

Torta marmorizzata (François Perret)

Ingrédients

- 110g di farina T55
- 3g di lievito chimico
- 60g di burro ammorbidito
- 150g di zucchero semolato (ne ho messi 120)
- 2g di polvere di vaniglia (ho messo un baccello)
- 2g di fleur de sel
- 1 uovo
- 100g di panna liquida intera
- 100g di farina T55
- 3g di lievito chimico
- 60g di burro ammorbidito
- 150g di zucchero semolato (ne ho messi 120)
- 1 uovo
- 20g di polvere di cacao
- 2g di sale fino
- 100g di panna liquida
- 125g di acqua
- 25g di zucchero semolato
- 8g di rum scuro
- 325g di pasta da glassa scura (o 260g di cioccolato fondente e 65g di olio di vinaccioli)
- 125g di cioccolato fondente
- 65g di olio di vinaccioli

Préparation

1. Da qualche mese ormai ho il libro *Instantés sucrés au Ritz Paris* di François Perret, e dopo le barrette alle nocciole ho voluto fare il suo plumcake marmorizzato, noto per essere uno dei migliori.
2. La ricetta indica che le quantità sono per due plumcake di 24-26 cm di lunghezza, il che mi sembra difficile da credere poiché ho seguito queste proporzioni e ho ottenuto un cake di 20 cm di lunghezza con poco impasto rimasto.
3. Credo quindi che le quantità corrispondano piuttosto a un unico cake di 26-28 cm di lunghezza, quindi non è necessario dividere le proporzioni in due.
4. Tuttavia, avendo solo un cake da impregnare e glassare, ho ridotto le proporzioni dello sciroppo di inzuppatura e della glassa, le quantità indicate qui sotto sono quelle che ho usato.
5. Un'altra modifica che ho fatto, ho ridotto la quantità di zucchero, la ricetta originale e la mia quantità sono entrambe indicate affinché possiate scegliere.
6. Infine, la ricetta è veloce da realizzare (se non avete un robot da cucina, vi consiglio di passare un frullatore a immersione nell'impasto dopo ogni aggiunta di ingrediente), ma bisogna essere pazienti se volete glassare il cake poiché prima va congelato.
7. Fortunatamente, la glassa non è affatto indispensabile per gustarlo, potete benissimo cuocere il cake, impregnarlo, lasciarlo raffreddare e gustarlo così!
8. Nel recipiente di un mixer, mescolate burro, zucchero, vaniglia e sale.
9. Senza fermare il mixer, aggiungete l'uovo e continuate a mescolare.
10. Mescolate con una spatola per staccare l'impasto dalle pareti, poi aggiungete la farina e il lievito setacciati, e la panna liquida.
11. Mescolate di nuovo per pochi secondi per ottenere un impasto liscio e omogeneo.

12. Versate l'impasto in una sacca da pasticciere e conservate in frigo fino al montaggio e alla cottura.
13. Nel recipiente del mixer, mescolate burro, zucchero e sale.
14. Senza fermare il mixer, aggiungete l'uovo e continuate a mescolare.
15. Mescolate con una spatola per staccare l'impasto dalle pareti, poi aggiungete farina, cacao e lievito setacciati, e la panna liquida.
16. Mescolate di nuovo per pochi secondi per ottenere un impasto liscio e omogeneo.
17. Versate l'impasto in una sacca da pasticciere e conservate in frigo fino al montaggio e alla cottura.
18. Montaggio e cottura: QS di burro per lo stampo e la cottura Preriscaldate il forno a 145°C.
19. Imburrate o foderate lo stampo da plumcake, quindi alternate l'impasto al cioccolato e quello alla vaniglia al centro dello stampo.
20. Ho provato due modi diversi, uno creando i marmorizzati con un coltello e l'altro lasciando l'impasto così com'è dopo aver battuto lo stampo sul piano di lavoro per distribuire l'impasto, ed è stato con questo secondo metodo che ho ottenuto il risultato più bello.
21. Sformate poi una striscia di burro di 2 mm di spessore lungo tutta la lunghezza del cake.
22. Cuocete per 1h30, al termine della cottura un coltello piantato nel cake deve uscire asciutto.
23. Portate acqua e zucchero a ebollizione.
24. Fuori dal fuoco, aggiungete il rum.
25. Quando il cake è cotto, aspettate 5 minuti e poi sformatelo su una griglia.
26. Impregnatelo con lo sciroppo usando un pennello, lasciatelo raffreddare completamente.
27. Quando è freddo, mettetelo nel congelatore per poterlo glassare.
28. Fate sciogliere la pasta da glassa scura e il cioccolato senza superare i 45°C.
29. Quando sono sciolti, aggiungete l'olio di vinaccioli mescolando bene per ottenere una glassa brillante e omogenea.
30. Glassate il cake quando è congelato, poi lasciatelo tornare a temperatura ambiente.
31. Infine, buon appetito!