

Crostata cioccolato, pera e nocciola

Ingrédients

- 2 tuorli
- 75g di zucchero
- 75g di burro ammorbidito
- 80g di farina
- 15g di cacao in polvere senza zucchero
- 5g di lievito
- 100g di zucchero
- 180g di panna liquida
- 50g di cioccolato fondente
- 25g di burro
- 200g di pere tagliate a dadini
- 1 noce di burro
- 1 cucchiaino di zucchero
- 15g di nocciole tritate
- 1 pera
- 350g di acqua
- 70g di zucchero
- 150g di panna liquida al 35% di grassi
- 40g di pralinato alla nocciola

Préparation

1. Ci siamo, la primavera è arrivata... e prima di passare ai frutti rossi, ecco un'ultima ricetta fruttata & cioccolatosa allo stesso tempo, una crostata pera / cioccolato / nocciola!
2. Si tratta di una crostata con base di sablé bretonne, quindi non c'è bisogno di usare un cerchio; ci sono parecchi elementi da preparare ma la ricetta resta piuttosto semplice da realizzare, e naturalmente potete preparare diversi elementi il giorno prima, o anche 48h in anticipo. Materiale: Frusta Matterello Teglia perforata Sac à poche Bocchetta 18mm Cerchio 20cm Ingredienti: Ho usato l'estratto di vaniglia Norohy, il cioccolato Caraïbes & il cacao in polvere di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
3. Sbattete i tuorli con lo zucchero.
4. Aggiungete il burro ammorbidito, mescolate bene, poi terminate con la farina, il cacao e il lievito setacciati.
5. Stendete l'impasto tra due fogli di carta da forno, in modo da poter ritagliare un cerchio di pasta di 20cm.
6. Mettete l'impasto in frigo per almeno 2 ore.
7. Poi, tagliate il cerchio e cuocete il sablé bretonne per 15 minuti a 170°C.
8. All'uscita dal forno, sformate e lasciate raffreddare.
9. Poi, sciogliete il cioccolato e stendetelo sul sablé raffreddato.
10. Lasciate cristallizzare.
11. Preparate un caramello a secco con lo zucchero.
12. Riscaldare la panna.
13. Quando il caramello ha un bel colore ambrato, aggiungete la panna calda poco per volta mescolando bene.
14. Lasciate cuocere il caramello per 2 minuti a fuoco basso, poi versatelo sul cioccolato e il burro.
15. Mescolate il caramello e lasciatelo raffreddare.

16. Fate saltare i dadini di pera in una padella con il burro, lo zucchero e la vaniglia.
17. Lasciatele cuocere mescolando regolarmente fino a ottenere una consistenza di composta.
18. Fuori dal fuoco, aggiungete le nocciole tritate e lasciate raffreddare.
19. Pelate la pera.
20. Portate a ebollizione l'acqua, lo zucchero e la vaniglia.
21. Immergete la pera e lasciate cuocere per almeno 30 minuti, controllate la cottura con la punta di un coltello.
22. Lasciate raffreddare, poi svuotate la pera e tagliatela a rondelle di circa 0,5 cm di spessore.
23. Montate la panna liquida.
24. Quando ha una consistenza di chantilly, aggiungete il pralinato, montate di nuovo, poi versatela in una sac à poche munita di bocchetta liscia e passate al montaggio.
25. Montaggio: QS di pralinato alla nocciola Qualche nocciola Stendete la composta di pere sul sablé bretonne.
26. Coprite con il caramello.
27. Poi, aggiungete le fette di pera e guarnitele con il pralinato.
28. Poi, spennellate la chantilly, decorate con un po' di pralinato e qualche nocciola sminuzzata prima di assaporare!