

Torta Sette Veli o Setteveli Siciliana, ricetta del dolce a strati

Autore: Redazione

Data: 16 Marzo 2022



Strati **croccanti** si alternano a **morbide mousse**. Una dolcezza di nocciole e cioccolato, coperta da una lucida glassa: è la magia della torta **Sette Veli**, iconico dolce a strati, diventato famosissimo anche in **Sicilia**. La storia, qualche curiosità e la ricetta.

- **Sette Veli, ricetta:** la mitica **torta** a strati.
- **Ingredienti** e **procedimento** per fare in casa la **Torta Sette Veli** Siciliana.
- Una torta spettacolare: **chi l'ha inventata**, come si fa.

Chi ha inventato la Torta Sette Veli

Sette Veli: basta pronunciarne il nome, per avere subito la splendida immagine di una **torta** ricoperta da una **glassa** lucente di cioccolato. Ogni fetta regala una serie di strati che alternano mousse e assaggi croccanti. Una torta entrata nella leggenda, che ha trovato casa in **Sicilia**.

La **ricetta della Torta Setteveli** è nata nel 1997. È stata creata dai maestri pasticceri Luigi Biasetto, di Padova, Cristian Beduschi, di Belluno, e Gianluca Mannori, di Prato. Ma cosa c'entra la Sicilia, allora? C'entra, eccome!

La **Sette Veli**, infatti, ha trovato casa nella nostra Isola, dove la sua più celebre versione è la **Settestrati** della **Pasticceria Cappello** di Palermo. Il maestro pasticcere **Salvatore Cappello**, a Torino, ha approfondito la sua maestria nella **lavorazione del cioccolato**. Oggi, nelle sue pasticcerie, propone diverse versioni di Settestrati, tra cui classica e al **pistacchio**. Immaneabile, in tutte le versioni, la glassa a specchio che tanto fa sognare!

Come è fatta una torta Setteveli

Abbiamo deciso di condividere con voi la ricetta della **Torta Sette Veli**, nella versione più celebre in **Sicilia**. Si compone di [pan di Spagna](#) sottile, strato croccante, bavarese alle **nocciole**, mousse al **cioccolato** e glassa. Come potete immaginare, si tratta di un dolce che richiede una preparazione un po' lunga. Ha bisogno di riposare in frigo, quindi vi consigliamo di prepararla in anticipo, magari il giorno prima.

Potete servire questo dolce alla fine di un pasto o potete mangiarlo per un break pomeridiano. La verità è che può essere perfetto in ogni momento in cui volete concedervi una dolce pausa. Questa torta è in vendita in tante [pasticcerie siciliane](#), che propongono anche la versione monoporzione o il dolcetto singolo. L'ideale per chi non vuole rinunciare al gusto, ma senza esagerare.

In generale, si tratta di un dolce in grado di rendere speciale ogni occasione. C'è chi non vi rinuncia nei giorni di festa, ma perché non rendere ogni giorno un po' speciale? Non vogliamo indugiare oltre con le introduzioni, sappiamo che avete voglia di mettervi ai fornelli (prima si prepara, prima si mangia!). A voi la ricetta della Sette Veli, così come suggerita da [Daniele Minneci](#).

Ricetta Torta Sette Veli

Ingredienti

Marquise al cioccolato (pan di Spagna sottile)

- 60 g di tuorli;
- 165 g di zucchero a velo;
- 125 g di albumi;
- 50 g di cacao amaro;
- 15 g di farina 00 o fecola.

Croccante

- 70 g di crema spalmabile alle nocciole;
- 40 g di cereali al cioccolato.

Bavarese alle Nocciole

- 60 g di tuorli;
- 60 g di zucchero semolato;
- 10 g di amido di mais o riso;
- 250 g di latte intero;
- 6 g di gelatina in fogli;

- 250 g di panna semi-montata;
- 50 g di pasta di nocciole.

Mousse al Cioccolato Fondente

- 20 g di latte intero;
- 50 g di panna;
- 200 g di cioccolato fondente;
- 2 g di gelatina in fogli;
- 160 g di panna montata.

