

PEGGY PORSCHEN

LA BOUTIQUE DELLE TORTE

torte, cupcakes e dolcetti da tè



Guido Tommasi Editore

© Edizione italiana: Datanova S.r.l.
(Guido Tommasi Editore), 2014
Tutti i diritti riservati
www.guidotommasi.it

Traduzione: Prisca Destro
Revisione: Laura Tosi

Prima edizione 2012
con il titolo "Boutique Baking"
Quadrille Publishing Limited
Alhambra House
27-31 Charing Cross Road,
London WC2H 0LS

Testi © Peggy Porschen 2012
Fotografie © Georgia Glynn Smith 2012
(tranne pagina 5 in alto a destra, pagina 67 in alto al centro © Adam Ellis)
Grafica e layout © Quadrille Publishing Limited 2012

Vietata ogni riproduzione, totale o parziale, su qualunque supporto,
in particolare la fotocopia e il microfilm, senza l'esplicita
autorizzazione scritta dell'editore.

ISBN: 978 88 67530 236

Stampato in Cina



SOMMARIO

12

DOLCI GOLOSITÀ

34

BISCOTTI MERAVIGLIOSI

54

IL PARADISO DELLE CUPCAKES

84

TORTE DA FAVOLA

120

I MIEI CLASSICI

154

BEVANDE DELIZIOSE

170

LA GLASSA SULLA TORTA

186

RINGRAZIAMENTI

188

FORNITORI

190

INDICI

BENVENUTI ALLA BOUTIQUE DELLE TORTE

È un piacere presentarvi il mio nuovo libro, basato sulle deliziose ricette della mia ultima avventura, il Peggy Porschen Parlour. Dopo diversi anni passati a gestire un'azienda di cake design di successo ho finalmente realizzato il sogno di una vita: aprire la mia boutique di torte, a Belgravia, splendido quartiere di Londra. Pieno di torte e dolci deliziosi, con tè e caffè per tutti i gusti da abbinare ai dolci, il Parlour è stato spesso definito un "paradiso delle torte".

Ho sempre avuto la passione di preparare torte. I miei ricordi d'infanzia risalgono al mio primo compleanno: ci sono io seduta accanto a una bellissima torta ricoperta di marzapane e con la scritta di glassa "Peggy 1". Mangiare la torta di compleanno e preparare i biscottini natalizi con mia mamma e mio fratello erano gli eventi clou dell'anno. A 14 anni iniziai a preparare le torte da sola e ben presto mi resi conto che era quello che avrei voluto fare nella vita, perciò decisi di intraprendere la carriera di pasticciera. Venendo da una nazione famosa per la sua cultura delle torte e dei dolci da forno, per

me il sapore di una torta è sempre stato tanto importante quanto il suo aspetto, perciò mi iscrissi alla scuola di arte culinaria di Londra, Le Cordon Bleu, dove ottenni il Grand Diplôme de Cuisine et Pâtisserie. Poi lavorai per alcuni dei laboratori di pasticceria più famosi del Regno Unito prima di lanciare la mia attività, Peggy Porschen Cakes, nel 2003. L'impresa decollò subito e ben presto mi trovai a preparare torte per personaggi celebri, diventando uno dei nomi di punta del cake design a Londra. Nel 2005 pubblicai il mio primo libro, *Torte da favola*, che ha vinto il Gourmand World Cook Book Award come "Best Entertaining Cookbook". La mia attività ebbe sempre più successo e non saprei dirvi quante torte ho preparato da quando ho iniziato.

Aperto nell'ottobre del 2010, il Peggy Porschen Parlour mi ha dato l'opportunità di creare la mia prima collezione di cupcakes, torte farcite e dolci stagionali "pronti da mangiare". Se in precedenza creavo torte esclusive su ordinazione, per eventi, ora i miei dolci sono accessibili a una clientela più ampia. Chi conosce il mio lavoro sa quanto





ci tengo a fare in modo che i dolci abbiano un aspetto meraviglioso. Quando si è presentata l'occasione di aprire il Parlour, mi sono trovata davanti a una bella sfida: creare una selezione di torte e dolci per ogni giorno che fossero buonissimi e, al tempo stesso, non sfigurassero accanto alle torte da cerimonia. Ci sono voluti mesi di esperimenti, tentativi ed errori, ma ne è valsa la pena. Nell'estate del 2011, a meno di un anno dall'apertura, la Guild of Fine Foods Great Taste Awards ci ha premiato con cinque stelle d'oro. Il menu del Parlour è uno dei preferiti degli abitanti di Belgravia, e ideare dolci stagionali mi dà grande gioia e soddisfazione.

