che dall'Alabama hanno portato sull'isola questo dolce.

Per avere la prima notizia ufficiale bisogna aspettare il 1981, anno in cui appare la ricetta della Smith Island Cake su un libro di cucina, il Mrs. Kitching's Smith Island Cookbook.

Qualunque sia la sua origine, questa torta a strati è diventata il simbolo dell'isola, tanto che nell'Aprile 2008 è stata riconosciuta "dolce ufficiale dello Stato del Maryland". L'anno seguente un gruppo di isolani ha fondato una compagnia, The Original Smith Island Cake Company, che produce sul posto e spedisce in tutti gli Stati Uniti le sue torte tipiche, alle quali si sono affiancate mini-tortine e cake-pops. I secoli di sfruttamento delle risorse marine hanno danneggiato l'ecosistema della Baia di Chesapeake, pertanto la Compagnia dedica parte dei suoi proventi ad iniziative di recupero ambientale.

La Smith Island Cake non è riservata a nessuna occasione in particolare, però è diventata il premio in palio di una locale raccolta di fondi, la Cakewalk, in cui vengono offerte delle torte da utilizzare come premio e si presta grande attenzione alla perfezione degli strati e alla forma precisa della torta. Prima di ogni partita, infatti, la torta in palio viene tagliata a metà e mostrata ai partecipanti, che pagano per per concorrere: una torta imprecisa, quindi, attira meno e raccoglie meno fondi di una perfettamente eseguita.

FONTI:

<http://whatscookingamerica.net/History/Cakes/SmithIslandCake.htm>

<http://www.meanderingsandmuses.com>

[http://visitsomerset.com/index.php/visitsomerset/shopping\\_smith\\_island\\_cakes](http://visitsomerset.com/index.php/visitsomerset/shopping_smith_island_cakes)

<https://www.originalsmithislandcakeco.com>

<http://smithisland.org/smith-island-cakes/>

<http://chesapeaketaste.com/>

<http://www.mtchallenge.it/2013/02/13/e-qui-la-festa-smith-island-cake/>



# SMITH ISLAND CAKE

di Loredana- La Cucina di Mamma Loredana

## Dose per una torta di 22 cm di diametro

Stampi usa e getta 22 cm di diametro (per me 8), imburrati e infarinati.

## Ingredienti per la torta

8 once di burro non salato a temperatura ambiente (226 g)  
3 tazze di farina 00 (400 g)  
¼ di cucchiaino di sale  
1 cucchiaino colmo di lievito per dolci (5 g)  
20 tazze di zucchero (400 g)  
5 uova grandi a temperatura ambiente (circa 300 g)  
1 tazza di latte condensato (170 g)  
2 cucchiaini di estratto di vaniglia  
½ tazza di acqua (100 ml)

## Per la glassa

2 tazze di zucchero semolato, sicuramente utilizzando dello zucchero a velo si sarebbe amalgamato più rapidamente al latte condensato (400 gr)  
1 tazza di latte condensato (170 gr)  
141 gr di cioccolato fondente tritato  
113 gr di burro non salato  
1 cucchiaino di estratto di vaniglia  
8/10 cucchiaini di acqua bollente (da aggiungere alla fine se occorre)

## Procedimento

Preriscaldare il forno a 180°. Setacciare la farina, il sale e il lievito.

In un mixer lavorare a crema il burro e lo zucchero, fino ad avere un composto ben montato.

Unire le uova una alla volta e far inglobare bene prima di aggiungere il successivo.

Abbassare la velocità al minimo e unire gli ingredienti secchi setacciati, un po' alla volta.

Sempre a bassa velocità unire il latte condensato, la vaniglia e l'acqua.

Versare 3 cucchiaini di composto in uno stampo imburrato e infarinato e cuocere 2 stampi alla volta per 8'-9'.

Controllare la cottura, non devono gonfiare, né scurire troppo.

Ho utilizzato il forno in modalità ventilata per i primi 3' passando poi a quella statica, ho prolungato la cottura di un paio di minuti.

Sfornare e lasciar raffreddare, proseguire con gli altri stampi.

Una volta ottenuti tutti gli strati rimuoverli delicatamente dallo stampo, rovesciandoli su della pellicola e NON sovrapporrendoli. Conservare in frigo fino al momento di assemblare la torta.

Può capitare che qualche strato si rompa, non preoccupatevi, una volta ricomposta la torta, non si noterà.

Per la glassa:

Unire lo zucchero al latte condensato, portare su fuoco medio-basso e far sciogliere, mescolando.

(Lo zucchero semolato si è sciolto ed amalgamato con un po' di difficoltà, probabilmente lo zucchero a velo avrebbe funzionato meglio).

Aggiungere il cioccolato tritato e il burro a pezzetti, mescolando fino a far sciogliere tutto.

