

Crostata cookie albicocca, dulcey, nocciola

Ingrédients

- 75g di burro morbido
- 40g di zucchero muscovado (o di zucchero di canna se non disponibile)
- 30g di zucchero semolato
- 30g di uovo intero
- 120g di farina
- 1,5g di lievito in polvere
- 125g di cioccolato dulcey
- 50g di nocciole tritate
- 6 albicocche
- 30g di zucchero
- 45g di panna liquida intera
- 5g di glucosio
- 5g di miele
- 65g di cioccolato dulcey
- 120g di panna liquida intera
- 70g di panna liquida intera
- 10g di zucchero a velo
- 1 buona cucchiata di purea di nocciole
- 2 albicocche

Préparation

1. Se venite qui regolarmente, potreste aver già visto una torta cookie.
2. Ne ho già realizzate diverse (lampone pistacchio, cioccolato pralinato, pera cioccolato al latte, mela caramello), sempre nello stesso cerchio ovale De Buyer che adoro, quindi in quella che probabilmente sarà l'ultima ricetta estiva del 2025, ho voluto ripetere con una versione albicocca questa volta!
3. E quale cioccolato si sposa bene con questo frutto?
4. il dulcey, ovviamente, quel cioccolato caramellato dal buon sapore biscottato.
5. Allora, qualche nocciola in più, e il gioco è fatto Ingredienti :Ho utilizzato la purea di nocciole Koro: codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
6. Ho utilizzato il cioccolato Dulcey di Valrhona : codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
7. Materiale :Cerchio ovale De BuyerPlacca perforataSacchetti per sac à pocheTempo di preparazione : 1 ora + 15 minuti di cottura + riposoPer una torta di 30x11cm : La pasta per cookie : di burro morbido di zucchero muscovado (o di zucchero di canna se non disponibile) di zucchero semolato di uovo intero di farina 1, di lievito in polvere di cioccolato dulcey di nocciole tritate Mescolate il burro morbido con gli zuccheri, poi aggiungete l'uovo.
8. Poi incorporate la farina e il lievito, insieme al cioccolato tagliato a pezzetti e alle nocciole tritate.
9. Stendete la pasta per cookie nel cerchio imburrito posato su una teglia rivestita di carta da forno.
10. Infornate nel forno preriscaldato a 180°C per circa 15 minuti di cottura.
11. Poi sfornate e lasciate raffreddare.
12. La composta di albicocche : 6 albicocche di zucchero 1/2 succo di limone Tagliate grossolanamente le albicocche, mettetele in una casseruola con lo zucchero e il succo di limone.
13. Fate cuocere a fuoco lento mescolando regolarmente fino a ottenere una consistenza di composta.
14. Fate raffreddare completamente in frigorifero.

15. La ganache montata dulcey : di panna liquida intera di glucosio di miele di cioccolato dulcey di panna liquida intera Scaldare la piccola quantità di panna con il glucosio e il miele, poi versare sul cioccolato precedentemente fuso.
16. Mescolare bene, poi quando la ganache è liscia e omogenea, aggiungere la grande quantità di panna e terminare di emulsionare con un frullatore a immersione.
17. Coprire la ganache e riponetela in frigorifero per una notte se possibile, minimo 6 ore altrimenti.
18. La chantilly nocciola : di panna liquida intera di zucchero a velo 1 buona cucchiata di purea di nocciole Quando tutti gli ingredienti sono raffreddati, poco prima del montaggio, montare la panna con lo zucchero a velo e la purea di nocciole fino a ottenere una chantilly.
19. Mettere in sac à poche con la bocchetta di vostra scelta.
20. Il montaggio : 2 albicocche Qualche nocciola Stendere la composta di albicocche sulla base di cookie.
21. Montare la ganache e metterla in sac à poche con la bocchetta di vostra scelta.
22. Sulla torta, alternare la ganache e la chantilly.
23. Aggiungere poi le albicocche tagliate a piccoli spicchi e qualche scaglia di nocciole prima di gustare!