Ho deciso di condividere una selezione delle mie ricette preferite con voi ne *La boutique delle torte*, il primo libro ispirato al mio lavoro al Parlour. Contiene una grande quantità di torte e dolci che fanno venire l'acquolina in bocca; molte idee sono ispirate a torte che riscuotono da tempo grande successo, come la "Battenberg cake al cioccolato" e le "Tortine Bakewell all'amarena", a influenze stagionali per Natale e la primavera, e alle mie origini tedesche, come i golosissimi

"Springerle" e le sontuose "Cupcakes Foresta Nera". Ho anche aggiunto un capitolo dedicato alle bevande da abbinare ai miei dolci o da usare come ispirazione per l'ora del tè.

Sono stata molto attenta affinché ogni ricetta fosse adatta a qualsiasi livello di esperienza e ho voluto dimostrare che, con attrezzi semplici e tecniche facili, si può prendere una normalissima torta o un comune biscotto e rifinirli in modo professionale, dandogli un bell'aspetto. Per i pasticceri più esperti che vogliono cimentarsi con le decorazioni ho selezionato qualche disegno un po' più complesso, come il mio "Villaggio di pan di zenzero", una splendida "Cupola alla rosa e lamponi" e una strabiliante torta natalizia.

Scrivendo questo libro ho riscoperto quanto amo preparare i dolci. Lo trovo divertente e terapeutico e credo davvero che le torte possano rendere felici. Spero che vi lascerete sedurre, che vi divertirete a preparare le ricette di questo libro e che diventi per voi una preziosa fonte di ispirazione. Buon divertimento!

CUPCAKES BANOFFEE

QUESTA RICETTA, UNA DELLE PIÙ AMATE AL PARLOUR, È IL RISULTATO DELLA FUSIONE TRA BANANA SPLIT E TORTA BANOFFEE. UNA DELIZIOSA COMBINAZIONE DI IMPASTO ALLA VANIGLIA CON GOCCE DI CIOCCOLATO E DI FROSTING SPUMOSO, IL CUI SEGRETO È IL RIPIENO A SORPRESA DI TOFFEE CREMOSO E BANANE A PEZZETTI.

Per 24 cupcakes circa

ingredienti

Per la decorazione

50 g di Florist Paste (pasta per fiori) bianca
 Un po' di grasso vegetale bianco
 Colorante alimentare in pasta marrone e giallo
 Un po' di ghiaccia reale (vedi pag. 182-3)

Per il frosting

200 g di formaggio cremoso
 200 g di burro, ammorbidito
 500 g di zucchero a velo, setacciato
 50 g di purea di banana surgelata (o preparatela voi schiacciando una banana)

Per l'impasto

200 g di burro, ammorbidito
 200 g di zucchero
 Un pizzico di sale
 I semi di 1 baccello di vaniglia
 4 uova medie
 200 g di farina autolievitante
 70 g di cioccolato (minimo 53% di cacao), a pezzettini

Per lo sciroppo di zucchero

150 ml d'acqua
 150 g di zucchero
 1 baccello di vaniglia privato dei semi

Per il ripieno

200 g di dulce de leche
 (potete prepararlo voi facendo bollire una lattina di latte condensato zuccherato immersa nell'acqua per 3 ore)
 1 banana grande matura

attrezzi

Kit di base per dolci (vedi pag. 172)
 Vassoietto di plastica antiaderente
 Tagliabiscotti a cinque petali e venatore
 Tasca da pasticciere di carta (vedi pag. 184)
 Tavolozza o tappetino antiscivolo forato, per lasciare asciugare i fiori
 Due teglie per muffins da 12
 24 pirottini per cupcakes grandi marroni
 Scavino per melone
 Tasche da pasticciere di plastica
 Bocchetta tonda liscia grande





TORTA TARTUFATA AL CIOCCOLATO FONDENTE

QUESTA È UNA TORTA AL CIOCCOLATO RICCA E LISCIA CHE DÀ IL MEGLIO DI SÉ SERVITA A TEMPERATURA AMBIENTE. LA GLASSA DI GANACHE SI SCIOLGIE LETTERALMENTE IN BOCCA E HA UN PROFUMO CHE DÀ DIPENDENZA.

