

NOROHY

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

LAYER CAKE ALLA VANIGLIA



PER 1 TORTA DI 15 CM DI DIAMETRO (10 FETTE)

INGREDIENTI

Pan di Spagna alla vaniglia

Farina.....390 g
Zucchero290 g
Sale1 pizzico
Lievito chimico 2 cucchiaini
Burro morbido (a temperatura ambiente) 175 g
Latte intero312 ml
Uova4
Vaniglia in polvere **NOROHY**..... 2 cucchiaini

Panna montata con mascarpone e vaniglia

Mascarpone (freddo) 160 g
Panna liquida (intera e fredda) 200 ml
Zucchero a velo 25 g
Vaniglia in polvere **NOROHY**..... 1 cucchiaini

PAN DI SPAGNA ALLA VANIGLIA

Preriscaldare il forno a 160°C e foderare 3 stampi identici (15 cm di diametro) con carta da forno. Mescolare in una ciotola gli ingredienti liquidi: le uova e il latte.

Mettere da parte. **Mettere** nella ciotola dello sbattitore gli ingredienti secchi: farina, zucchero, sale, lievito chimico e vaniglia in polvere **NOROHY**.

Mescolare ad alta velocità per 10-15 secondi.

Aggiungere il burro morbido a pezzetti e mescolare per 1 minuto ad alta velocità fino a ottenere una consistenza sabbiosa.

Aggiungere la metà degli ingredienti liquidi e **mescolare** a velocità media per 2 minuti. Infine, **aggiungere** l'altra metà e mescolare per altri 2 minuti.

Dividere il composto nei 3 stampi e infornare per 30-45 minuti.

Verificare la cottura infilando un coltello al centro di ogni dessert: la lama dev'essere pulita.

Lasciare raffreddare i dessert per circa venti minuti prima di toglierli dagli stampi.

Lasciarli raffreddare completamente, a testa in giù, su una griglia.

Coprire con della pellicola e lasciar raffreddare fino al momento dell'assemblaggio.

LA PANNA MONTATA CON MASCARPONE E VANIGLIA

Mettere tutti gli ingredienti in una terrina: il mascarpone freddo, la panna liquida ben fredda, lo zucchero a velo setacciato e la vaniglia in polvere **NOROHY**.

Mescolare con lo sbattitore elettrico per 4-5 minuti fino a ottenere un impasto denso e omogeneo.

Conservare al fresco fino all'uso.

ASSEMBLAGGIO DELLA TORTA

Posizionare un primo strato di pan di Spagna su un supporto per torte, a sua volta posto su un piatto girevole.

Guarnire la parte superiore del pan di Spagna con uno spesso strato di panna montata al mascarpone e lisciare con una spatola da pasticceria.

Coprire con il secondo strato di pan di Spagna e ripetere il passaggio precedente.

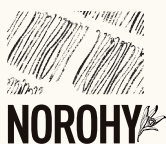
Terminare con il 3° strato di génoise.

Applicare uno strato finale di panna montata al mascarpone su tutto il dessert e lisciare il più uniformemente possibile con una spatola.

Suggerimento: Se vi è avanzata della panna montata al mascarpone, utilizzatela per decorare la parte superiore della torta con una tasca.



Ricetta offerta da:



Ricetta originale e crediti fotografici:
Agence **cru**.

  @norohyvanille
norohy.com

Riproduzione e diffusione vietate.
Materiale destinato ad uso privato.