A questo punto ho dovuto inserire l'acqua bollente, un paio di cucchiaini alla volta, per ottenere una consistenza liquida e cremosa, regolatevi considerando che occorrono circa 10' di cottura.

Al termine, lontano dal fuoco, aggiungere l'estratto di vaniglia.

Non far raffreddare troppo, altrimenti la glassa indurrà.

Assemblare la torta

Poggiare su un piatto della stessa misura della torta un primo disco di pasta e versare 3 cucchiaini di glassa, sovrapporre il secondo disco e glassare, continuare così fino ad aver esaurito tutti gli strati.

Una volta ricomposta la torta glassare tutta la superficie e i bordi laterali lasciando scolare la glassa in eccesso. Nel giro di un paio di ore la glassa asciugherà. Si conserva bene a temperatura ambiente.



# Alabama Lane Cake

Per quanto si possa faticare un po' a comprenderlo, la Red Velvet Cake, per gli Americani, è una torta storica: fu inventata a cavallo del XI secolo al Waldorf Astoria e cent'anni, per un popolo giovane come quello statunitense, equivalgono a un sacco di tempo. Nello stesso periodo, però, furoreggiavano anche altre torte, molte delle quali ancora più antiche, tutte contraddistinte dalla presenza di numerosi strati e da farciture e coperture di vario genere: bellissime da vedere, goduriosissime da gustare. Non a tutte, però, arrise la stessa fortuna oltreoceano: e se la Red Velvet è oggi una torta famosa anche da noi, lo stesso non si può dire della Lane Cake o della Smith Cake o della Lady Baltimore, con il pendant maschile dell'omonimo Lord. La nostra ricerca, quindi, ha preso anche questa direzione, in una sorta di recupero storico degli originali, proposti sia nella versione tradizionale che in chiave gluten free, in conformità con lo spirito della nostra sfida (che cioè è possibile realizzare torte da sogno anche per un celiaco) e con lo scopo del nostro blog, che è quello di fornire quanti più spunti possibili di approfondimento e di conoscenza.

Aprè la rassegna la Alabama Lane Cake, un dolce nato grazie ad una gara di torte, alla fine del 1800, dalle mani di Mrs Emma Rylander, sposata Lane: l'euforia del primo premio fu tale che in un primo momento si pensò bene di chiamarla Prize Cake: ma quando poi, nel 1898, la signora pubblicò il suo libro di ricette, dal titolo minimalista di "Some Good Thigs to Eat" ("Un po' di cose buone da mangiare") non resistette alla tentazione di battezzarla col proprio nome: e da allora fu per tutti Lane Cake.

Si tratta di una torta a strati, la cui base è una specie di sponge formata solo da albumi. La sua caratteristica è il ripieno, una sorta di robusto zabaione al Bourbon, ulteriormente arricchito dall'uvetta, oltre che la copertura di meringa italiana, che la rende simile, a prima vista, ad una torta nuziale.

Dal punto di vista "tecnico", lascia ammirati la scrupolosa pastorizzazione delle uova: sia la crema del ripieno sia la meringa del rivestimento, infatti, sono cotte. E' probabile che la sua fama sia stata dovuta anche a questo, oltre che all'inconfondibile gusto di Bourbon che la trasformò in un elegante pretesto per le signore dell'Alabama, per poter assaporare un po' di liquore, lasciando intatta la reputazione. Di sicuro così pensava Harper Lee, quando la rese protagonista di una delle innumerevoli indimenticabili scene de Il Buio Oltre La Siepe: a prepararla, non è la rassicurante Calpurnia, ma l'intelligente e moderna Miss Maud, che calca la mano su quella componente alcolica altrimenti insospettabile, in una torta che, in apparenza, è sinonimo di innocente candore.

Oggi, la Lane Cake vanta varie versioni, tutte volte ad imbastardire la crema con l'aggiunta di cocco, noci pecan ed altra frutta secca. Di sicuro, aiutano sul fronte dell'estetica, perchè la crema è più compatta, ma stravolgono il gusto netto e deciso dell'originale, che presentiamo di seguito.



# ALABAMA LANE CAKE

di Autrice - blog

## Ingredienti

500 g di farina 00, setacciata  
2 cucchiaini di lievito per dolci  
un pizzico di sale  
400 g di zucchero  
225 g di burro a temperatura ambiente  
8 albumi  
230 ml di latte  
2 cucchiaini di estratto di vaniglia

4 teglie rotonde, del diametro di 18-20 cm cad.  
oppure due stampi quadrati, del diametro di 22 x  
22 cm.

## Per la farcitura

8 tuorli  
200 g di zucchero  
110 g di burro  
150 g di uvetta  
1 bicchierino di Bourbon o Brandy  
1 cucchiaino di estratto di vaniglia

## Per la copertura

3 albumi  
250 ml di acqua  
200 g di zucchero  
cremor tartaro, la punta di un cucchiaino  
sale

## Procedimento

Preriscaldare il forno a 180 gradi.