Glassa

- Nel video si suggerisce il doppio della dose, ma il consiglio è utilizzare le dosi di seguito, per evitare che rimanga troppa glassa.
- 160 g di acqua;
- 175 g di zucchero;
- 25 g di sciroppo di glucosio;
- 68 g di cacao amaro;
- 132 g di panna.
- 10 g di gelatina in fogli.

Procedimento

1. Per fare la Torta Sette Veli, dovete iniziare dalla marquise al cioccolato, cioè un pan di Spagna molto sottile.
2. In una ciotola capiente montate gli albumi a temperatura ambiente e aggiungete lo zucchero a velo, a poco a poco.
3. In un altro contenitore rendete i tuorli spumosi, montandoli, quindi uniteli agli albumi montati.
4. Unite la farina setacciata e, a poco a poco, il cacao, mescolando bene.
5. Coprite una teglia con carta da forno e distribuitevi il composto. Stendetelo con una spatola. Deve essere sottile e uniforme.
6. Cuocete nel forno statico preriscaldato a 200°C per 8 minuti.
7. Quando è cotto, coppate il pan di Spagna con un cerchio da pasticceria alto 4 centimetri e largo 22 cm di diametro.
8. Rivestite una base per torte con la pellicola e mettetevi sopra il vostro disco di pan di Spagna.
9. Riposizionatevi il cerchio da pasticceria, coprendone la parte interna con una striscia di acetato.
10. Passate al croccante.
11. Sciogliete al microonde la crema di nocciole e unitevi i cereali.
12. Disponete lo strato di croccante sul pan di Spagna e fate riposare in freezer.
È la volta della bavarese alle nocciole.
13. Mettete a scaldare il latte.
14. Nel frattempo, amalgamate in una ciotola amido e zucchero.
15. Unite i tuorli e un paio di mestoli di latte tiepido. Girate bene.
16. Aggiungete questo composto al latte, quando ha sfiorato il bollore, e portate a circa 80 gradi.
17. Spegnete e aggiungete la gelatina, che avrete lasciato a mollo per circa 10 minuti.
18. Trasferite la crema in una ciotola e unite la pasta di nocciole.
19. Montate la panna, ma non troppo ferma.
20. Quando la crema sarà scesa a una temperatura di circa 35 gradi, aggiungete in tre volte la panna semi-montata. Mescolate con cura.
21. Dovete amalgamare bene.

22. Prendete la base di torta che avete già montato, quindi mettetevi sopra 350 grammi di bavarese.
23. Mettete in freezer per almeno un'ora.
24. Dedicatevi alla mousse.
25. In un pentolino mettete il latte e 50 g di panna.
26. Portate a bollore.
27. Aggiungete la gelatina già ammorbidita in acqua fredda.
28. Mettete in una ciotola cioccolato sciolto (a bagnomaria o a microonde), quindi unite il latte a filo.
29. Girate bene.
30. Montate la panna a lucido e unitela al cioccolato.
31. Amalgamate bene.
32. Prendete la torta e coprite con lo strato di mousse.
33. Lasciate in freezer per almeno 24 ore.
34. L'ultimo step è la glassa.
35. In una pentola, a fuoco spento, mettete l'acqua, lo zucchero semolato e il glucosio.
36. Accendete a fiamma dolce e unite il cacao amaro, miscelando fino a togliere grumi.
37. Aggiungete la panna continuando a girare quando arriva il bollore.
38. Passate il tutto in una ciotola e, quando raggiunge i 60 gradi, aggiungete la colla di pesce ammorbidita in acqua.
39. Girate con frusta, togliendo i grumi.
40. Prima di usare la glassa, fatela ammorbidire al microonde o a bagnomaria, quindi procedete con la copertura della torta.
41. Decorate la torta con cioccolato e come preferite. Di seguito il video con la ricetta.

Setteveli Torta Siciliana, videoricetta

Buon appetito! Di seguito il video. Trovate Daniele Minneci su [Facebook](#), [YouTube](#), [Instagram](#) e [TikTok](#).

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/torta-setteveli-siciliana-ricetta-originale/>

Generato il 26/04/2025