

TORTA FEDORA UN CLASSICO DELLA TRADIZIONE FIORENTINA



La storia di questo dolce risale agli anni '30 la Torta Fedora, un dolce classico della tradizione fiorentina, rivisitata per renderla originale e in linea con lo stile di TuscanyPeople. La preparazione è sicuramente complessa ma vi assicuriamo ne vale assolutamente la pena.

Torta Fedora, storia, tradizione, fiorentinità e...

Firenze è famosa in tutto il mondo non solo per i suoi monumenti, ma anche per la sua cucina. Dal salato al dessert, mangiare a Firenze è una gioia per i sensi.

Oggi ci rivolgiamo in particolare gli appassionati dei dolci, perché vi parleremo di una torta classica della tradizione fiorentina, ovviamente rivisitata con qualche piccola variante per renderla originale e in linea con lo stile di TuscanyPeople.

Ammettiamo di esserci avventurati in una torta dalla preparazione un po' più lunga e complessa del solito, ma siamo certi che appena vi diremo di cosa si tratta non solo vi si illumineranno gli occhi ma penserete

anche “ne vale la pena”!



La torta fedora di TuscanyPeople

Eccoci allora a raccontarvi la nostra Torta Fedora, preparata - ci perdonerete se la buttiamo per una volta sul personale - per il compleanno di Filippo il 24 giugno. Una festa nella festa, perché nella stessa data Firenze festeggia San Giovanni Battista... chissà che qualcuno non abbia già provveduto a gustarne una fetta proprio in occasione della festa del Santo Patrono della città?

La storia della Torta Fedora

Torniamo alla ricetta e alla storia di questo dolce che risale agli anni '30: tradizione vuole che in origine avesse la forma di una torta rotonda, anche se oggi nelle pasticcerie è molto frequente trovarlo come monoporzione di forma quadrata. Trattasi di dolce classico appartenente alla categoria “zuppetta”, a base di Pan di Spagna inzuppato nel maraschino, coperto da uno strato consistente di panna montata e con alla sommità una sottile copertura gianduia spolverizzata con zucchero a velo.

Pur essendo questa la ricetta tradizionale, il dolce si presta a mille varianti: per bagnare il pan di spagna si può sostituire la il maraschino con alchermes o rum alzandone la componente alcolica, la nuvola di panna



montata può essere arricchita con l'inserimento di scaglie di cioccolato o amarene, o ancora si può scegliere se realizzare la copertura con del cioccolato al latte o fondente. Noi abbiamo voluto riproporre la torta nella sua veste tradizionale andando ad aggiungere come sempre un tocco personale.



La Torta Fedora, un dolce della tradizione fiorentina a km zero

Naturalmente, tutti gli ingredienti utilizzati per la preparazione sono stati scelti tenendo conto della stagionalità e soprattutto della territorialità: il pan di Spagna è stato realizzato con uova dell'Azienda Agricola Felice Agricoltura di Montemurlo (PO) e farina 00 del Mulino Bardazzi di Vaiano (PO).

Per la gelatina di ciliegie si sono utilizzati frutti della varietà Bella di Pistoia, quindi panna fresca prodotta con latte del Mugello e miele millefiori della Valbisenzio per il cioccolato plastico home made di copertura. La Torta Fedora necessita di diverse preparazioni, di cui vi daremo gli ingredienti e la descrizione del procedimento passo passo.



Leggi anche: [La via del latte: l'oro bianco del Mugello](#)





La Ricetta della Torta Fedora

Per la base

- un rotolo di pasta sfoglia
- 2 cucchiaini di latte del Mugello fresco
- 2 cucchiaini di zucchero a velo

Srotolate il rotolo della pasta sfoglia e dopo averlo bucherellato bene con una forchetta, bagnatelo con il latte e spolveriztatelo con lo zucchero a velo aiutandosi con un colino a maglia fitta. Cuocete in forno a 180° finché non sarà ben dorato, quindi lasciarlo raffreddare



Per la ganache al cioccolato

- 70gr di cioccolato fondente
- 50 gr di panna fresca di latte del Mugello

Tritare il cioccolato fondente e nel frattempo scaldate la panna a bagnomaria evitando l'ebollizione. Sciogliete con l'aiuto di una frusta il cioccolato nella panna e preparate una ciotola con acqua e ghiaccio dove immergerete il pentolino, quindi montate con l'aiuto delle fruste elettriche il composto fino ad aver ottenuto una crema spumosa



Per il Pan di Spagna

- 2 uova intere dell’Azienda Agricola Felice Agricoltura
- 2/3 del peso delle uova di farina 00 del Mulino Bardazzi
- 2/3 del peso delle uova di zucchero semolato

Con l’aiuto di una planetario e con le fruste elettriche sbattere le uova con lo zucchero fino a che il composto non risulti spumoso e ben montato. Aggiungere la farina setacciata incorporandola delicatamente. Mettere il composto di una teglia da forno e cuocere in forno preriscaldato a 180° per circa 15 minuti.



Per la gelatina di ciliegie

- 15 ciliegie della varietà Bella di Pistoia
- ½ bicchiere di acqua
- 2 cucchiari di zucchero di canna
- 4 gr. di agar-agar

Pulite le ciliegie eliminando il nocciolo e mettetele con lo zucchero e l'acqua in un pentolino a cuocere a fuoco basso per circa 15 minuti. Frullate il composto di ciliegie con l'aiuto di un frullatore ad immersione, quindi aggiungere l'agar-agar e continuare a cuocere per circa 2/3 minuti. Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare fuori dal frigo.

