

Torta fiocco di neve, il dolce leggero come una nuvola per Natale



di Rina Zamorra | 24 ott 2018

La torta fiocco di neve è così leggera da avere la consistenza di una morbida nuvola ripiena con una crema di ricotta e panna: sperimenta subito la nostra ricetta ideale per le feste natalizie.



iStock

La **torta fiocco di neve** è un dolce leggero come una nuvola e ripieno di una fantastica crema alla ricotta. In realtà, si tratta di una versione a forma di torta del dolcetto battezzato fiocco di neve dal suo creatore. Il pasticchiere responsabile di questo concentrato di dolcezza è il napoletano **Ciro Poppella**, titolare dell'omonima pasticceria.

La creatura della Pasticceria Poppella è una brioche ripiena di panna e ricotta e spolverata con lo **zucchero a velo**. Per ottenere il vero matrimonio tra pasta e ripieno, i dolcetti vengono farciti ancora caldi. La pasta in questo modo rimane morbida e permette al ripieno di penetrare in profondità. Per la torta fiocco di neve dovrai usare lo stesso accorgimento e il risultato sarà paradisiaco!

La ricetta della torta fiocco di neve

Per la nostra ricetta, perfetta per il Natale, ti serve una tortiera di 22 centimetri. In questo modo, la torta farcita sarà **alta circa 5/6 centimetri**. Per ottenere l'effetto "soffice come un fiocco di neve" devi scegliere una **farina forte**. Con l'aggettivo forte si indica proprio la capacità della farina di assorbire più liquido e di trattenere una quantità maggiore di anidride carbonica, consentendo così una lievitazione a regola d'arte.

Una volta davanti allo scaffale delle farine, controlla l'etichetta e la lettera W che indica l'unità di misura della forza. La farina ideale dovrebbe avere una forza pari a 260-350 W. Ora, hai davvero tutte le informazioni per realizzare la tua torta fiocco di neve e decidere se inserirla nel tuo repertorio di **ricette di Natale**.

Informazioni

Difficoltà

Media

Metodo di cottura

In forno

Categoria

Torte

Preparazione

240 minuti

Cottura

25 minuti

Tempo totale

265 minuti

Dosi

8/10 persone

Ingredienti

Farina

500 gr

Latte

200 ml

Uova

2

Burro

40 gr

Zucchero

100 gr

Olio d'oliva

40 ml

Lievito di birra

1/2 cubetto

Limone

1

PER LA CREMA

Panna fresca

400 ml

Ricotta

200 gr

Zucchero a velo

100 gr

Limoncello

1 cucchiaino

PER LA DECORAZIONE

Zucchero a velo

q.b.

Preparazione

1 Sciogli il lievito nel latte, toglì il burro dal frigorifero e riduilo in pezzi, setaccia la farina e

1. Scelgini il lievito nel latte, togli il burro dal frigorifero e riducilo in pezzi, setaccia la farina e trasferiscila in una ciotola.
2. Versa il latte nella farina insieme al burro, all'olio e a un tuorlo e inizia a impastare. Quando gli ingredienti si sono amalgamati, aggiungi il secondo tuorlo e la scorza grattugiata del limone e continua a impastare.
3. Una volta ottenuto un impasto liscio e omogeneo, copri la ciotola con la pellicola alimentare e lascia lievitare.
4. Il tuo composto è pronto quando sarà raddoppiato di volume. Di solito sono necessarie dalle 3 alle 4 ore.
5. Nel frattempo, prepara la crema. Metti la ricotta a scolare su una gratella in modo da farle perdere il latte in eccesso.
6. Trasferisci la ricotta in una ciotola e lavorala insieme allo zucchero a velo con una forchetta. Monta la panna con le fruste elettriche e incorporala delicatamente nella ricotta con movimenti dall'altro verso il basso per non smontarla. Aggiungi un cucchiaino di limoncello, mescola e metti in frigorifero.
7. Terminata la lievitazione, trasferisci l'impasto nella tortiera e fai lievitare per altri 30 minuti.
8. Scalda il forno e cuoci a 180 gradi per circa 25 minuti. Fai la prova dello stecchino per verificare il grado di cottura della tua torta fiocco di neve.
9. Sforna, fai raffreddare qualche minuto, farcisci con la crema e spolvera con lo zucchero a velo.

Vota la ricetta