Imburrare e infarinare le teglie, avendo cura di sistemare sul fondo un cerchio di carta da forno.

Con le fruste elettriche, montare il burro con lo zucchero, fino ad ottenere un composto morbido e spumoso. Aggiungere gli albumi non montati, tutti assieme, e continuare a lavorare l'impasto con le fruste elettriche, per qualche minuto. Non aspettatevi che gli albumi montino, a causa della presenza del grasso e del tipo di lavorazione: dovrete solo ottenere un composto gonfio e liscio. Non dimenticatevi di passare una spatola lungo i bordi del recipiente che contiene l'impasto, in modo da non lasciarne traccia.

Aggiungete la vaniglia e mescolate ancora.

Setacciate la farina col lievito e incorporatela al composto, alternandola al latte, in tre tempi, continuando sempre a montare fra un passaggio e l'altro.

Versare il composto nelle teglie ed infornare per mezz'ora. Fare la prova dello stuzzicadenti: se esce umido, la torta è pronta.

Lasciarla raffreddare dieci minuti in teglia, prima di sformarla su una graticola e farla poi raffreddare completamente.

Note mie

1. Se usate 4 teglie rotonde, otterrete una torta alta al max un cm, che non ha bisogno di essere tagliata. Basterà sovrapporre i vari strati, con la farcia fra uno e l'altro. Nulla vi vieta, però, anche per ragioni di comodità nella cottura, di usare due sole teglie e di riempirle un po' di più. Anche se c'è il lievito, la quantità è comunque poca: non aspettatevi quindi che crescano tanto. Con le due teglie, otterrete due torte più alte, che potranno quindi essere tagliate a metà, con facilità. Io ho fatto così e il risultato è quello che vedete nella foto.
2. Per quanto riguarda la cottura, nei forni di casa due teglie da 2 cm ci stanno. Se dovete fare una cottura differenziata, non aggiungete il lievito assieme alla farina: procedete come da ricetta, all'ultimo dividete l'impasto in due (potete anche pesarlo, in una terrina) e unite un cucchiaino di lievito (metà della dose prevista) all'impasto che andrà in forno per primo. Quando toccherà all'altro, fate lo stesso.
3. Più montate il composto, più aria viene assorbita, più morbido sarà il risultato finale. La consistenza è quella di una sponge cake, più leggera al gusto per la presenza dei soli albumi.
4. Per la versione gluten free, il mix più indicato è lo stesso della Red Velvet: mantenete inalterate le propor-

zioni, tarandolo sulle dosi previste dalla ricetta.

#### Per la farcitura

Montate i tuorli con le fruste elettriche, poi aggiungete lo zucchero e il burro e, sempre mescolando, fateli sciogliere a calore moderato.

Aggiungete poi l'uvetta ammollata, il Bourbon e la vaniglia.

Farcire la torta e metterla in frigo per una notte

#### Note mie

1. ho montato la crema a bagnomaria, perchè ho sempre il terrore che le uova a contatto diretto con la fiamma si scaldino troppo e si separino. E' comunque indispensabile lavorare "a caldo" per via della pastorizzazione. Non si tratta però di una pate à bombe, ma di un procedimento più semplice e veloce.

2. La crema non ha una grande consistenza, complice anche l'assenza di farina. Ma se la lasciate raffreddare, prima di spalmarla non sarà così liquida come appena cotta. Potete anche tenerla in frigo per qualche ora: in questo modo, eviterete che coli lungo i bordi della torta e ridurrete di molto i tempi di permanenza in frigo di quest'ultima

3. Le dosi di Bourbon sono indicative. Per esempio, io ho fatto ammolare l'uvetta in un po' di acqua calda, alla quale ho aggiunto una spruzzata generosa di liquore. Ma se volete aumentarle, potete farlo. Non consiglierei di diminuirle, perchè la caratteristica di questa farcia è ovviamente la nota alcolica del Bourbon, che deve essere piuttosto pronunciata, nella crema, stante il dolce della copertura.

4. La farcia è gluten free e non a caso è molto usata, negli USA, per farcire le torte senza glutine. Attenzione però al Bourbon: essendo un whisky, può contenere una percentuale di glutine. Nel dubbio, meglio usare il Brandy, previsto come alternativa anche nella versione originale. Evitate assolutamente di utilizzare alcolici aromatizzati: perchè è facile che l'insidia si nasconda proprio nell'aroma.

#### Per la copertura

In un casseruolino dal fondo non spesso, unite l'acqua e lo zucchero e, a fiamma media, preparate uno sciroppo, portandolo a 121 gradi.

Nel frattempo, montate gli albumi a neve ben soda.

Unite il sale e il cremor tartaro e, quando è pronto lo sciroppo, versatelo poco per volta negli albumi, senza mai smettere di montare.

