

Basi & Farciture

Il mio obiettivo principale è darvi una torta di alta qualità che possiate gustare fino in fondo. Utilizzo unicamente i migliori ingredienti disponibili, locali ove possibile o importati dai migliori produttori, e seguo le regole più rigorose della tradizione pasticceria artigianale, aggiungendo quel pizzico di amore in più che rende le mie torte così speciali.

Tutte le mie torte sono composte da tre o quattro "basi" stratificate con alcune "farciture".

Per quanto riguarda le basi, potete scegliere tra le seguenti opzioni:

- **cakes** (vaniglia, limone, arancia, lime, mandorla, nocciola, caffè, pistacchio, marmorizzato o cioccolato). A volte è disponibile una selezione di gusti stagionali o speciali, come tè verde matcha o cannella e zenzero o lavanda e fiori di sambuco.
- **cakes alla frutta** (all'impasto vengono aggiunti lamponi freschi, fragole, mirtilli, ciliegie, scorze di agrumi candite, zenzero, mele, ecc.) Sono disponibili a seconda della stagione.
- **cakes Madeira** (è una versione più densa cake classico, che di solito consiglio solo per le torte scolpite, perché è in qualche modo più pesante)
- **rich fruit cake**, preparato con la migliore frutta secca e noci e imbevuta di Calvados. Questa opzione deve essere prenotata con almeno un mese di anticipo, per garantire un tempo di stagionatura sufficiente
- **carrot cake** o **red velvet cake**, in determinate circostanze
- **rainbow cake**, che consiste essenzialmente in un cake alla vaniglia composto da 5 o 6 strati colorati (a scelta tra colori pastello o vivaci). Lo stesso principio può essere applicato alle torte **ombré**, in cui gli strati sono colorati con diverse tonalità della stessa tinta.

Anche per quanto riguarda le farciture, la scelta è molto ampia:

- **crema al burro meringata**, che può essere aromatizzata con qualsiasi tipo di frutta o alcool e con numerose creme alla nocciola, al caffè o alle essenze. Ha una consistenza ricca e setosa, senza essere troppo pesante. I gusti più richiesti sono vaniglia, cioccolato bianco, cioccolato, pistacchio, burro di arachidi, speculoos e Oreo
- **ganache al cioccolato** fondente, al latte o bianco.
- **curds di frutta fresca fatti in casa** al limone, all'arancia, all'arancia rossa, al pompelmo rosa, al lime, al mandarino, al frutto della passione, all'amarena, al lampone, alla fragola, al mirtillo, all'albicocca, alla banana, alla pesca. La disponibilità può variare a seconda della stagione
- **cream cheese frosting**, aromatizzato con vaniglia, liquori, sciroppi o scorze di agrumi. A causa della sua morbidezza e consistenza delicata, non può essere utilizzato come ripieno per torte ricoperte di pasta di zucchero.

Tutte le torte possono essere arricchite con sciroppi alcolici come brandy, rum, Marsala, creme di whisky, Maraschino, Cointreau, Napoleon, limoncello, Kahlua ecc.

Nel creare la vostra torta, potete mescolare e abbinare le basi e le farciture a vostro piacimento e sono naturalmente lieto di consigliarvi gli abbinamenti migliori, ma queste sono alcune delle mie combinazioni più richieste:

- cake al cioccolato e crema al burro alla vaniglia, un abbinamento universalmente amato
- cake al limone, lemon curd e ganache al cioccolato bianco, fresca e fruttata e perfettamente bilanciata
- cake alla vaniglia, curd al lampone e crema al burro alla vaniglia, una scelta fruttata ricca e golosa
- cake alla vaniglia e crema di burro alla speculoos con briciole di speculoos, amata soprattutto dai bambini