Panna fresca da montare 250ml





Per la bagna

- 70 g d'acqua
- 40 g di zucchero semolato
- 20 ml di liquore maraschino

In un pentolino portate ad ebollizione l'acqua con lo zucchero, quindi togliete dal fuoco, fate raffreddare ed unite il maraschino.



Per il cioccolato plastico

- 100 g di cioccolato fondente
- 2 cucchiaini di miele millefiori della Val Bisenzio dell'Oasi del Miele Marchetti
- un cucchiaino d'acqua
- zucchero a velo q.b

In un pentolino fate sciogliere a bagnomaria il cioccolato, il miele e l'acqua, avendo cura di mescolare bene. Fate freddare e versate il composto su di un piano di marmo spolverizzato con lo zucchero a velo. Amalgamate il composto andando ad aggiungere lo zucchero a velo quanto basta per ottenere una palla che andrà fatta raffreddare e riposare (lo zucchero a velo necessario è circa il peso del cioccolato). Quando avrà raggiunto la consistenza ideale, passate il cioccolato plastico nei rulli della nonna papera creando delle strisce, che serviranno poi per la copertura a decorazione della torta. Zucchero a velo per decorare.



Assembliamo ora la nostra Torta Fedora

Dopo aver concluso tutte le preparazioni, procedere montando la torta a strati. Con l'aiuto di uno stampo a cerniera o di un coppa torte porre alla base il disco di pasta sfoglia, quindi coprirlo con la ganache al cioccolato.

Tagliare il Pan di Spagna a fettine dello spessore di circa 2 centimetri e procedere creando sopra al disco di pasta sfoglia uno strato uniforme, da inzuppare poi con la bagna al maraschino. Versare nello stampo quindi la gelatina di ciliegie che nel frattempo si è raffreddata poi mettete a riposare in frigo per almeno un'ora in modo da compattare i primi strati.



Leggi anche: [Viaggio in Toscana alla scoperta delle migliori uova di cioccolato artigianale](#)





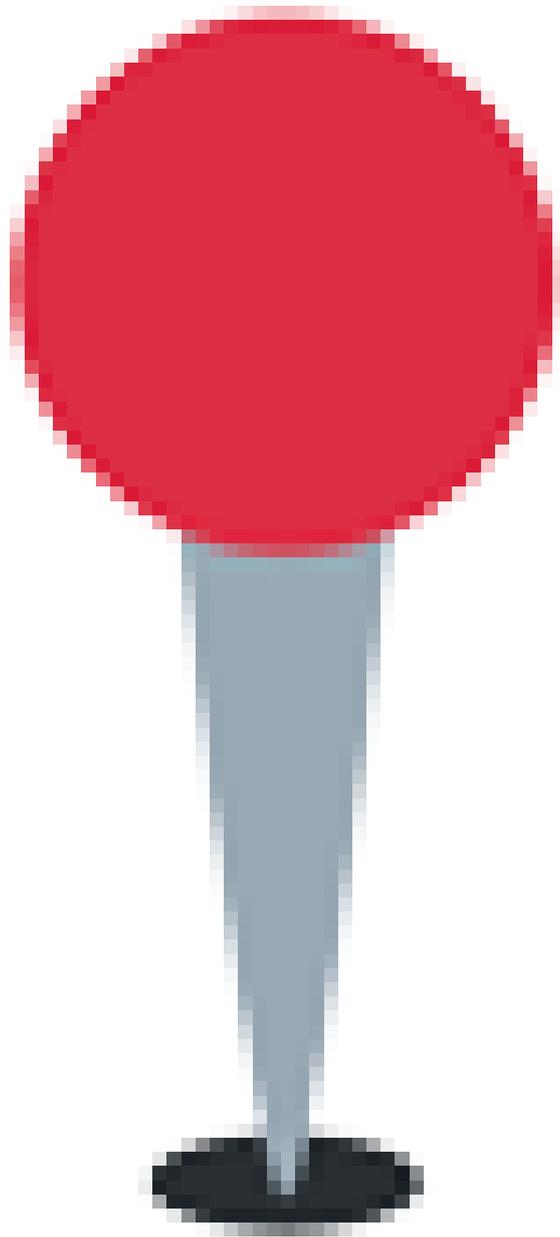
Preparazione della Panna

Montate intanto la panna ben fredda e quando è quasi pronta aggiungere due cucchiari di zucchero; versate la panna sul dolce creando un abbondante strato - avendo cura di livellarlo bene con l'aiuto di una spatola di silicone - quindi riponete il dolce in frigo per almeno due ore.

Decorate infine con le strisce di cioccolato plastico "home made" e spolverate con zucchero a velo.

La Torta Fedora è pronta!

Certo questa lunga e articolata preparazione avrà scoraggiato qualcuno dal tentare di rifarla a casa propria, ma siamo quasi certi di essere riusciti comunque a farvi venire voglia di gustare una bella fetta di Fedora.



PER APPROFONDIRE:





Dolci tipici della Garfagnana: golosi del mondo uniamoci!





Dolci di Carnevale, in Toscana ogni frittella...vale!





[Cantuccini Toscani IGP, orgoglio dolciario della tradizione toscana nel mondo](#)

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

[Teniamoci in contatto](#)



