

ENGY CAKE DESIGNER)

ACADEMY DI PASTICCERIA E CAKE DESIGN

IMPARA, CREA, EMOZIONA.



CREMA PASTICCERA STABILE PER TORTE ALTE

A cura di Engy Cake Designer

Se stai leggendo questa guida, significa che condividi con me la passione per le torte scenografiche, ma soprattutto deliziose. Negli anni ho imparato che una torta non deve essere solo un'opera d'arte da ammirare, ma una vera gioia per il palato!

In questa guida scoprirai i miei segreti per realizzare torte alte e stabili utilizzando una **crema pasticcera stabilizzata**, perfetta per non rinunciare al gusto della tradizione italiana nel Cake Design.

E se desideri approfondire tecniche, ricette e decorazioni, ti invito a scoprire la mia **Academy di Pasticceria e Cake Design**. Troverai tanti corsi online per portare la tua passione a un livello superiore. Ti aspetto nella scuola!

Il metodo dell'Academy

Impara a lavorare con consapevolezza: ogni passaggio contribuisce alla stabilità, alla resa estetica e alla qualità finale della tua torta.

I 3 SEGRETI PER UNA TORTA PERFETTA E STABILE

Per evitare il classico “effetto torre di Pisa”, con strati che scivolano e creme che fuoriescono, segui queste tre regole d’oro.

1

Usa l'amido di mais in toto. Sostituire farina e amido di riso con solo amido di mais nella crema pasticcera la rende molto più strutturata e densa, perfetta per reggere il peso dei piani superiori.

2

Crea un “bordo di contenimento”. Prima di inserire la crema pasticcera, realizza sempre un anello lungo il perimetro del pan di Spagna. Puoi usare una chantilly al mascarpone, crema al burro o ganache. Questo argine eviterà che la crema fuoriesca, mantenendo la torta dritta e stabile.

3

Non esagerare con la farcitura. L'equilibrio è tutto. Se metti troppa crema tra uno strato e l'altro, il peso farà scivolare inevitabilmente i dischi di torta. Distribuiscila in modo uniforme e ben livellato.

CREMA PASTICCERA STABILE PER TORTE ALTE

Questa variante è infallibile. Una volta fredda, potrai renderla cremosa mescolandola con una frusta a mano.

Tip extra

Per renderla ancora più golosa e stabile, aggiungi 4-5 cucchiaini di chantilly al mascarpone prima di utilizzarla.

INGREDIENTI

Ingrediente	Quantità
Latte intero	500 ml
Panna fresca liquida	120 ml
Tuorli d'uovo	150 g (circa 7-8 tuorli)
Zucchero semolato	125 g
Amido di mais	50 g
Aromi (facoltativi)	Scorza di limone o bacca di vaniglia
Burro	50 gr

PROCEDIMENTO PASSO PASSO

1. **Aromatizza:** In una casseruola, scalda il latte e la panna con la scorza di limone o la vaniglia. Porta quasi a ebollizione, spegni e lascia in infusione per 10 minuti. Filtra per eliminare gli aromi.
2. **Prepara la base:** In una ciotola, monta i tuorli con lo zucchero utilizzando una frusta e aggiungi l'amido di mais. Mescola fino a ottenere una crema liscia.
3. **Unisci i liquidi:** Versa il latte e la panna caldi, poco per volta, nel composto di tuorli, mescolando continuamente per evitare grumi.
4. **Cuoci:** Trasferisci tutto nella casseruola e cuoci a fuoco medio-basso, mescolando costantemente fino a quando la crema si addensa e inizia a sobbollire.
5. **Aggiungi il burro:** Spegni il fuoco e aggiungi subito il burro, questo passaggio renderà la crema più stabile una volta raffreddata.
6. **Frulla, il segreto della setosità:** Frulla con un minipimer per rendere la crema liscia e uniforme. Attenzione: questa operazione va fatta solo quando la crema è ancora calda.
7. **Raffredda:** Trasferisci in una ciotola, copri con pellicola a contatto e lascia raffreddare prima a temperatura ambiente, poi in frigorifero.
8. **Dopo il riposo:** Una volta fredda la crema apparirà compatta (simile a un budino). Per riportarla alla sua consistenza cremosa, mescola con una frusta a mano e usala subito.

Questa crema è deliziosa anche abbinata alla crema chantilly al mascarpone, puoi montare pari peso panna e mascarpone e aggiungerne una quantità a piacere alla crema pasticcera. Più crema chantilly aggiungerai, più la crema sarà corposa.

Spero che questi consigli ti siano stati utili per la tua prossima creazione. Ma questo è solo l'inizio.

Nella mia Academy Online troverai percorsi completi per imparare:

- **Le basi perfette** (come la Massa Montata Media con latte e olio, la mia preferita in assoluto!)
- **Le stuccature impeccabili**
- **Decorazioni avanzate e coperture**
- **Come gestire le torte a piani**

[ENTRA NELL'ACADEMY](#)

Iscriviti oggi e porta la tua passione a un livello successivo. Ti aspetto!

IMPARA, CREA, EMOZIONA.