Continuate a montare fino al completo raffreddamento della meringa: dopodichè, spatolatela sopra la torta e servite.

#### Note mie

La copertura è, in soldoni, una meringa italiana, con l'inutile aggiunta del sale per stabilizzarla. E' meglio il cremor tartaro, se lo avete. Ma il lungo montaggio di questa meringa (considerato anche il tempo del raffreddamento dello sciroppo) vi permetterà di ottenere comunque un prodotto consistente e stabile.

Attenti a non versare lo sciroppo tutto in una volta, perchè il rischio che gli albumi si smontino c'è.

Non utilizzate gli albumi già pastorizzati, che si comprano in bottiglia: sono men stabili di quelli "naturali".

Ovviamente, è del tutto priva di glutine.

Ultimo consiglio, per quanto riguarda il taglio: se pensate di congelare la torta, per avere la fetta perfetta, lasciate perdere: l'albume, infatti, non ghiaccia e rischiate di affrontare disastri peggiori. Tenetela in frigo, perchè si stabilizzi e poi tagliate con un coltello affilato, meglio se seghettato.



# Coconut cake

## Valentina Orlando- Seditamoci in cucina!

Ancora un'altra torta a strati, ancora dal Sud degli Stati Uniti, dove questi dolci maestosi, dolcissimi e, of course, altissimi rappresentano una tradizione secolare consolidata. Queste torte si distaccano da quelle di tradizione europea importate, in cui si usavano albumi montati a neve per regalare altezza e glasse per rendere più morbidi ed umidi quegli strati altrimenti troppo asciutti. Con l'avvento degli agenti lievitanti chimici però, i pasticceri americani hanno potuto aumentare la quantità di burro presente nella base, ottenendo così torte ugualmente alte ma molto più umide: le "butter cakes" che sono diventate lo standard americano e ben si prestano ad essere adattate a vari sapori e aromi.

La Coconut Cake non fa eccezione. Difficile rintracciarne le origini, ma è uno dei tipici dolci da festa dell'Alabama, nella sua versione originale con l'impasto a base di yellow o white cake (non necessariamente aromatizzata al cocco, anche se in alcune versioni il latte di cocco sostituisce quello vaccino) e la copertura a base di albumi, zucchero e acqua bollente, il tutto spolverato di cocco grattugiato.

Spesso gli strati vengono spennellati con uno sciroppo di acqua e zucchero per renderla più umida e sono farciti con una crema a base di cocco o con frosting al burro o al creamcheese, che talvolta sono usati anche per la copertura. Ma la copertura tradizionale è il 7-minute frosting, una sorta di meringa cotta, con l'aggiunta di glucosio. La sua caratteristica costante, però, è l'uso di cocco grattugiato (spesso tostato e/o zuccherato) a sormontare la torta.

Una variazione popolare della coconut cake è la coconut poke cake: mentre la prima è rotonda e a strati, la seconda è una white o yellow cake rettangolare e ad un solo strato e viene bucherellata per permettere l'assorbimento di un mix liquido a base di cocco, dopodiché viene ricoperta di panna.

Oramai, si sono diffuse molte versioni di coconut cake non tradizionali, abbinando il cocco con altri aromi, in particolare abbinando la torta al lemon curd, che regala un sapore diverso ad una torta estremamente dolce. La decorazione a base di cocco spesso viene utilizzata, soprattutto nel sud, anche sulla red Velvet cake.

Una fan della Coconut cake, nella sua versione più semplice, senza farcia e senza copertura, è stata Emily Dickinson: tra le sue lettere si trova infatti una ricetta di torta al cocco scritta di suo pugno! Una fan più recente e più golosa è Martha Stewart, che sostiene che basti saper preparare Coconut cake, Carrot cake e Yellow Layer cake per poter festeggiare i compleanni di famiglia. Indipendentemente da quanti siano i componenti!

### FONTI

[http://en.wikipedia.org/wiki/Coconut\\_cake](http://en.wikipedia.org/wiki/Coconut_cake)

<http://www.npr.org/blogs/thesalt/2011/10/20/141554113/a-coconut-cake-from-emily-dickinson-reclusive-poet-passionate-baker>



© arabafeliceincucina.blogspot.com

# COCONUT CAKE

Stefania- Araba felice in cucina - ricetta da Martha Stewart, American Food

per due torte da sovrapporre da 24 cm ciascuna  
per un totale di 12-15 porzioni

## Ingredienti

339 g di burro  
420g di farina  
un cucchiaio più un cucchiaino di lievito per dolci  
un cucchiaino di sale  
70 g di farina di cocco  
440 g zucchero  
4 uova intere più 4 albumi  
3 cucchiaini di estratto di vaniglia

375 ml di latte di cocco

per la farcia e copertura (seven minute frosting)

165 g di zucchero  
1 cucchiaio di glucosio  
31 ml di acqua  
3 albumi  
un cucchiaino di estratto di vaniglia  
70 g di farina di cocco, o cocco in scaglie

Imburrare ed infarinare due stampi da 24 cm.

