

Crostata di albicocche

Préparation : 1h15 • Cuisson : 25 min

Ingrédients

- 225g di burro pomata
- 100g di zucchero
- 1 bacca di vaniglia (o estratto di vaniglia o vaniglia in polvere)
- 1 pizzico di fleur de sel
- 320g di farina
- 30g di burro pomata
- 30g di zucchero a velo
- 30g di polvere di mandorle
- 30g di uova
- 7g di amido di mais
- 3 a 4 albicocche a seconda delle loro dimensioni
- 5 albicocche
- 40g di zucchero
- 150g di panna liquida al 35% di materia grassa
- 15g di zucchero a velo
- 1 bacca di vaniglia o estratto o vaniglia in polvere
- 6 albicocche

Préparation

1. Dopo la crostata di fragole su sablé diamant alla maniera di Maxime Frédéric, ho voluto fare una crostata identica ma a base di albicocche!
2. Sentenza, mi è piaciuta tanto quanto la crostata di fragole, raramente ho mangiato crostate di frutta con così tanto gusto, la frutta è lavorata in diversi modi, la pasta è ultra croccante, insomma, pura felicità!
3. E in più, la crostata non è difficile da fare, l'unica difficoltà è il sablé diamant che è più fragile di una pasta frolla classica, ma vi consiglio di provarci, non ve ne pentirete Materiale:Cercle cannelé De BuyerMini spatola angolata Mattarello Ingredienti:Ho utilizzato la vaniglia Norohy di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
4. Mescolate il burro pomata con lo zucchero, la vaniglia e il sale.
5. Aggiungete poi la farina, impastate la pasta con il palmo della mano per incorporarla bene, poi avvolgetela con pellicola e lasciatela riposare in frigo per almeno 30 minuti.
6. Poi, imburrate il vostro cerchio da crostata e spolverizzatelo di zucchero semolato.
7. Stendete la pasta a 2-3mm di spessore e posizionate la nel cerchio da crostata.
8. Ponete tutto in frigorifero (o in congelatore se possibile) per almeno 2 ore.
9. Precuocete il fondo della crostata per 15 minuti a 170°C.
10. Nel frattempo, preparate la crema di mandorle.
11. Mescolate il burro pomata con lo zucchero a velo, la polvere di mandorle, l'amido e la scorza di limone.
12. Aggiungete l'uovo e mescolate bene.
13. Stendete la crema di mandorle sul fondo della pasta precotta e aggiungete le albicocche tagliate a quarti.
14. Cuocete nuovamente 10 a 15 minuti a 170°C.
15. Togliete il cerchio appena uscito dal forno facendo attenzione, la pasta è fragile.
16. Lasciate raffreddare.
17. Tagliate le albicocche a pezzi.

18. Mettetele in una casseruola con lo zucchero e il succo di limone, poi cuocete a fuoco basso mescolando regolarmente fino a ottenere una consistenza di composta (circa 30 minuti).
19. Fate raffreddare completamente in frigorifero.
20. Montate la panna liquida in chantilly, poi aggiungete lo zucchero a velo e la vaniglia.
21. Passate al montaggio.
22. Montaggio: 6 albicocche Spalmate un sottile strato di crema alla vaniglia sulla crema di mandorle, livellate poi aggiungete circa i 2/3 della composta.
23. Aggiungete poi le albicocche tagliate a metà e affondatele nella composta.
24. Aggiungete il resto della composta tra e sui pezzi di albicocca, livellate con una spatola angolata e infine godetevelo!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com