

Torta di crema al pumpkin spice

Ingrédients

- 1 zucca
- 120g di burro
- 85g di zucchero a velo
- 225g di farina
- 20g di cacao in polvere
- 50g di uovo
- 2g di sale fine
- 425g di purea di zucca
- 236g di panna liquida intera al 35% di materia grassa
- 75g di zucchero di canna
- 230g di tuorli d'uovo
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 150g di cream cheese
- 85g di mascarpone
- 15g di zucchero a velo

Préparation

1. Chi dice autunno dice pumpkin spice!
2. Ecco quindi una torta, molto golosa con la sua pasta al cacao e le sue quenelle di crema mascarpone-cream cheese.
3. Ho trovato questa ricetta nell'ultimo numero della rivista Fou de Pâtisserie, non è complicata ma richiede un bel po' di riposo, quindi la ricetta deve essere realizzata il giorno prima della degustazione (potete anche preparare la pasta il giorno prima e lasciarla "croccante" in frigorifero per tutta la notte una volta foderata).
4. Ultima cosa, se dovessi rifarla metterei più spezie nella crema (un po' di vaniglia, una maggiore quantità di cannella e zenzero).
5. a voi di vedere secondo i vostri gusti!
6.).
7. Materiale :Cercle cannelé De BuyerPlaque perforéeRouleau à pâtisserieIngrédients :Ho utilizzato la purea di zucca e la cannella Koro: codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
8. Ho utilizzato il cacao in polvere di Valrhona : codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
9. Tempo di preparazione : 1h30 + 1h25 di cottura + 14h di riposoPer una torta di 25cm di diametro : Ho utilizzato un cerchio di 20cm di diametro quindi ho moltiplicato le quantità per 0,64 per il ripieno della torta.
10. La purea di zucca : Ho utilizzato la purea già pronta di Koro.
11. 1 zucca Tagliate la zucca, rimuovete i semi e cuocetela in forno per circa mezz'ora a 180°C, la zucca deve diventare tenera.
12. Frullate poi la polpa per ottenere una purea ben liscia e prelevate la quantità necessaria per la ricetta.
13. La pasta frolla al cacao : di burro di zucchero a velo di farina di cacao in polvere di uovo di sale fine Mescolate il burro, lo zucchero a velo, la farina, il cacao e il sale con la foglia (o con le dita) per ottenere un composto sabbioso.
14. Aggiungete poi l'uovo e mescolate di nuovo per formare una palla omogenea.
15. Avvolgete la pasta nella pellicola e mettetela in frigorifero per almeno 2 ore.
16. Poi stendete la pasta a uno spessore di 2mm e foderate il vostro cerchio.

17. Rimettetela in frigorifero per almeno 2 ore.

18. Il ripieno di zucca alle spezie : di purea di zucca di panna liquida intera al 35% di materia grassa di zucchero di canna di tuorli d'uovo 1 cucchiaino di cannella in polvere $\frac{1}{4}$ cucchiaino di zenzero in polvere $\frac{1}{4}$ di cucchiaino di chiodi di garofano in polvere $\frac{1}{4}$ cucchiaino di sale Mettete in una casseruola la purea di zucca, la panna, metà dello zucchero e le spezie.

19. Fate scaldare il composto.

20. Montate i tuorli d'uovo con l'altra metà dello zucchero.

21. Quando il composto nella casseruola inizia a sobbollire, versatelo sui tuorli e mescolate bene, poi mettete da parte.

22. La cottura : Fate precuocere la pasta frolla a 175°C per circa 20 minuti (se necessario, potete mettere pesi o noccioli sopra durante la precottura).

23. Filtrate il ripieno pumpkin spice e versatelo sulla pasta precotta.

24. Infornate a 150°C per 25 minuti di cottura.

25. Alla fine della cottura, la crema deve essere ancora tremolante, finirà di rapprendersi dopo.

26. Lasciate raffreddare un po' e poi mettetela in frigorifero per tutta la notte.

27. La crema mascarpone : di cream cheese di mascarpone di zucchero a velo Mescolate i tre ingredienti per ottenere un composto omogeneo e mettete da parte in frigorifero.

28. Le finiture : QS di semi di zucca Quando la torta si è completamente raffreddata, formate delle quenelle con la crema mascarpone e adagiatele sopra.

29. Decorate con alcuni semi di zucca prima di gustare!