Per una torta quadrata di 15 cm di lato (18 fette circa)

ingredienti

Per la torta

250 g di cioccolato (minimo 53% di cacao),
tritato o a gocce
335 ml di latte
570 g di zucchero di canna chiaro integrale
210 g di burro, ammorbidito
4 uova grandi
365 g di farina
1 cucchiaino di lievito in polvere
1 cucchiaino di bicarbonato
Un pizzico di sale
15 g di cacao in polvere

Per la ganache

275 ml di panna da montare
350 g di cioccolato (minimo 53% di cacao),
tritato o a gocce
30 g di glucosio

attrezzatura

Tre tortiere quadrate di 15 cm di lato
Tagliatorta a filo o coltello grande
seghettato
Giratorta antiscivolo
Disco piatto da mettere sul giratorta (io uso la
base di una tortiera con bordo apribile di 30
cm di diametro)
Sottotorta di cartone quadrato
di 15 cm di lato
Spatola di metallo per il lato della torta
Tasca da pasticciere di plastica
Bocchetta di metallo a stella

Cuocete la torta un giorno prima di servirla e assemblatela e decoratela il giorno stesso. Preparate la ganache per farcire qualche ora prima di usarla, così ha tempo di solidificare.

Scaldare il forno a 160°C.

Preparate le tre tortiere da 15 cm ungendole e rivestendole con la carta forno. Per le istruzioni complete su come farlo, vedi pag. 87.

Per la torta

Mettete il cioccolato, il latte e 285 g di zucchero di canna in una pentola profonda e portate a ebollizione, mescolando con una spatola.

Lavorate il burro e il resto dello zucchero di canna in una ciotola fino ad avere un composto chiaro e spumoso.

Sbattete leggermente le uova in un'altra ciotola e aggiungetele poco alla volta alla crema di burro, mescolando rapidamente.

Setacciate insieme la farina, il lievito, il bicarbonato, il sale e il cacao e uniteli in due volte al composto a base di burro. Mescolate lentamente, giusto per amalgamare.

Versate la cioccolata calda a filo nel composto, mescolando a velocità media. Raschiate il fondo della ciotola con una spatola di gomma per essere sicuri che tutto sia ben amalgamato.

Versate subito il composto nelle tortiere preparate e cuocete per 30-40 minuti, in base al forno. I pan di spagna sono cotti quando i bordi iniziano a staccarsi dalla tortiera e risultano elastici al tatto. Nel dubbio, infilate al

INDICI

DOLCI GOLOSITÀ

meringhette 15
 torta croccante al cioccolato
 con marshmallow
 e pistacchi 16
 tortine bakewell
 all'amarena 19
 con gelato di torta 22
 macarons di peggy 27
 mini-donuts alla cannella 31
 bottoncini
 di marshmallow 32

BISCOTTI MERAVIGLIOSI

farfalle agli agrumi 36
 springerle 39
 biscotti fioriti 40
 cucchiaini di biscotto
 al cioccolato 43
 calendario dell'avvento
 di biscotti 44
 villaggio di pan di zenzero 48
 stelle al vin brûlé 52

IL PARADISO DELLE CUPCAKES

cupcakes banoffeee 56
 cupcakes sticky toffee 61

cupcakes foresta nera 65
 cupcakes fragole
 e champagne 69
 cupcakes al limone
 e lamponi 73
 chiffon cupcakes
 alla vaniglia 75
 cupcakes paradiso
 di cioccolato 78
 cosmo cupcakes 82