Mischiare la farina, il lievito ed il sale.

Passare la farina di cocco al mixer in modo da polverizzarla per bene quindi unirla al composto di farina.

Con le fruste o in planetaria con gancio a K battere il burro a temperatura ambiente ( assolutamente non sciolto!) con lo zucchero per circa 4 minuti.

Unirvi le uova intere, gli albumi e la vaniglia.

Aggiungere quindi il composto di farina alternando il tutto con il latte di cocco.

Dividere l'impasto equamente tra le due tortiere e cuocere in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 35-40 minuti, facendo la prova stecchino.

Lasciar raffreddare le torte nelle teglie quindi passare una lama tra i bordi e i dolci in modo che si stacchi perfettamente, quindi sformarle.

Passare al seven minute frosting: in un pentolino a fondo spesso mettere 140 g di zucchero, il glucosio e l'acqua. Su fuoco medio girare in continuazione finchè lo zucchero si scioglie.

Alzare quindi il fuoco e smettere di mescolare.

Cuocere finchè il composto raggiunge 110 gradi su un termometro da pasticceria ( civorranno circa 5 minuti)

Intanto montare gli albumi a neve per due o tre minuti, quindi aggiungere lo zucchero rimanente, la vaniglia e sbattere ancora.

Appena lo sciroppo di zucchero arriva a temperatura versarlo piano sugli albumi, continuando a montare.

Battere il composto per circa 7 minuti, e usarlo immediatamente.

Livellare le torte con un coltello, se necessario, quindi farcirle con abbondante seven minute frosting: è meringa, se non ne mettete abbastanza vi ritroverete uno strato risicato dopo

Coprire interamente con il frosting rimanente e cospargere con la farina di cocco o le scaglie.

## NOTE

- la torta è buonissima anche senza copertura: dimezzando le dosi avrete un ciambellone al cocco fenomenale, ottimo per la colazione e morbido a lungo.
- la torta senza copertura può essere surgelata, avvolta nella pellicola.
- il dolce resiste benissimo diverse ore a temperatura ambiente, non metterlo in frigo perchè la copertura teme l'umidità.
- il libro indica che basta per 8-10 persone: forse dei giganti, perchè a casa mia si sono sfamati in 15...;-)

# DEVIL FOOD CAKE



# Devil's Food Cake

## Valentina Orlando- Seditamoci in cucina!

Com'è piccolo il mondo, anche quello statunitense: la Devil's Food Cake, la quintessenza del cioccolato, affonda le sue radici in una torta rossa con una copertura bianca!

Fece la sua comparsa all'inizio del XX secolo, quando la sua ricetta apparve nel Mrs. Rorer's New CookBook di Sarah Tyson Rorer e da allora è stata sempre presente su libri e riviste.

È conosciuta anche come Waldorf Astoria Cake, \$100 Dollar Cake e Red Devil's Cake: la leggenda vuole che un cliente dell'Astoria, presunto inventore del dolce, abbia chiesto la ricetta al cuoco, accompagnando la richiesta con un biglietto da 100\$. Anche se le prove non sono sufficienti, a tutt'oggi, la loro Red Velvet Cake è molto simile alla ricetta originale della Devil's food cake.

La ricetta originale prevedeva farina, zucchero, uova, burro, un aroma leggero di cioccolato e un colorante rosso acceso. Proprio in onore di quest'ultimo, il colorante rosso numero 40 era diventato quello ufficiale della devil's cake, all'epoca ancora ricoperta da un frosting bianco. Niente cioccolato a vista, nulla a che vedere con quella che troviamo oggi. In molti libri di cucina del XX secolo, red velvet cake e devil's food cake erano spesso confuse, ma la prima deve il suo colore più acceso alla combinazione di cacao, buttermilk e aceto.

È stato negli anni '70, a causa dell'ansia generale sul colorante, considerato cancerogeno, che la virata verso il cioccolato ha preso il sopravvento ed è diventata la norma di riferimento.

Nel corso del secolo, inoltre, il cioccolato amaro ha lasciato il posto al cacao, la copertura bianca al burro è diventata nera e a base di cioccolato, e il lievito ha sostituito il bicarbonato. La mancanza di cioccolato fuso e l'aggiunta di caffè la distinguono da altre torte al cioccolato, così come l'utilizzo di acqua calda come liquido principale e la presenza di bicarbonato, fondamentale per conferire, in combinazione con il cacao, il caratteristico color mogano. Rispetto alle altre torte al cioccolato, la devil ha anche un numero piuttosto esiguo di uova.

