

Chocolate Almond Cake – This is Us





In *The big day* **Rebecca** incinta di 7/8 mesi vuole preparare una torta per il compleanno di **Jack**: la **Chocolate Almond Cake**.

Storia del cacao

La pianta del cacao o *theobroma cacao* (dal greco *cibo degli dei*) è una pianta originaria dell'america meridionale.



La popolazione **Maya** fu la prima a coltivarla e ad utilizzare i suoi semi per preparare una bevanda di cacao (*chacauhaa*) il cui consumo era riservato ai sovrani, nobili e guerrieri.

Quando gli **Aztechi** conquistarono i **Maya** la bevanda di cacao diventa cibo votivo per la dea della fertilità: **Xochiquetzal**. Veniva preparata con acqua, farina di mais, miele e aromatizzata con vaniglia, peperoncino e pepe. La sua caratteristica era la schiuma, ottenuta mediante ripetuti travasi da un recipiente all'altro.

La pianta venne esportata in Europa dopo la scoperta dell'America da **Hernàn Cortéz** .

Solo nel 1600 vengono prodotte in Italia e Francia le prime tavolette

di cioccolato a cui viene aggiunto lo zucchero.

Cioccolato negli Usa

La fabbrica di cioccolato più famosa d'America, the **Hershey Company**, è in Pennsylvania dove viene ambientata **This is us**.



Fondata nel 1900 da **Milton Hershey**, pasticciere di origini tedesche, l'azienda produce a prezzi bassi barrette, wafer e altri dolci a base di cioccolato al latte. In poco tempo ottiene un successo tale che viene costruita una nuova fabbrica a Derry Township, sua città natale, vicina ai porti di New York e Philadelphia da cui arrivano cacao e zucchero, e circondata da una campagna ricca di allevatori che procurano latte per la preparazione del cioccolato.

Contemporaneamente alla fabbrica viene avviato un progetto sociale per offrire agli operai case e trasporti a costi contenuti, un teatro e un piccolo parco a tema sul cioccolato per svagarsi durante le pause del lavoro. Durante la recessione ci fu un calo delle vendite che riprese durante la seconda guerra mondiale con la produzione della *Razione D*, una barretta altamente energetica utilizzata dall'esercito statunitense per i propri soldati impegnati al fronte.



Negli anni dopo la guerra la società continuò a differenziare la propria offerta. Il piccolo parco a tema è divenuto il **Chocolate World**, ed è meta di migliaia di turisti.

In *The big day* – dodicesima puntata prima stagione – **Rebecca** è al settimo/ottavo mese di gravidanza ed è intrattabile tanto che si dimentica del compleanno di **Jack**: il 31 agosto. Quando se ne accorge si appresta a preparargli una torta di mandorle e cioccolato trovata

sul libro *Decadent Desserts for the modern woman*.
Esce a piedi per prendere gli ingredienti, ma vista la sua stazza e la giornata torrida riesce ad arrivare ad un negozio che vende solo muffin alla banana che ornati di zuccherini saranno il dolce di compleanno di Jack.



Noi invece vi vogliamo proporre la torta che avrebbe voluto fare **Rebecca**: la **chocolate almond cake**.

Ingredienti per una teglia da 24 cm
-Ricetta provata e mangiata



*Farina di mandorle 300 gr + 2
cucchiari*

Cioccolato fondente 180 gr

Burro 180 gr

Zucchero 180 gr

Uova 6

Sale q.b.

Per la ganache

Panna 180 ml

Cioccolato fondente 180 gr

Fate fondere il cioccolato con il burro, mescolate fino ad ottenere un composto liscio e lucido.

Montate i tuorli con lo zucchero e separatamente gli albumi con un pizzico di sale.



Aggiungete ai tuorli la farina di mandorle; mescolate.

Unite il composto di cioccolato/burro.

Per ultimo incorporate gli albumi.

Versate il composto nella teglia imburrata ed infarinata con i 2 cucchiaini di farina di mandorle.

Infornate (forno preriscaldato) a 180° per 30 minuti.
Sfornate e lasciate completamente raffreddare.



Preparate la ganache:

Fate fondere il cioccolato, aggiungete la panna e mescolate fino ad ottenere un composto liscio e lucido.

Versatelo sopra la torta ormai fredda.

Decorate i bordi con lamelle di mandorle.

Consigli

- Potete prepararla anche il giorno prima
- Preferite cioccolato al 70%