TORTE DA FAVOLA

torta estiva ai frutti
 di bosco 87
 torta tartufata all'arancia
 ubriaca 91
 torta al limone
 e limoncello 97
 torta cremosa
 al caramello 100
 torta tartufata al cioccolato
 fondente 105
 torta al cioccolato bianco
 e frutto della passione 108
 torta di carote sublime 112
 torta victoria
 straordinaria 116

I MIEI CLASSICI

torta marmorizzata 123
 torta di nocciole
 al cioccolato 125
 torta con semi di papavero,
 mandorle e limone 128
 cupola alla rosa
 & lamponi 130
 mini-kugelhupf con liquore
 all'uovo 138
 battenberg cake al
 cioccolato 141
 cheesecake ai tre frutti
 di bosco 145
 torta di banane con frosting
 alla banana 147
 panfrutto raffinato
 leggero 148

BEVANDE DELIZIOSE

limonata rosa 156
 mintea cocktail 159
 tè freddo ai frutti
 di bosco 160
 cioccolata calda bianca con
 vaniglia 163
 cioccolata calda fatta
 in casa 165

frullato alla banana
 & burro d'arachidi 166
 vin brûlé 168

LA GLASSA SULLA TORTA

margherite & foglie
 semplici 173
 fiori facili & veloci 174
 crisantemi 175
 fiori di carta di riso 175
 fiori da applicare 176
 foglie autunnali 177
 applicare il frosting sulle
 cupcakes con una tasca
 da pasticciere e bocchetta
 tonda 178
 applicare il frosting
 sulle cupcakes con
 una spatola piccola 179
 assemblare le torte
 a più strati 181
 ghiaccia reale 182
 colore & consistenza 183
 realizzare una tasca
 da pasticciere di carta 184
 tecniche con la tasca 185

b

battenberg cake
al cioccolato 141
biscotti fioriti 40
bottoncini
di marshmallow 32

c

calendario dell'avvento
di biscotti 44
cheesecake ai tre frutti
di bosco 145
chiffon cupcakes
alla vaniglia 75
cioccolata calda bianca
con vaniglia 163
cioccolata calda fatta
in casa 165
coni gelato di torta 22
cosmo cupcakes 82
crisantemi 175
cucchiaini di biscotto
al cioccolato 43
cupcakes al limone
e lamponi 73
cupcakes banoffee 56
cupcakes foresta nera 65
cupcakes fragole
e champagne 69

f

farfalle agli agrumi 36
fiori da applicare 176
fiori di carta di riso 175
fiori facili & veloci 174
foglie autunnali 177
frullato alla banana
& burro d'arachidi 166

g

ghiaccia reale 182

l

limonata rosa 156

m

macarons di peggy 27
margherite & foglie
semplici 173

meringhette 15
mini-donuts alla cannella 31
mini-kugelhupf con liquore
all'uovo 138
mintea cocktail 159

p

panfrutto raffinato
leggero 148

s

springerle 39
stelle al vin brûlé 52

t

tè freddo ai frutti
di bosco 160
torta al cioccolato bianco
e frutto della passione 108
torta al limone e limoncello 97
torta con semi di papavero,
mandorle e limone 128
torta cremosa al caramello 100
torta croccante al cioccolato
con marshmallow
e pistacchi 16

torta di banane con frosting
alla banana 147
torta di carote sublime 112
torta di nocciole al
cioccolato 125
torta estiva ai frutti
di bosco 87
torta marmorizzata 123
torta tartufata al cioccolato
fondente 105
torta tartufata all'arancia
ubriaca 91
torta victoria
straordinaria 116
tortine bakewell
all'amarena 19

u

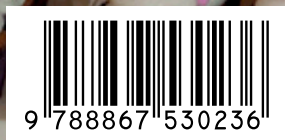
villaggio di pan
di zenzero 48
vin brûlé 168

“LA TORTA CHE PEGGY HA PREPARATO PER LE MIE NOZZE ERA MERAVIGLIOSA, ASSOLUTAMENTE PERFETTA! ERA COSÌ BUONA CHE NON NE È RIMASTA NEMMENO UNA BRICIOLA...” KATE MOSS



28,00 € IVA inclusa

ISBN: 978 88 67530 236



9 788867 530236

Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it