



## “CENTOPORTE, IL TRENO DEI RICORDI” di SIMONA CIAMPI

*Io e lui salivamo su uno di quei vecchi treni con i sedili in legno, quelli chiamati treni “centoporte” perché avevano gli sportelli che si aprivano direttamente in mezzo agli scompartimenti, io ero piccola, ma quelle gite fatte col babbo per andare a Firenze non le dimenticherò mai.*

*Quando arrivavamo in città andavamo a fare delle compere e un giro in centro, ma io aspettavo con ansia il momento di ripartire e di tornare a casa perché prima passavamo sempre dalla solita “nostra” pasticceria, era una tappa obbligatoria, la torta era sempre quella, la mitica Fedora fiorentina, dalla base di sfoglia con uno strato di pan di Spagna bagnato di Alchermes (liquore fiorentino!!!), panna montata e tanta, ma tanta cioccolata a coprire il tutto, sotto forma di voluttuose sfoglie e ruches che creavano danzanti drappeggi sul dessert.*

*Inutile dire che non vedevo l'ora di poter assaporare tutto quel delizioso cioccolato, che io toglievo un pochino per volta e che mi impiasticciava poi tutta la faccia... E così quando Zaini mi ha contattata chiedendomi di raccontare con una ricetta un ricordo legato al cioccolato non ho avuto dubbi, se penso al cioccolato mi viene in mente quella vetrina di una pasticceria a Firenze dove andavamo sempre io e il babbo e quella torta favolosa!*

@LAPASTICCERAMATTA  
@zaini1913 #StorieDiCioccolatoZaini



## “CENTOPORTE, IL TRENO DEI RICORDI” TORTA FEDORA



### INGREDIENTI:

- **PER LA BASE DI SFOGLIA:**
- 1 disco di pasta sfoglia rotonda
- 200 g di cioccolato fondente extra al 70% Emilia Zaini
- **PER IL PAN DI SPAGNA:**
- 4 uova
- 120 g di zucchero
- 140 g di farina 00
- ½ cucchiaino di estratto di vaniglia
- 1 pizzico di sale
- **PER LA BAGNA ALL'ALCHERMES:**
- 80 g di alchermes
- 150 g di acqua
- 75 g di zucchero
- **PER LA FARCITURA:**
- 300 g di panna montata fresca
- 50 g di zucchero
- **PER IL CIOCCOLATO PLASTICO:**
- 200 g di cioccolato fondente extra al 70% Emilia Zaini
- 140 g di zucchero a velo
- 90 g di glucosio
- 40 g di acqua



Difficoltà  
DIFFICILE



Preparazione  
90 min



Porzioni  
6/8persone



**1** Preparare per prima cosa il pan di Spagna: sbattere per circa 7-8 minuti le uova, che devono essere a temperatura ambiente, con l'estratto di vaniglia e lo zucchero, quando il composto sarà chiaro e spumoso e sollevando le fruste l'impasto "scriverà", unire la farina 00 e il sale setacciati in 2 volte e mescolare con una paletta per dolci, con movimenti dal basso verso l'alto in modo da non smontare il composto. Versare in uno stampo imburrato ed infarinato da circa 24 cm di diametro ed infornare a 175° per circa 25-30 minuti. Una volta che il pan di Spagna sarà cotto capovolgere la tortiera su un foglio di carta forno, far raffreddare bene e togliere con un coltello le parti più scure laterali e quelle sopra e sotto.

#### CONSIGLIO

servire la nostra torta Fedora spolverare di zucchero a velo.

È importante mantenere i riposi dei vari passaggi per una buona riuscita.

**2** Cuocere la pasta sfoglia così: metterla su una teglia con carta da forno, bucherellare bene tutta la superficie ed infornare a 180° per circa 20 minuti, dopo 10 minuti circa toglierla dal forno, capovolgerla con delicatezza e spolverizzare con lo zucchero a velo, rimettere in forno per altri 10 minuti circa. Una volta che la pasta sfoglia è cotta e si è raffreddata fondere il cioccolato extra fondente al 70 % Zaini e colarvelo sopra facendolo quindi solidificare.

**3** Preparare la bagna: mettere in un pentolino l'acqua e lo zucchero, appena quest'ultimo si è sciolto spegnere il fornello e unire l'Alchermes mescolando.

**4** Montare la panna e unire lo zucchero.

**5** Preparare il cioccolato plastico: fondere il cioccolato extra fondente al 70 % Zaini, unire l'acqua calda, lo zucchero a velo, il glucosio e mescolare bene fino a formare un impasto malleabile, porlo su un piano spolverato con dello zucchero a velo e creare delle strisce di cioccolato stendendole con il mattarello.



- 6** **Assemblare la torta:** Porre il disco di pan di Spagna sulla pasta sfoglia e bagnarlo con la bagna, che vi servirà tutta. Coprire con la panna mettendola un po' a cupola per dare alla torta Fedora una forma tondeggiante; riporre in frigo per almeno 1 ora. Riprendere la torta dal frigo e rivestirla con le sfoglie di cioccolato a piacere, creando ruches e drappeggi, quindi rimettere in frigo e al momento di servire la nostra torta Fedora spolverare di zucchero a velo.