

# Crostata di panna cotta fragola, combawa e lime

## Ingrédients

- 60g di burro morbido
- 90g di zucchero a velo
- 30g di farina di mandorle
- 1 uovo
- 180g di farina T55
- 50g di maizena
- 1 uovo
- 35g di zucchero
- 55g di purea di fragole
- 55g di farina T55
- 2g di lievito in polvere
- 15g di burro
- 15g di panna liquida intera
- 20g di succo di lime
- 15g di zucchero a velo
- 380g di panna liquida intera
- 1,3g di agar-agar
- 30g di zucchero
- 300 a 350g di fragole

## Préparation

1. Eccomi di nuovo con una nuova crostata di fragole!
2. Questa volta le fragole sono abbinate a una panna cotta al combawa e lime ben fresca, adatta alle temperature attuali Materiale : Cercle oblong De Buyer Frusta Mattarello Placca perforata Tempo di preparazione : 50 minuti + riposo e cottura Per una crostata oblonga di 30cm di lunghezza : Pasta frolla alle mandorle : di burro morbido di zucchero a velo di farina di mandorle 1 uovo di farina T55 di maizena Mescolate il burro morbido con lo zucchero a velo, la farina di mandorle e il sale.
3. Emulsionate il composto con l'uovo, poi aggiungete la farina e la maizena.
4. Mescolate rapidamente e fermatevi non appena potete formare una palla.
5. Avvolgetela nella pellicola e mettetela in frigorifero per almeno 30 minuti.
6. Poi, stendete la pasta a uno spessore di 2-3mm e foderate il vostro cerchio imburrito.
7. Bucherellate la pasta, poi mettetela nel congelatore per almeno 15 minuti.
8. Dopo, cuocete la vostra pasta in bianco per circa 20 minuti a 170°C.
9. Una volta sfornata, lasciate raffreddare.
10. Biscotto morbido alla fragola : 1 uovo di zucchero di purea di fragole di farina T55 di lievito in polvere di burro di panna liquida intera di succo di lime di zucchero a velo Fate sciogliere il burro e poi lasciatelo intiepidire.
11. Sbattete le uova con lo zucchero, poi aggiungete la purea di fragole.
12. Incorporate la farina e il lievito setacciati, poi il burro intiepidito e la panna liquida.
13. Versate l'impasto su una placca nel cerchio della crostata e infornate nel forno preriscaldato a 170°C per 12 minuti.
14. Nel frattempo, mescolate il succo di lime con lo zucchero a velo.
15. Una volta sfornato, inumidite il biscotto con il composto precedente, poi lasciate raffreddare e tagliate il biscotto a metà in altezza.

16. Poi, posatelo sul fondo della crostata.

17. Panna cotta al combawa & lime : di panna liquida intera 1, di agar-agar di zucchero La scorza di un combawa e di un lime Mescolate i tre ingredienti, poi scaldare il composto mescolando regolarmente.

18. Quando il composto inizia a bollire, continuate la cottura per 1 minuto, mescolando sempre.

19. Poi, lasciate raffreddare la panna cotta per qualche minuto (mescolando di tanto in tanto per evitare la formazione di una pellicola in superficie) e versatela nel fondo della crostata.

20. Finiture : 300 a di fragole Quando la panna cotta è rassodata, tagliate le fragole e disponetele sulla crostata prima di gustarla!