

Torta Genoise



Tempo preparazione:
20 minuti

Tempo di cottura:
25 minuti

Dosatura:
Per 0 persone

Elenco ingredienti

300 g di uova intere
30 g di albumi
140 g di zucchero
¼ cucchiaino di sale
85 g di farina bianca
85 g di farina tipo "0"
70 g di burro fuso



Per farcire la torta:

1 quantità sufficiente di glassa al burro (la ricetta è a pagina 280 / capitolo RICETTE DI BASE)

250 g di marmellata di fragole (la ricetta è a pagina 284 / capitolo RICETTE DI BASE)

zucchero a velo, per spolverizzare

Istruzioni per la preparazione

1. Monta la Frusta a filo. Versa le uova intere, gli albumi, lo zucchero e il sale nel recipiente. Imposta la temperatura a 60°C e la velocità a 2. Quando sarà

stata raggiunta la temperatura impostata, monta il composto per altri 5 minuti. Porta la temperatura a zero, aumenta a 6 la velocità e monta ancora, finché il composto sarà diventato soffice e spumoso.

2. Togli il recipiente dalla base di Cooking Chef e versaci le farine, incorporandole con l'aiuto della spatola. In alternativa, potrai usare il Tasto per amalgamare a bassa velocità, ma facendo attenzione a non eliminare troppo l'aria contenuta nel composto a base di uova. Utilizzando lo stesso metodo, incorpora anche il burro.

3. Versa in una tortiera imburrata di 25 cm di diametro e cuoci nel forno preriscaldato a 180°C per 25-30 minuti. A cottura ultimata, rovescia la torta su un canovaccio e lasciala raffreddare su una griglia. Mettila a raffreddare completamente, preferibilmente per almeno 24 ore, prima di tagliarla.

Per farcire la torta:

Taglia la torta in 3 dischi, spalma un po' della marmellata di fragole sul primo disco, ricopri con la crema al burro, appoggia un nuovo disco sopra al precedente e ripeti l'operazione. Al termine, spolverizza con zucchero a velo.

Torta alla vaniglia

Aggiungete 2 cucchiaini di estratto di vaniglia al composto di base.

Torta al cioccolato

Segui la ricetta fino al punto 2 e sostituisci 30 g di farina bianca con 30 g di cacao in polvere non zuccherato.

Torta alle mandorle

Separa le uova. Utilizzando gli albumi e 100 g di zucchero, prepara una meringa

alla svizzera (la ricetta è a pagina 277). Togli dal recipiente e metti da parte.

Monta i tuorli insieme a 40 g di zucchero e al sale fino a ottenere un composto di colore chiaro. Quindi, aggiungi 140 g di marzapane, poco per volta per evitare



club

che si formino grumi, e lavora il composto a 45°C. Incorpora prima la farina, quindi la meringa. Cuoci normalmente in forno.