

LE MASSE
MONTATE
NEL CAKE DESIGN

INTRODUZIONE

Quando si parla di cake design, si pensa subito a colori, sac à poche e decorazioni scenografiche. Ma la vera magia comincia molto prima, da qualcosa di apparentemente semplice: la base della torta.

In laboratorio ho capito presto quanto una base sbagliata possa compromettere il lavoro di ore. Ho tagliato torte che si sbriciolavano, assemblato strati troppo umidi o troppo asciutti, e imparato – spesso a mie spese – quanto sia fondamentale scegliere la massa montata giusta per ogni funzione.

Questo ebook nasce per darti gli strumenti per fare la scelta corretta fin da subito. Non servono ricette complicate, ma consapevolezza: conoscere struttura, consistenza e comportamento in fase di lavorazione ti permette di ottenere torte solide, eleganti e facili da decorare.

Se sei alle prime armi o vuoi migliorare la tua tecnica, questa guida è per te.



COSA SONO LE MASSE MONTATE?

Le masse montate sono impasti in cui una parte viene montata per incorporare aria (uova e zucchero, oppure burro e zucchero), a cui si aggiungono eventuali liquidi e infine le polveri.

La loro leggerezza, elasticità o compattezza varia in base a ingredienti e metodo, e ognuna ha una funzione ben precisa nel cake design.

MASSA MONTATA LEGGERA

iniziamo con degli esempi: Pan di Spagna, Biscuit classico, Génoise senza burro, possono essere classificate come masse montate leggere.

Sono impasti senza grassi aggiunti o con una quantità minima. La struttura si basa sull'aria incorporata dalla montata di uova e zucchero, che viene stabilizzata dalla farina.

Questi impasti sono ideali per:

- Torte classiche farcite con bagne leggere e creme soffici
- Monoporzioni e mignon
- Decorazioni semplici con panna montata o crema al mascarpone
- Dolci al cucchiaino

Vantaggi:

- Leggere, soffici e stabili se ben eseguite
- Assorbono bene le bagne
- Si conservano bene in frigo

Limiti:

- Non adatte al cake design o a strutture pesanti
- Più fragili se farcite con creme ricche o pesanti

Se vogliamo utilizzare una massa montata leggera nel cake design, consiglio di utilizzarle per torte di massimo un piano, farcite con creme corpose e stabili. Aiuta tantissimo anche tagliare gli strati ad almeno 2 cm così da incrementare la stabilità finale del dolce.

MASSA MONTATA MEDIA

Possiamo classificare in questa categoria la maggior parte delle torte da forno: torta allo yogurt, torta variegata, pan di spagna al latte e olio, plumcake con olio, molly cake ecc.

Questi impasti sono caratterizzati dalla presenza di una parte grassa (burro, panna o olio) e una parte liquida (latte, acqua, succo di frutta..) che viene aggiunta alla montata di uova e zucchero. Il risultato è una base più umida, saporita e stabile.

Questi impasti sono Ideali per:

- Torte da farcire a più strati
- Cake da rivestire con ganache o crema al burro
- Realizzazioni che devono reggere bene in frigo o durante il trasporto

Vantaggi:

- Ottima tenuta e struttura
- Si tagliano facilmente
- Versatili e adattabili con aromi, puree di frutta o spezie

Questa tipologia di impasto è senza dubbio la mia preferita, trovo che sia un ottimo compromesso tra gusto e stabilità. Non risulta troppo pesante ed è davvero performante!

MASSA MONTATA PESANTE

Possiamo classificare in questa categoria: Sponge cake, mud cake, torte quattro quarti, Carrot Cake ecc.

In questi impasti si montano burro e zucchero, poi si aggiungono uova, liquidi (latte, yogurt, panna) e infine farine e agenti lievitanti. Sono le masse più ricche, compatte e resistenti.

Questi impasti sono ideali per:

- Torte a piani
- Sculture, torte sagomate, strutture complesse
- Decorazioni elaborate con crema al burro o pasta di zucchero

Vantaggi:

- Grande stabilità e resistenza
- Reggono bene il peso di coperture e decorazioni
- Possono essere aromatizzati in tantissimi modi

Attenzione:

Spesso la cottura è più delicata, meglio dividere l'impasto in 2 o più teglie per una cottura uniforme.

CONCLUSIONE

Il cake design non parte dalla decorazione, ma dalla struttura.

Più conosci le basi, più avrai libertà creativa nella decorazione.

Ti invito a sperimentare queste masse, provare ricette diverse e capire quale si adatta meglio ai tuoi gusti e alle tue esigenze.

Se vuoi approfondire e imparare con me, la mia scuola online è aperta a tutti: principianti, appassionati e chi desidera migliorare con metodo e passione.

Trovi corsi pratici, lezioni dettagliate, materiali scaricabili e il mio supporto continuo.

Per qualsiasi dubbio o domanda, sono sempre disponibile via email o sui miei canali social.

A presto,

Engy



GRAZIE DI CUORE



"Grazie per aver letto questo eBook e per avermi permesso di accompagnarti nel meraviglioso mondo della pasticceria e del cake design. È un onore condividere con te la mia passione, la mia esperienza e i segreti che rendono ogni torta un'opera unica.

Non vedo l'ora di vedere le tue creazioni prendere forma: che siano semplici o spettacolari, ogni torta racconta qualcosa di te! Ti invito a usare questo eBook come guida, ispirazione e punto di partenza per dare vita a dolci straordinari, perfetti per ogni occasione speciale. Buon lavoro... e che la tua creatività sia sempre l'ingrediente principale"

*Con affetto,
Engy*

Diritti d'autore

Questo eBook è opera originale di Angelica Mammoliti ed è protetto da copyright. Tutti i diritti sono riservati.

È vietata la riproduzione, distribuzione, diffusione o modifica, totale o parziale, di qualsiasi contenuto presente, con qualsiasi mezzo, senza l'autorizzazione scritta dell'autrice.

È consentito esclusivamente un uso personale e privato del materiale. Ogni utilizzo commerciale o improprio sarà considerato violazione dei diritti d'autore e potrà essere perseguito a norma di legge.