



“Il Re delle Torte.” *Corriere della Sera*

RENATO ARDOVINO

LE
TORTE DI
Renato



QUANDO
LA PASTICCERIA
DIVENTA ARTE

best
BUR

LE
TORTE DI
Renato
25
CARRI ES

RENATO ARDOVINO

LE
TORTE DI
Renato

SOMMARIO

INTRODUZIONE.....	6
LE BASI	9
Impasti.....	10
Bagne.....	13
Farciture.....	14
Coperture.....	16
Decorazioni e assemblaggio.....	17
Come colorare la pasta di zucchero.....	19
LE TECNICHE DI BASE.....	21
Farcitura.....	22
Copertura al burro.....	23
Copertura con lo zucchero.....	24
Montaggio.....	25
LE DECORAZIONI	27
Fiocco.....	28
Drappo.....	29
Coccarda.....	30
Rosa.....	31
Rosellina.....	32
Conchiglia.....	33
Foglie.....	34
Fiorellino.....	35
GLI STRUMENTI.....	37
S.O.S RENATO	45
Mousse di yogurt e fragole.....	46
Whoopies.....	47
Tortino afrodisiaco.....	47
Strudel di mele.....	48
Easy Pop.....	48
Tartellette croccanti.....	49
Castagnaccio.....	49
Pasta di mandorle.....	50

Torta paesana	50
Selva nera	51
Biscotto con fichi e noci.....	51
Mezzelune con pere	52
Cake Pop.....	52
Millefoglie di crêpe.....	53
Torta di yogurt e frutti rossi	53
Bavarese chic.....	54
Scorze di arance candite.....	54
Dessert di ricotta e amarena.....	55
Mini cubane	55
I PROGETTI.....	57
Giochi di colore	58
Giardino in fiore	62
Coccinella in erba	66
Pagine di libertà.....	70
La scatola dei sogni	74
Sogno americano.....	78
Dolce arrivo.....	83
Soffio di glicine	88
Vortice di sensazioni.....	91
Dentro la fiaba.....	94
Follie di zucchero	98
L'allegra macchinina.....	104
Profumo di sì.....	109
La stagione più bella.....	112
Scintillii di ghiaccio	116
Acqua chiara	120
Il tesoro della vita.....	124
Tenebrosa eleganza	129
Dono dal cielo.....	134
Tea for two	139
Ringraziamenti	144

Ai miei cari

INTRODUZIONE

Non fatevi ingannare dall'effetto scenografico delle torte pubblicate in questo libro che nasce dal mio programma in onda su Real Time (da cui non a caso prende il titolo).

Non ho fatto nulla che non possiate realizzare anche voi!

Basta seguire tutte le fasi di preparazione della torta, arricchendole di consigli e trucchi che vi renderanno il lavoro ancora più semplice e divertente.

Anche se il fattore estetico è molto importante, non bisogna però sottovalutare la bontà e la solidità di una torta di design che va fatta con ingredienti buoni e genuini e deve avere una copertura impeccabile di crema al burro e pasta di zucchero. Per questo, troverete una sezione molto ricca dedicata agli impasti, alle farciture e agli ingredienti che potete usare. Nelle tecniche vi spiego come realizzare una copertura a regola d'arte e, se volete osare di più, vi mostro come montare torte a più piani.

Dopodiché potete dare libero sfogo alla creatività e sbizzarrirvi con le decorazioni. Ne ho scelte alcune, molto semplici, che possono aiutarvi a prendere confidenza con la pasta di zucchero e sono un buon punto di partenza per cimentarvi con i venti progetti di torte qui proposte. Potete realizzarle tali e quali seguendo i passaggi fotografati e non (li vedrete indicati con un pallino vuoto), oppure raccogliere degli spunti per fare qualcosa di diverso. Magari non riuscirete a riprodurre alla perfezione un'elaborata scultura di pasta di zucchero, ma farete vostri i rudimenti per modellare un elemento più modesto che in ogni caso non farà sfigurare la vostra torta.

