

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Come fare la King Cake: ricetta tradizionale per il carnevale

LUOGO: **Europa / Francia**

DOSI PER: **8 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **35 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 5 ORE DI LIEVITAZIONE



Scopri come realizzare una **King Cake** con glassa colorata, simbolo del Mardi Gras e della tradizione del sud degli Stati Uniti.

ZUCCHERO 150 gr

COLORANTE ALIMENTARE VIOLA 4

gocce

COLORANTE ALIMENTARE VERDE 4

gocce

COLORANTE ALIMENTARE ORO 4 gocce

## COME FARE LA KING CAKE

- 1 Inizia a preparare la King Cake dividendo lo zucchero per la decorazione in 3 ciotole diverse. Aggiungi in ognuna 4 gocce di colorante e impasta con le dita fino a che lo zucchero non sarà completamente colorato. Disponi lo zucchero su un tagliere rivestito di pellicola alimentare e lascia asciugare. (Se lo trovi puoi comprare direttamente lo zucchero colorato).





**2** In una ciotola capiente, metti la farina setacciata e aggiungi lo zucchero. Sciogli il lievito nel latte leggermente intiepidito.





- 3 Unisci la scorza grattugiata di un limone e la noce moscata appena grattugiata, aggiungi un pizzico di sale.





- 4 Unisci i tuorli e il latte con il lievito, impasta gli ingredienti con le mani e aggiungi mano a mano dei tocchetti di burro, avendo l'accortezza di aggiungere il burro ogni qual volta il tocchetto precedente sarà completamente inglobato all'impasto. Dovrai ottenere un composto liscio e omogeneo.





**5** Ungi di burro una ciotola, metti il panetto di impasto e coprilo con pellicola da cucina.

Metti la ciotola in un luogo tiepido e riparato dalle correnti di aria. Fai lievitare fino al raddoppio del volume (circa 3 ore).



- 6 Stendi l'impasto sulla spianatoia, fino ad ottenere una sfoglia lunga quanto la circonferenza dello stampo che userai (usando uno stampo da 24 cm bisogna fare una sfoglia lunga 75 cm). Cospargi tutta la superficie con cannella. Arrotola l'impasto sul ripieno, ottenendo una specie di rotolo che ripiegherai a formare una ciambella, premi bene sul punto di giuntura.



- 7 Metti la ciambella nello stampo imburrato e copri con pellicola da cucina, fai lievitare fino a che la ciambella non avrà raggiunto il bordo dello stampo (circa 2 ore). Spennella la superficie della king Cake con un uovo, precedentemente sbattuto con un cucchiaino di latte. inforna e cuoci in forno statico, preriscaldato a 180°C per 30 -35 minuti. Se la superficie tende a scurirsi troppo coprila con un foglio di alluminio. Quando la torta sarà cotta, estraila dal forno e dal suo stampo e lasciala raffreddare prima di decorarla.



- 8 In una ciotola metti lo zucchero a velo, versa il succo di limone un po' per volta e mescola fino ad ottenere una glassa densa, né troppo dura né troppo liquida.



- 9 Versa la glassa sulla torta già fredda facendola colare sui lati, infine decora la King Cake con lo zucchero colorato, alternando i colori.



## KING CAKE: RICETTA ORIGINALE PER IL DOLCE DEL MARDI GRAS

La **King Cake** è il dolce simbolo del **Mardi Gras**, la festa di carnevale celebrata con grande entusiasmo nel sud degli Stati Uniti, in particolare a New Orleans. Questa ciambella lievitata, simile a una brioche, è decorata con glassa e zucchero colorato nei tradizionali colori del Mardi Gras: viola per la giustizia, verde per la fede e oro per il potere. La sua preparazione richiede tempo e attenzione, ma il risultato è un dolce scenografico e delizioso, perfetto per festeggiare in grande stile. Segui la nostra ricetta per preparare una **King Cake** autentica e sorprendi tutti con un dolce unico e tradizionale.

# TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Usa farina di qualità con alto contenuto di proteine per un impasto soffice e ben lievitato.

Se avanza della King Cake, conservala in un contenitore ermetico per mantenerla morbida.

Il colorante alimentare avanzato può essere utilizzato per decorare [biscotti](#) o altri [dolci](#).

Per un tocco aromatico in più, aggiungi un cucchiaino di liquore come Grand Marnier o Cointreau all'impasto.

## COME CONSERVARE LA KING CAKE

Conserva la **King Cake** a temperatura ambiente in un contenitore ermetico per 2-3 giorni. Puoi

congelare la torta non decorata, avvolgendola in pellicola trasparente e conservandola in un

sacchetto per freezer. Decora con la glassa e lo zucchero colorato solo dopo averla scongelata.

## POTRESTI CUCINARE ANCHE...

[Migliaccio napoletano](#): un dolce cremoso a base di semolino.

[Strauben trentino](#): frittelle di carnevale a forma di spirale.

[Chiacchiere](#): il dolce di carnevale per eccellenza.

[Arancini di carnevale](#): sfiziose palline dolci e fritte.

[Frittelle di mele e uvetta](#): ideali per una merenda golosa.

[Ciambelle glassate](#): un'alternativa dolce e soffice per il carnevale.