Il termine devil, alla diavola, fa riferimento a preparazioni piccanti (basti pensare alle uova, alle patate, al granchio), collegando il calore delle spezie al calore degli inferi! Nel caso della devil's food cake è più probabile che ci si riferisca alla notevole quantità di cioccolato e cacao, quantità tali da indurre in tentazione, dato che le spezie originali prevedevano solo una spolverata di cannella o noce moscata, o forse è il rosso delle origini il nesso con il diabolico.

Oggi l'impasto della devil's food si è esteso fino alle ciambelle, biscotti, persino fino al gelato, e tutte prevedono il cioccolato scuro. Bisogna spostarsi al sud degli USA per ritrovare la devil's food originale: nei diners, nei ristoranti e nelle tradizionali bakeries, infatti, servono ancora la torta rossa con la crema di burro bianca.

### FONTI:

<http://voices.yahoo.com/where-devils-food-cake-really-comes-from-423548.html>      <http://www.wisegeek.com/what-is-devils-food-cake.html>

<http://www.cooksinfo.com/devils-food-cake>

*Devil Food Cake*



# DEVIL'S FOOD CAKE

di Veronica- Peccati di Dolcezza

## Ingredienti

per due teglie da 18cm ( 20 cm )

per la torta

220 ml di latte

succo di 1 limone piccolo

225 gr di farina

50 gr di cacao amaro

1 cucchiaino di bicarbonato ( io un poco meno di un cucchiaino )

100 gr di burro

250 gr di zucchero di canna

3 uova

per la farcitura

300 gr di cioccolato fondente

300 gr di panna acida (in alternativa si fa in casa con 500 ml di panna 1 vasetto di yogurt e succo di 1 limone )

per preparare in casa la panna acida, basta unire in un contenitore la panna, lo yogurt e il succo di limone e lasciarlo a temperatura ambiente per 24ore.

per la glassa a specchio

150 gr di panna liquida

150 gr di acqua

170 gr di zucchero

75 gr di cacao amaro

1 cucchiaino di agar agar

## Procedimento

per la torta

mettere il succo di limone nel latte e lasciarlo riposare per 1 ora circa.

setacciare la farina il cacao e il bicarbonato.

montare il burro con metà dose di zucchero di canna e una volta spumoso aggiungere un uovo alla volta alternando allo zucchero rimanente e alla farina, aggiungere a questo punto a filo il latte .

dividere il composto in due teglie precedentemente imburrate ed infarinate e cuocere per 30 min. a 170 °( fare prova stecchino devono essere umide all'interno )

per la farcia

tritare il cioccolato sciogliere a bagnomaria o al microonde ed aggiungere fuori dal fuoco la panna acida e lo zucchero

N.B. il cioccolato e la panna devono essere alla stessa temperatura .

per il montaggio della torta

una volta estratta la torta dal forno, lasciarla riposare 10 minuti nella teglia, poi capovolgerla su una gratella e farla raffreddare completamente.

una volta raffreddata, tagliare la base in due parti . fare lo stesso con l'altra torta, in modo da ottenere 4 dischi : spalmare la crema all'interno e all'esterno

per la glassa a specchio

In un casseruolino, unire tutti gli ingredienti e , a fiamma bassa, portare ad ebollizione. Far sobbollire per 5 minuti, sempre a fuoco basso.

Lasciar raffreddare fino ai 40 gradi di temperatura e poi colare la glassa sulla torta, spatolandola lungo i bordi.



*Soffici*



# E la festa continua...

## Victoria Sponge Cake

### Ilaria Talimani – Soffici

La Sponge Cake è la torta più preparata al mondo. Essa è costituita essenzialmente da uova, farina e zucchero a cui talvolta si aggiunge un agente lievitante. La grande quantità d'aria incamerata durante la montatura delle uova le conferisce la sua tipica struttura solida e molto ben aerata, che la rende simile alla spugna di mare da cui deriva appunto il suo nome. Può essere preparata con 2 metodologie differenti: a "impasto" (batter method) o a "schiuma" (foam method). Nel primo caso aggiungendo una certa quantità di massa grassa otterremo una Butter Cake o Pound Cake (USA), Madeira o Sponge Cake (UK), mentre con il secondo daremo vita ad una Angel Food Cake, Meringue o Chiffon Cake.

Come abbiamo potuto già scoprire dalle ricette del "tema del mese" il sistema di incanalare l'aria all'interno dell'impasto ha originato moltissime variazioni di ricette in tutta Europa, la francese Génoise, il portoghese Pão de Ló, l'inglese-ebrea Plava e il nostro mitico Pan di Spagna. In ogni caso la Sponge Cake resta una base universale che si presta ad una miriade di variazioni e interpretazioni., una di queste è la Victoria Sponge.

