

Crostata di fragole (ispirazione Maxime Frédéric, Pleincoeur)

Préparation : 1h15 • Cuisson : 25 min

Préparation

1. Tra i dessert che ho visto passare sui social nelle ultime settimane, la crostata di fragole di Maxime Frédéric proposta nella sua pasticceria Pleincoeur mi ha fatto venire una voglia incredibile.
2. Non essendo a Parigi (un viaggio di andata e ritorno in TGV per una crostata di fragole mi è sembrato un po' esagerato), mi sono lanciata e ho provato a realizzare una copia di questa crostata con le informazioni fornite sul loro sito internet e sul loro account Instagram.
3. Ecco quindi il risultato, una eccellente crostata di fragole con molto gusto e freschezza, e da parte mia un colpo di cuore per l'utilizzo del sablé diamant come base della crostata, è più fragile di una pasta frolla classica ma è davvero eccellente!
4. Materiale : Cercle cannelé De BuyerMini spatola angolataMattarello Ingredienti :Ho utilizzato la vaniglia Norohy di Valrhona : codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
5. Mescolate il burro pomata con lo zucchero, la vaniglia e il sale.
6. Aggiungete poi la farina, impastate la pasta con il palmo della mano per incorporarla bene, poi avvolgete la pasta nella pellicola e lasciatela riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.
7. Successivamente, imburrate il vostro cerchio per crostata e cospargetelo di zucchero semolato.
8. Stendete la pasta a uno spessore di 2-3mm e disponetela nel cerchio per crostata.
9. Mettete il tutto in frigorifero (o nel congelatore se possibile) per almeno 2 ore.
10. Precucinate il fondo della crostata per 15 minuti a 170°C.
11. Nel frattempo, preparate la crema di mandorle.
12. Mescolate il burro pomata con lo zucchero a velo, la farina di mandorle, l'amido e la scorza di limone.
13. Aggiungete l'uovo e mescolate bene.
14. Stendete la crema di mandorle sul fondo della pasta precotta e aggiungete le fragole tagliate a pezzi.
15. Cuocete nuovamente per 10-15 minuti a 170°C.
16. Rimuovete il cerchio subito dopo aver tolto dal forno facendo attenzione, la pasta è fragile.
17. Lasciate raffreddare.
18. Eliminate il picciolo delle fragole e tagliatele a pezzi.
19. Mettetele in una casseruola con lo zucchero e il succo di limone e cuocete a fuoco lento mescolando regolarmente fino ad ottenere una consistenza di composta (circa 30 minuti).
20. Lasciate raffreddare completamente in frigorifero.
21. Montate la panna liquida a neve, poi aggiungete lo zucchero a velo e la vaniglia.
22. Passate al montaggio.
23. Pleincoeur, inizia stendendo la crema alla vaniglia prima di mettere la composta, io mi sono sbagliata e ho fatto il contrario, a voi la scelta Stendete quindi uno strato sottile di crema alla vaniglia sulla crema di mandorle, lisciate e poi aggiungete circa i 2/3 della composta.
24. Aggiungete poi le fragole tagliate a pezzi e affondatele nella composta.
25. Aggiungete il resto della composta tra e sopra i pezzi di fragole, lisciate con una spatola angolata e infine gustate!