

# Torta a strati stile cestino di Pasqua

## Ingrédients

- 5 uova
- 80g di burro
- 320g di zucchero
- 325g di farina
- 13g di lievito chimico
- 2 cucchiaini di estratto di vaniglia
- 1 pizzico di sale
- 782g di panna liquida al 35% di materia grassa
- 1 baccello di vaniglia
- 18g di glucosio
- 18g di zucchero invertito o miele neutro
- 203g di cioccolato Ivoire
- 200 a 250g di fragole
- 2 uova
- 80g di burro
- 75g di zucchero
- 80g di farina
- 6g di lievito chimico
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 1 pizzico di sale
- 150g di panna liquida al 35% di materia grassa
- 1 baccello di vaniglia
- 18g di glucosio
- 18g di zucchero invertito o miele neutro
- 203g di cioccolato Ivoire
- 387g di panna liquida intera
- 3 uova
- 245g di zucchero
- 245g di farina
- 245g di panna liquida intera
- 7g di lievito chimico
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 200 a 250g di fragole

## Préparation

1. Ultima ricetta di Pasqua per quest'anno, questo piccolo dessert a forma di cestino che sarà molto carino sulla vostra tavola per il pranzo di famiglia!
2. È abbastanza semplice e veloce da fare, e potete anche semplificarlo non facendo le madeleine e sostituendole con madeleine già pronte o altri biscotti lunghi tipo Fingers.
3. Dopo aver assaggiato, penso che l'avrei preferito con un po' più di crema in proporzione alla torta, se pensate che sia anche il vostro caso potete fare il molly cake un po' più piccolo e tagliarlo in 3 fette per mettere un po' più di ganache montata e fragole, in tal caso aumentate leggermente le quantità di ganache montata.
4. Infine, l'ho decorato con coniglietti ma naturalmente anche le galline di cioccolato e altri animali o grandi uova faranno un bellissimo effetto Materiale :Ho utilizzato il mio Cooking Chef di Kenwood (con il gancio) per temperare il cioccolato, per preparare il molly cake & per montare la ganache: codice FLAVIE = 3 accessori a scelta in omaggio per l'acquisto di un cooking chef / collaborazione commerciale.
5. Stampo per molly cakeHo utilizzato lo stampo per madeleine, la spatola angolata & i sacchetti per dolci Guy Demarle: codice di riferimento FLAVIE10 da inserire all'iscrizione per 10 in omaggio al primo ordine /

collaborazione commerciale.

6. Ingredienti :Ho utilizzato la vaniglia Norohy & il cioccolato Ivoire di Valrhona : codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).

7. Ivoire Circa di cioccolato (quello di vostra scelta) 200 a di fragole Decorazioni in cioccolato: coniglietti, uova, uova di zucchero... Madeleine : 2 uova di burro di zucchero di farina di lievito chimico 1 cucchiaino di estratto di vaniglia 1 pizzico di sale Fate sciogliere il burro e lasciatelo intiepidire.

8. Montate le uova con lo zucchero, poi aggiungete la farina e il lievito setacciati, il sale e la vaniglia.

9. Terminate con il burro fuso, mescolate bene e lasciate riposare in frigorifero per almeno 2 ore.

10. Poi, riempite leggermente gli stampi per non avere madeleine troppo spesse, e infornate per circa 10 a 15 minuti di cottura a 180°C.

11. Lasciate raffreddare poi sformate le madeleine.

12. Ganache montata alla vaniglia : di panna liquida al 35% di materia grassa 1 baccello di vaniglia di glucosio di zucchero invertito o miele neutro di cioccolato Ivoire di panna liquida intera Fate scaldare la piccola quantità di panna con il glucosio, lo zucchero invertito e il baccello di vaniglia raschiato.

13. Versate il liquido caldo sul cioccolato bianco precedentemente fuso, in più riprese e mescolando bene con la spatola dopo ogni aggiunta per ottenere una ganache liscia e lucida.

14. Aggiungete infine la grande quantità di panna liquida fredda e frullate con un frullatore a immersione per perfezionare l'emulsione.

15. Coprite con pellicola a contatto e lasciate riposare in frigorifero per minimo 6 ore, se possibile una notte.

16. Molly cake : 3 uova di zucchero di farina di panna liquida intera di lievito chimico 1 cucchiaino di estratto di vaniglia Montate le uova con lo zucchero fino a farle diventare chiare e gonfie.

17. Aggiungete poi la farina e il lievito setacciato, montate di nuovo per qualche secondo.

18. Montate la panna liquida a neve con la vaniglia, poi aggiungetela al composto precedente.

19. Versate immediatamente l'impasto nel vostro stampo imburrato e foderato con carta da forno, poi infornate nel forno preriscaldato a 160°C per circa 1 ora di cottura.

20. Al termine della cottura, sformate la torta e avvolgetela nella pellicola trasparente affinché rimanga morbida.

21. Manico in cioccolato : Circa di cioccolato (quello di vostra scelta) Ho utilizzato il mio cooking chef per temperare il cioccolato, se non siete attrezzati potete temperare il cioccolato in due modi diversi : Seguire la curva di temperaggio indicata sulla confezione Temperare per semina: fate fondere lentamente 2/3 del vostro cioccolato, e nel frattempo tritate finemente il resto.

22. Quando la grande quantità di cioccolato è completamente fusa, aggiungete il resto del cioccolato tritato e mescolate bene fino a ottenere un cioccolato omogeneo Non avendo uno stampo, ho semplicemente utilizzato della pellicola trasparente per formare il manico del mio cestino; l'ho poi lasciato cristallizzare bene e l'ho un po' grattugiato per un effetto più rustico.

23. Montaggio : 200 a di fragole Le decorazioni in cioccolato e/o zucchero di vostra scelta Tagliate la parte superiore del molly cake per renderlo piatto.

24. Tagliatelo poi a metà in altezza.

25. Montate la ganache alla vaniglia fino ad ottenere una consistenza simile alla panna montata.

26. Mettete la ganache montata in una sac à poche, e decorate con uno strato non troppo spesso di ganache sulla prima metà del molly cake, così come un cordone tutto intorno.

27. Aggiungete delle fette di fragole.

28. Ricoprite con la ganache, e di nuovo alcune fette di fragole.

29. Aggiungete la seconda metà del molly cake.

30. Aggiungete la ganache montata su tutto il perimetro e lisciatela, in modo da poter attaccare le madeleine sopra.
31. Poi, decorate il resto della ganache sulla parte superiore delle madeleine con una bocchetta per dolci.
32. Aggiungete quindi le decorazioni: coniglietti e uova di cioccolato, uova di zucchero, fragole... e infine il manico di cioccolato, prima di gustarvi il dolce!

Recette imprimée depuis [www.iletaitungateau.com](http://www.iletaitungateau.com)