

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](http://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

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.

Scaldate 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.

### attrezzatura

- Tre tortiere quadrate di 15 cm di lato
- Tagliatorta a filo o coltello grande seghettato
- Giratorota antiscivolo
- Disco piatto da mettere sul giratorota (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

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

## u

villaggio di pan  
di zenzero 48  
vin brûlé 168

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

“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



Guido Tommasi Editore

www.guidotommasi.it