E se anche qualcosa non riesce alla perfezione, non preoccupatevi, ci sono gli "S.O.S. Renato" che vi aiuteranno a uscire anche dalle situazioni più problematiche.

Buona lettura e buon cake design a tutti!

Renato



Le **BASI**

Le ricette e i procedimenti
degli impasti e delle farciture
per sfornare torte a regola d'arte

Le BASI

IMPASTI

Dal classico pan di Spagna all'impasto vegano passando per combinazioni più light come quella di carote e lime: non c'è che l'imbarazzo della scelta per cominciare a creare la vostra torta. Potete partire da un piano e poi spingervi oltre... Liberare la fantasia, ma tenete presente alcune regole, poche ma buone!

- A Gli ingredienti indicati servono per realizzare gli strati del primo piano con teglie che abbiano un diametro di 30 cm circa. Per quelli successivi occorre diminuire le dosi del 20 per cento e la misura delle teglie di 10 cm per ogni piano.
- B Gli strati per ogni piano sono tre e potete realizzarli usando tre teglie oppure due teglie dello stesso diametro. In quest'ultimo caso, quando l'impasto è pronto versatene un terzo in una teglia e due terzi nell'altra. Per ottenere il terzo strato è sufficiente tagliare a metà la torta più alta.
- C Lavate e pulite accuratamente le uova per evitare sgradevoli contaminazioni e per ottenere un buon risultato usatele a temperatura ambiente.
- D Imburrate sempre le teglie usando i metodi classici con il burro o l'olio, oppure lo staccante alimentare spray, molto efficace e allo stesso tempo pratico.

Pan di Spagna

16 uova intere / 500 g di farina 00
400 g di zucchero semolato / 32 g di lievito
per dolci

Mettete lo zucchero nella planetaria e montatelo con le uova. Quando il composto è spumoso diminuite la velocità della planetaria e incorporate poco alla volta la

farina che avete in precedenza miscelato al lievito (eliminatelo dagli ingredienti quando sarete più esperti).

Quando la farina è completamente amalgamata, imburrate le teglie e versatevi il composto.

Infornate a 170 °C per 30 minuti circa.

Caprese ai limoni di Amalfi

14 uova intere / 900 g di farina di mandorle pelate e tritate / 300 g di farina
700 g di zucchero semolato / 700 g di burro / 15 g di lievito per dolci
scorza grattugiata di 2 limoni d'Amalfi
un pizzico di sale / un pizzico di vaniglia

Montate lo zucchero in una planetaria con il burro ammorbidito a temperatura ambiente. Abbassate la velocità della planetaria e aggiungete le uova uno alla volta. Incorporate delicatamente le farine, il lievito e la scorza grattugiata dei due limoni. Versate il composto nelle teglie precedentemente imburrate.

Infornate a 180 °C per 40 minuti circa.

Torta soffice alla vaniglia

8 uova intere / 150 g di farina
250 g di frumina
400 g di zucchero semolato
16 g di lievito per dolci
300 ml di olio extravergine d'oliva
1 baccello di vaniglia

Montate lo zucchero insieme alle uova in una planetaria. Tagliate il baccello di va-

niglia per il lungo, estraete i semi e aggiungeteli al composto. Incorporate l'olio extravergine d'oliva.

Miscelate le farine con il lievito e la vaniglia e aggiungeteli delicatamente.

Versate il composto ottenuto nelle teglie precedentemente imburrate e infornate a 180 °C per 35-40 minuti circa.

Torta al cioccolato

12 uova intere / 200 g di farina
100 g di maizena
350 g di zucchero semolato
16 g di lievito per dolci
300 g di cioccolato fondente
150 g di burro / 35 g di miele

In una planetaria unite le uova, lo zucchero e montate il tutto. Fate sciogliere a ba-

gnomaria le scaglie di cioccolato fondente e aggiungete il burro con il miele. Versate il cioccolato con il burro nel composto di uova e zucchero e dopo aver miscelato le farine con il lievito incorporateli poco alla volta. Mescolate il composto dal basso verso l'alto per qualche secondo e versatelo nelle teglie precedentemente imburrate.

Infornate a 170 °C per 35-40 minuti circa.