

Crostata fragola, pistacchio e vaniglia

Ingrédients

- 60g di burro a pomata
- 90g di zucchero a velo
- 30g di mandorle o pistacchi in polvere
- 1 uovo
- 160g di farina T55
- 50g di maizena
- 30g di burro a pomata
- 40g di zucchero a velo
- 40g di pistacchi in polvere
- 15g di purea di pistacchio
- 40g di uovo intero
- 10g di maizena
- 110g di fragole
- 30g di pistacchi interi
- 350g di fragole
- 35g di zucchero
- 15g di pistacchi
- 330g di latte intero
- 1 baccello di vaniglia
- 4 tuorli d'uovo
- 65g di zucchero
- 28g di maizena
- 200g di panna liquida intera al 35% di materia grassa
- 15g di pistacchi

Préparation

1. Sembravi aver apprezzato di co-creare con me su Instagram la ricetta di Pasqua di quest'anno, quindi ho ripetuto per la ricetta della festa della mamma, ed ecco il risultato: una crostata fragola/pistacchio/vaniglia tutta fresca e golosa, che vi convincerà sicuramente se amate le fragole tanto quanto me. Materiale: Cerchio per crostata de Buyer 20cm Mattarello Mini spatola angolata Frusta Ingredienti: Ho usato i pistacchi e la purea di pistacchio Koro: codice ILETAITUNGATEAU per uno sconto del 5% su tutto il sito (non affiliato).

2. Ho usato la vaniglia Norohy di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per uno sconto del 20% su tutto il sito (affiliato).

3. Tempo di preparazione: 1h15 a 1h30 + 25 minuti di cottura Per una crostata di 20cm di diametro: Pasta frolla: di burro a pomata di zucchero a velo di mandorle o pistacchi in polvere 1 uovo di farina T55 di maizena Mescolate il burro a pomata con lo zucchero a velo e la polvere di mandorle.

4. Aggiungete l'uovo, emulsionate il composto.

5. Poi incorporate la farina e la maizena, senza lavorare troppo l'impasto.

6. Non appena potete formare una palla, smettete di lavorare l'impasto e mettetelo in frigorifero avvolto nella pellicola alimentare per almeno 2 ore.

7. Successivamente, stendete la pasta con uno spessore di 2mm e foderate un cerchio per crostata di 20cm di diametro.

8. Mettete il fondo della crostata in frigorifero per almeno 1 ora.

9. Crema di pistacchi: di burro a pomata di zucchero a velo di pistacchi in polvere di purea di pistacchio di uovo intero di maizena di fragole di pistacchi interi Se non avete la purea di pistacchio, sostituirla con di burro e di pistacchi in polvere aggiuntivi.

10. Mescolate il burro a pomata con la purea di pistacchio.
11. Poi aggiungete lo zucchero a velo, la polvere di pistacchio, la maizena e infine l'uovo.
12. Distribuite la crema nel vostro fondo di crostata, quindi aggiungete le fragole tagliate a fette e i pistacchi interi.
13. Cuocete nel forno preriscaldato a 170°C per 20-25 minuti (potete togliere il cerchio negli ultimi 5 minuti di cottura per fare dorare un po' di più la crostata).
14. Lasciate raffreddare completamente.
15. Composta di fragole: di fragole di zucchero Il succo di mezzo limone di pistacchi Tagliate le fragole e tagliatele a pezzi, poi mettetele in una casseruola con lo zucchero e il succo di limone.
16. Cuocete a fuoco lento, mescolando regolarmente, fino a ottenere una composta sufficientemente densa.
17. Stendetela sulla crostata raffreddata, quindi aggiungete alcuni pistacchi interi.
18. Crema pasticcera alla vaniglia: di latte intero 1 baccello di vaniglia 4 tuorli d'uovo di zucchero di maizena Mi piace quando la crema diplomatica non è troppo soda; se non è il vostro caso e/o non avete panna al 35% per la crema diplomatica (ma solo al 30%), potete aggiungere un po' di gelatina: per questo, fate reidratare 2- di gelatina in una ciotola di acqua fredda.
19. Quando la crema è cotta, strizzate la gelatina e aggiungetela immediatamente alla crema.
20. Fate scaldare il latte con i semi del baccello di vaniglia.
21. Sbattete i tuorli d'uovo con lo zucchero e la maizena.
22. Versate il latte caldo sulle uova mescolando bene, poi rimettete il tutto nella casseruola.
23. Cuocete a fuoco medio mescolando continuamente fino a che la crema si addensa.
24. Poi, copritela a contatto con la pellicola e fatela raffreddare completamente in frigorifero.
25. Crema diplomatica: La crema pasticcera raffreddata di panna liquida intera al 35% di materia grassa Quando la crema pasticcera è fredda, montate la panna liquida a neve.
26. Incorporate 1/3 della panna montata alla crema pasticcera mescolando energicamente per ammorbidirla, poi aggiungete il resto delicatamente con la spatola.
27. Versate la crema sulla crostata e lisciatela formando una cupola come nella foto (normalmente vi avanzerà un po' di crema).
28. Finiture: di pistacchi Circa di fragole Non vi resta che aggiungere le fragole e qualche pistacchio sulla crema.
29. Se volete fare una decorazione "fiore" come me, basta tagliare le fragole a metà, poi fare delle fette sottili e arrotolarle su se stesse.
30. Una volta realizzati i fiori, posateli sulla crostata (non troppo in anticipo, soprattutto se sono molto maturi come i miei, altrimenti il succo delle fragole rischia di colare sulla pasta frolla) e godetevela!