Victoria Sponge o Victoria Sandwich

E' stata la prima torta senza aggiunta di lievito di birra. Se ne trovano i primi cenni nel 1615 in un libro del poeta e autore Gervase Markham intitolato The English Huswife. Successivamente se ne trova citazione in una lettera di Jane Austen, in un ricettario del 1861 pubblicato da Mrs Beeton (Book of Household Management) si trova addirittura la ricetta originale e completa. La torta deve il suo nome alla regina Victoria la quale regnò a lungo sul Regno Unito dal 1837 al 1901. La Victorian Age è considerata un'era d'oro, in quanto furono introdotte svariate innovazioni. La Victoria Sponge fu inventata proprio per accompagnare una di queste innovazioni ovvero l'introduzione dell' Ora del Tè – Tea Time. L'idea partì da una delle più longeve dame di compagnia della regina ovvero Anna, duchessa di Bedford. Ella nel pomeriggio provava sempre un certo languorino che soddisfaceva facendosi portare intorno alle 4 del pomeriggio qualche snack (prevalentemente a base di pane) accompagnato da una tazza di tè. Nel momento in cui cominciò ad invitare, durante questo rituale, le sue amiche in men che non si dica la merenda pomeridiana divenne un evento, e il menù di conseguenza più corposo e creativo e nacque così una tradizione nazionale. Dal 1855 Victoria stessa cominciò ad organizzare tea parties dove i suoi ospiti dovevano peraltro mantenere un certo dress code molto formale.

La predilezione per i dolci della regina fece sì che le piccole sponge che accompagnavano il tè diventassero il suo dolce preferito. E come si conviene presero il nome di Victoria Sponge Cake; che rappresentò quindi l'accompagnamento per eccellenza al tè e così è tuttora. La Victoria Sponge Cake o Victoria Sandwich era costituita da due soffici sponge sovrapposte farcite (come un sandwich appunto) con confettura di lamponi e "double cream" montata. Divenne presto di gran moda al punto da essere considerata il metro di giudizio anche per le preparazioni casalinghe. E la cosa fu presa talmente sul serio che il Women's Institute (WI), una fantastica organizzazione in UK per donne di tutte le età, origini, razza e credo, ha tutt'oggi delle severe linee guida a cui attenersi sulla preparazione e presentazione della Victoria Sandwich. Si svolgono un po' ovunque delle cruenti competizioni tra le English bakers per stabilire chi sia in grado di produrre la sponge più soffice!

Per chi non l'avesse mai visto ma anche per chi lo ha amato (io per esempio) è assolutamente imperdibile l'inizio del film Calendar Girls, quando durante la competizione locale del WI Chris vince il premio per la mi-



gliore Victoria Sponge Cake (comprata segretamente da Mark's and Spencer).

Una Victoria Sandwich originale dovrebbe essere farcita solo con marmellata di lamponi (è ammessa la variante alle fragole) ma acquistando fama e notorietà nel tempo la panna o double cream venne aggiunta per renderla ancor più deliziosa. Sulla superficie si dovrebbe spolverizzare zucchero fino, ma lo zucchero al velo è assai più utilizzato ai giorni nostri.

Poiché amo, se non lo si fosse ancora capito, ricercare storia e origini delle ricette pervenute fino a noi, nella preparazione della Victoria Sponge ho seguito pedissequamente (o quasi) le indicazioni del WI con le opportune raccomandazioni e suggerimenti:

Nella ricetta originale per la perfetta riuscita della lievitazione e per ottenere una torta soffice il peso degli ingredienti deve essere pari a quello delle uova. Ricordiamoci che la ricetta appartiene all'epoca vittoriana e questo era il metodo più conosciuto e utilizzato per misurare gli ingredienti nelle torte e nella pasticceria in generale.

Tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente

Le uova devono essere il più fresche possibili. Se avete il tempo montate separatamente i tuorli e gli albumi che verranno aggiunti in ultimo all'impasto

Occorre inserire più aria possibile e quindi sbattete molto bene lo zucchero con il burro

Utilizzate una farina adatta alle torte, molto leggera, e setacciatela anche due volte

Quando verserete la farina, mescolatela con un cucchiaio di metallo, la forma del bordo del cucchiaio (tagliando l'impasto trasversalmente) garantirà la minor fuoriuscita di aria.

Pesate il composto per poterlo dividere equamente nelle due taglie in modo da ottenere uniformità negli strati.

Imburrate e infarinate due teglie da 20 cm di diametro

# VICTORIA SPONGE CAKE

di Ilaria Talimani – Saoffici

## Ingredienti

4 uova  
Burro (pari peso uova)  
Zucchero (pari peso uova)  
Farina (pari peso uova)  
8gr lievito  
Confettura di lamponi q.b.

Crema al mascarpone e panna  
250gr mascarpone  
250gr panna da montare  
50gr zucchero al velo  
Zucchero al velo per decorare

## Procedimento

Preriscaldate il forno a 180°.

