

Torta Red Velvet

La Red Velvet è una torta americana molto famosa, composta di tre strati, farciti e ricoperti da una crema al burro molto saporita. Questa che vi propongo è la ricetta originale della pasticceria Magnolia Bakery di New York, l'ho tradotta direttamente dal loro fantastico libro.



Una nota: il procedimento di questa torta ha, nella sua ricetta classica, un passaggio che farà inorridire qualsiasi chimico: unire infatti aceto e bicarbonato è un processo assolutamente contestabile. Il primo è un acido, il secondo una base. L'effetto di entrambi tende ad annullarsi, ed infatti la reazione produce anidride carbonica proprio per effetto di questo mix. L'effetto lievitante del bicarbonato viene quindi fortemente ridotto, e si rischia di trovarsi la torta un po' pesante e densa dopo la cottura.

Rimane il fatto che la ricetta classica è questa, quindi ho lasciato il procedimento così. Se volete sentirvi + tranquilli, aggiungete un paio di cucchiaini di lievito per torte e vedrete che vi ritroverete una torta super lievitata e molto soffice.

per l'impasto della torta:

- 650 gr di farina 00
- 180 gr di burro a temperatura ambiente
- 540 gr di zucchero semolato
- 3 uova grandi a temperatura ambiente
- colorante rosso in gel q.b. per ottenere un impasto rosso brillante
- 45 gr di cacao amaro

- 8 gr estratto di vaniglia
- 8 gr sale fino
- 360 gr di latticello (se non lo trovate, sostituitelo con 50% latte intero e 50% yogurt bianco)
- 8 gr di aceto bianco
- 8 gr bicarbonato di sodio (vedi nota sopra)

per il frosting:

- 90 gr farina 00
- 480 ml latte
- 480 gr burro a temperatura ambiente
- 480 gr zucchero semolato
- 2 cucchiaini di estratto di vaniglia

Accendete il forno (statico) a 180°.

Imburrate bene ed infarinate leggermente 3 tortiere di diametro 22cm, poi ritagliate un disco di carta forno a misura e appoggiatelo sul fondo di ciascuna tortiera.

(Se non avete 3 tortiere uguali, effettuate 3 cotture successive, mantenendo nel frattempo l'impasto nel frigorifero). In quest'ultimo caso per la seconda e la terza cottura considerate circa 5 minuti in più, e comunque fate sempre la prova stecchino estraendo le torte solo quando pronte.

In una piccola ciotola setacciate bene la farina e tenete da parte. In una ciotola più larga, con lo sbattitore elettrico in funzione a velocità media, riducete il burro a crema, aggiungendo lo zucchero e battete molto bene per circa 5 minuti finché il composto non risulta ben spumoso.

Unite le uova una alla volta, sbattendo bene dopo ogni aggiunta. Unite all'impasto il cacao, l'estratto di vaniglia e mescolate bene. In ultimo, aggiungete il colorante fino ad ottenere un rosso intenso. In una tazza mescolate il latticello e il sale, poi aggiungerlo all'impasto principale in 3 fasi, alternando con la farina. Dopo ogni inserimento, sbattete finché gli ingredienti non sono ben incorporati, ma senza esagerare.

In una tazzina mescolate il bicarbonato e l'aceto bianco, poi aggiungeteli in fretta all'impasto continuando a frullare. Utilizzando un leccapentole, pulite bene le pareti della ciotola per rimuovere eventuali grumi di farina, uniformando molto bene l'impasto. Aggiungete eventualmente ancora un po' di colorante se serve (deve risultare di un bel rosso vivo). Dividete l'impasto uniformemente nelle tre teglie, e cuocete in forno per 30-40 minuti, o finché uno stecchino inserito nel centro della torta in più punti non esce asciutto. Togliete dal forno e lasciate raffreddare dentro le teglie per un'ora, dopodiché rimuovete dalle teglie e fate raffreddare completamente su una gratella.

Mentre la torta raffredda, preparate il frosting come segue: In un pentolino, con una frusta battete la farina con il latte finché il composto non presenta più grumi. Mettete sul fuoco a fiamma media e, mescolando di continuo, cuocete finché la salsa non diventa molto densa e inizia a bollire, circa 10-15 minuti. Spegnete il fuoco, coprite con pellicola da cucina a contatto con la superficie del composto, e lasciate raffreddare a temperatura ambiente per circa 30 minuti.

In una ciotola ampia, con lo sbattitore elettrico in funzione a media velocità, sbattete il burro per 3 minuti finché non risulta molto liscio e cremoso. Aggiungete gradualmente lo zucchero, continuando a sbattere per 3 minuti finché il composto non risulta spumoso. Aggiungete la vaniglia e mescolare ancora.

Per ultimo, aggiungete il composto di latte e farina ormai freddi, e continuate a velocità media per 5 minuti, finché la crema non diventa chiaramente di colore più bianco. Coprite con pellicola e mettete a raffreddare in frigorifero per 15 minuti (non di più, non di meno, meglio impostare un timer!) dopodiché utilizzate immediatamente per farcire, come segue:

Livellate ciascuno dei tre dischi nella parte alta con il coltello seghettato se serve (i dischi devono risultare piatti e non ci deve essere crosta in superficie), conservando un

poco di torta che sbriciolerete in un piattino e che servirà per la decorazione finale. Dopodiché appoggiate il primo disco su un vassoio, spargete un paio di cucchiaini abbondanti di frosting e ricoprite uniformemente tutto il disco. Sovrapponete il secondo disco e farcite anche questo, e così pure il terzo. Versate poi abbondante crema sulla superficie e livellate bene.

Con una spatola, ricoprite anche tutti i lati della torta livellando bene. A questo scopo, vi sarà particolarmente utile il supporto girevole per torte (si trova online e anche in tanti negozi di cake design). Mantenete la spatola parallela al bordo della torta e ruotate rimuovendo l'eccesso, otterrete una superficie liscia e ben livellata.

Con le briciole di torta che avrete conservato, decorate il bordo superiore della torta come in foto, creando un piccolo cerchio. A piacere, potete fare qualche ricciolo di crema con un sac-à-poche secondo il motivo che più vi piace.

Refrigerare togliete dal frigorifero circa 15 minuti prima di servire (in fette generose mi raccomando!).

Ecco come si presenta all'interno, rossissima e ben lievitata anche se di lievito vero e proprio nella ricetta non ce n'è ☐

