



IL SOGNO AMERICANO di FULVIA FIUMARA

Le sorprese inaspettate della vita, proprio come stelle cadenti, arrivano luminose lasciando un segno indelebile.

Benché la primavera fosse in pieno splendore, quel pomeriggio di maggio il cielo all'improvviso si fece cupo, tingendosi di un grigio intriso di nebbia.

Arrivò una telefonata inattesa: persone provenienti da lontano, nei pressi della piazza comunale, erano alla ricerca di familiari. Inutile descrivere lo stupore di quel momento: chi mai poteva essere? Giunsero finalmente a casa e, con il cuore colmo di gioia, scoprimmo che era John un cugino alto e affascinante dagli occhi blu, un aviatore che solcava nazioni e oceani, accompagnato dalla consorte.

Trascorremmo ore a parlare dell'albero genealogico della famiglia e a sfogliare le fotografie di un tempo, condividendo ricordi e curiosità.

Lo invitammo a pranzo per il giorno seguente, come di consueto la preparazione del dessert spettava a me! Per l'occasione e per rendere omaggio agli ospiti scelsi un dolce tipicamente americano, uno dei miei cavalli di battaglia: la Chiffon cake al cacao, arricchita da eleganti rose di ganache al cioccolato fondente.

Golosa e soffice come una nuvola nella sua versione al cioccolato avrebbe stupito e conquistato tutti. Quando ci sedemmo a tavola l'armonia fu perfetta, ricordo i sorrisi e le somiglianze, la Chiffon cake al cacao realizzata con il cioccolato Emilia Zaini fu tanto gradita che finì in un baleno! Il cioccolato con il suo aroma irresistibile ci univa ancora di più, come se ci conoscessimo da sempre rendendo ogni attimo unico e speciale.

A distanza di tempo ci ripenso ancora, sarà per l'emozione. tutto sembra così sospeso, leggero come in un sogno.

La ricetta completa sul sito @zaini.1913 nella sezione #storiediccioccolato. Provala anche tu!.

*@storie di cioccolato
@cuoredisedano*

CHIFFON CAKE AL CACAO CON ROSE DI CIOCCOLATO FONDENTE



INGREDIENTI:

- Per la chiffon cake al cacao
- 130 g di farina 00
- 20 g di cacao amaro in polvere Emilia Zaini
- 150 g di zucchero
- 3 uova
- 60 ml di olio di semi
- 90 ml di acqua
- 4 g di cremor tartaro
- 8 g di lievito per dolci
- un pizzico di sale
- Per la ganache al cioccolato fondente
- 180 g di cioccolato fondente extra 50% cacao Emilia Zaini
- 120 ml di panna
- Per la decorazione
- perline di zucchero q.b.
- cacao amaro in polvere Emilia Zaini, per spolverizzare



Difficoltà
FACILE



Preparazione
70 min



Porzioni
8 persone

1

Preparare la chiffon cake: preriscaldare il forno a 160/165°C. In una ciotola, mettere insieme la farina, il cacao e il lievito setacciati, il sale e lo zucchero semolato. In un'altra ciotola sbattere i tuorli, l'olio e l'acqua. Aggiungere il composto di farina e amalgamare fino ad ottenere un impasto omogeneo.

2

A parte, montare gli albumi a neve con il cremor tartaro.

- 3** Unire 1/3 degli albumi montati al composto, con un movimento rotatorio dall'alto verso il basso per non smontare, incorporare anche i 2/3 rimanenti. Versare il composto delicatamente nello stampo apposito (17,5 x h 8,5), senza imburrarlo e infarinarlo.
- 4** Cuocere nel forno a 160/165°C per circa 50 minuti, fino la prova stecchino. Una volta sfornata la torta, capovolgere lo stampo per il raffreddamento, sfornarla con l'aiuto della lama di un coltello o spatola. Spolverizzare la superficie e i bordi esterni con il cacao amaro in polvere.
- 5** Preparare la ganache al cioccolato fondente: tritare il cioccolato e mettere in una ciotola. Scaldare la panna fino a ebollizione, togliere dal fuoco e unire al cioccolato fondente tritato, mescolare finché non sarà ben sciolto e vellutato. Fare raffreddare fino a quando avrà raggiunto la giusta consistenza.
- 6** Trasferire la ganache in un sac à poche munita di cornetto a stella chiusa. Decorare la superficie della chiffon cake con un movimento rotatorio formando le rose e dei piccoli ciuffi negli spazi; aggiungere le perline di zucchero.