Sbattete lo zucchero e il burro fino ad ottenere un composto cremoso e morbido. Sbattete le uova a parte e poi aggiungetele al composto di burro e zucchero un poco per volta per non fare impazzire la crema.

Nel caso cominciasse a dividersi aggiungete un po' di farina.

Setacciate farina e lievito e incorporate all'impasto con un cucchiaio di metallo\*.

Dividete il composto equamente in due teglie precedentemente imburrate e infarinate e cuocete in forno per circa 20-25. (prova stecchino)

Lasciate raffreddare direttamente nelle teglie. Nel frattempo preparate la crema.

Montate insieme tutti gli ingredienti fino ad ottenere una crema morbida e corposa. Fate attenzione a non montare troppo altrimenti vi troverete del burro.

Una volta raffreddate le sponge, spalmate sulla superficie di una delle due (quella scelta come base) la confettura e sulla base dell'altra, la crema al mascarpone, sovrapponetele e schiacciatele leggermente (non troppo per non far fuoriuscire la farcitura) a mo di sandwich. Spolverate la superficie con zucchero extra fino (tipo Zefiro) oppure

sperando di non scatenare l'ira del WI, con dello zucchero al velo.

Servite con una calda tazza di tè.

P.S. non dimenticate il latte!



# Matcha Cake

## Monica Giustina – One cake in a million

La Matcha Cake è una torta soffice, leggera e poco dolce, che vuole come base una massa montata e come ingrediente principale il the matcha.

Il the matcha è una varietà pregiata di the verde giapponese Gyokuro, che deve la sua colorazione intensa ed i suoi aromi delicati ad una lavorazione effettuata 4 settimane prima del raccolto di maggio: le piantagioni sono ricoperte da dei teli scuri, che -riducendo il quantitativo di luce assorbita- stimolano la formazione della clorofilla; le piante poi vengono raccolte a mano e successivamente macinate a pietra dopo l'essiccazione.

Le pregiate qualità contenute nelle sue foglie (principalmente antiossidanti, vitamine e beta carotene) sono maggiormente assimilate dal nostro organismo rispetto a quelle di altri tipi di the verde in quanto viene preparato per sospensione e non per infusione: si unisce il the alla dose necessaria di acqua in proporzione e lo si stempera attraverso l'apposito frullino in bambù che lo rende schiumoso.

E' un the pregiato e che subisce molto i fattori che lo circondano, quindi deve essere conservato al riparo da luce, calore e aria.

Questa torta è, come dicevo, basata su una massa montata, e quindi non supportata da agenti lievitanti chimici, che influenzerebbero in maniera negativa il sapore delicato del the matcha, alterandolo.



# MATCHA CAKE

di Monica Giustina – One cake in a million

## Ingredienti

Per la torta

- 5 g the matcha
- 20g +30 g acqua
- 60 g tuorli
- 10 g zucchero semolato finissimo
- 30 g olio di mais
- 45 g farina debole
- 105 g albumi
- punta di un cucchiaino di cremor tartaro
- 45 g zucchero semolato finissimo;

Per la farcia:

- 200 g panna fresca
- 1 cucchiaino the matcha
- se la volete più dolce: 1 cucchiaio zucchero a velo

## Procedimento

Scaldare il forno a 160 gradi (io 150 gradi).

Preparare uno stampo, o un cerchio, con diametro 22 cm

Portare a bollore 20g di acqua, stemperare all'interno la polvere di the matcha, quindi aggiungere gli altri 30g d'acqua fredda e lasciare raffreddare completamente.

Mescolare in una ciotola i tuorli con una frusta, poi aggiungetevi lo zucchero, senza montare.

Versare l'olio, mescolare, quindi aggiungere il the matcha raffreddato. Unire la farina e mescolare, ottenendo così un composto leggermente grumoso.

A parte montare gli albumi con il cremor tartaro e, quando iniziano ad addensarsi, unire lo zucchero in due volte, fino ad ottenere una massa lucida e che, se alzate la frusta, forma una punta stabile.

Montare leggermente il composto con i tuorli, ed unire in tre volte la massa di albumi montati, con una spatola, mescolando dal basso verso l'alto.

Versare nello stampo, ad un'altezza di circa 30 cm, livellare ed infornare per 50-55 minuti, finché si formano delle leggerissime crepe in superficie e premendo non rimangono le impronte delle dita.

Sfornare, lasciare raffreddare, quindi passare la lama di un coltello sul bordo dello stampo e togliere la torta.

Montare la panna (freddissima) e quando non è ancora completamente montata unire la polvere di the (e lo zucchero a velo se la volete dolce) e finire di montare.

Dividere a metà la torta, ruotando la parte superiore in modo che come finitura vi sia l'interno tagliato.

Distribuire metà della panna all'interno della torta, coprire col coperchio ruotato e completare con il resto della panna aromatizzata.

Tenete in frigorifero fino al momento di servire.