

Torta Boston cream (torta di Boston vaniglia e cioccolato)

Ingrédients

- 5 tuorli d'uovo
- 65g di zucchero
- 25g di maizena
- 210g di panna
- 200g di latte intero
- 1 bacca di vaniglia
- 40g di burro
- 240g di zucchero
- 1 pizzico di sale
- 75g di burro
- 160g di farina
- 140g di latte
- 4g di lievito in polvere
- 120g di panna liquida
- 1 cucchiaino di miele neutro (opzionale)
- 115g di cioccolato

Préparation

1. Andiamo, ultima ricetta di ispirazione americana prima di passare alle ricette di Natale!
2. Una ricetta tipica del New England e di Boston in particolare, la Boston cream pie.
3. Come il suo nome non indica, non si tratta di una torta ma di un dolce, ma il suo nome risale all'epoca in cui tutti i dolci e le torte venivano cotti nello stesso stampo.
4. È quindi un dolce estremamente soffice farcito con una crema pasticcera alla vaniglia e ricoperto da una ganache al cioccolato come glassa. Ingredienti: Ho usato la vaniglia del Madagascar e l'estratto di vaniglia Norohy & il cioccolato Caraïbes di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
5. Sbattete i tuorli con lo zucchero e poi la maizena.
6. Riscaldate il latte con la panna e i semi di vaniglia.
7. Versate il liquido caldo sopra sbattendo bene, poi versate tutto nella casseruola.
8. Fate addensare a fuoco medio mescolando continuamente.
9. Fuori dal fuoco, aggiungete il burro a pezzetti, mescolate bene, poi coprite con pellicola a contatto e fate raffreddare in frigorifero.
10. Riscaldate il latte con il burro fino a quando il burro è sciolto e il composto è tiepido.
11. Aggiungete la vaniglia.
12. Mescolate la farina con il lievito e il sale.
13. Sbattete le uova e lo zucchero per circa 10 minuti, il composto deve diventare chiaro e gonfio.
14. Aggiungete il latte e il burro tiepido, sbattete rapidamente poi aggiungete le polveri setacciate con una spatola.
15. Quando il composto è omogeneo, versate nello stampo imburrrato e infornate nel forno preriscaldato a 160°C per circa 30 minuti (la punta di un coltello infilata nel dolce deve uscire asciutta).
16. Lasciate raffreddare completamente.
17. Quando il dolce è freddo, tagliatelo a metà poi farcitelo con la crema alla vaniglia.

18. Coprite con il secondo dolce, poi mettetelo in frigorifero nel frattempo che preparate la glassa.
19. Riscaldate la panna con il miele, poi versate il composto sul cioccolato.
20. Mescolate fino a ottenere una ganache liscia e lucente, poi versatela sul dolce (se necessario, spalmatela con la spatola).
21. Lasciate cristallizzare la ganache, poi gustate!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com