

Torta basca alle nocciole

Ingrédients

- 250g di farina T55
- 5g di lievito in polvere
- 200g di burro
- 200g di zucchero di canna
- 1 uovo
- 2 tuorli d'uovo
- 50g di amaretto
- 200g di latte intero
- 200g di panna liquida
- 40g di tuorli d'uovo
- 30g di zucchero di canna
- 30g di farina o maizena (oppure 40-45g per una versione più ferma)
- 150g di <https://www.google.com/search?q=pralin%C3%A9+noisette+c%C3%A9drac+grolet&oq=pralin%C3%A9+noisette+c%C3%A9drac+grolet&aqs=chrome..69i57j69i60j69i61j69i60l2j69i59l2.3464j0j4&sourceid=chrome&ie=UTF-8>>pralinato di nocciola
- 50g di purea di nocciola
- 1 uovo per la doratura

Préparation

1. È passato molto tempo da quando ho fatto l'ultima volta un gâteau basque, quindi eccomi qui con una versione alla nocciola, il mio aroma preferito.
2. Ho riutilizzato la ricetta della pasta del gâteau basque di François Perret, sostituendo il rum con l'amaretto, e per la crema, come puoi vedere dalle foto, era molto cremosa quindi ti do qui sotto le proporzioni che ho usato, ma anche quelle per avere un risultato un po' più fermo se preferisci il gâteau basque in questo modo.
3. Altrimenti, la ricetta è piuttosto semplice, basta lasciare la pasta in frigorifero abbastanza a lungo per poter foderare il cerchio e riempire la pasta.
4. Infine, ho usato un cerchio di 22 cm ma la torta era un po' troppo spessa per i miei gusti, quindi ti consiglio di usare un cerchio di 24 cm se ne hai uno a disposizione!
5. Materiale: Frusta Cerchio da 24 cm Teglia da forno Tempo di preparazione: 35 minuti + minimo 1 ora di riposo + 45 minuti di cottura + raffreddamento Per una torta di 24 cm di diametro: La pasta: di farina T55 di lievito in polvere di burro di zucchero di canna 1 uovo 2 tuorli d'uovo di amaretto Crema il burro con lo zucchero.
6. Aggiungi la farina e il lievito, quindi incorpora l'uovo e i tuorli.
7. Termina con l'amaretto.
8. Dividi la pasta in due parti (una un po' più grande dell'altra), stendi ogni parte tra due fogli di carta forno: la prima parte in un cerchio di 24 cm di diametro e la seconda in un cerchio di circa 28 cm.
9. Mettiti in frigorifero per almeno 1 ora (l'impasto essendo molto morbido, più è freddo più sarà facile da lavorare e stendere).
10. Metti il latte e la panna a scaldare in una casseruola.
11. Nel frattempo, sbatti i tuorli d'uovo con lo zucchero e la farina.
12. Quando il latte è bollente, versalo sulle uova sbattendo.
13. Versa il tutto nuovamente nella casseruola e cuoci a fuoco medio mescolando continuamente.

14. Quando la crema si è addensata, aggiungi il pralinato e la purea di nocciola e mescola fino a ottenere una crema omogenea.
15. Versa la crema in un piatto, coprila con pellicola a contatto e mettila in frigorifero fino al montaggio.
16. Montaggio e cottura: 1 uovo per la doratura Alcune nocciole tritate Fodera uno stampo (o come me, un cerchio) imburrato e infarinato o zuccherato di 24 cm di diametro con la più grande delle paste.
17. Versa la crema di nocciola e le nocciole tritate all'interno e livella bene la superficie.
18. Copri con la seconda pasta unendo le due paste ai lati per evitare che la crema possa fuoriuscire.
19. Sbatti un uovo e spennella la parte superiore della torta.
20. Preriscalda il forno a 200°C.
21. Quando il forno è caldo, spennella la torta una seconda volta e realizza un reticolato sopra con il dorso di un coltello.
22. Inforna la torta abbassando la temperatura del forno a 180°C e cuoci per circa 45 minuti.
23. Lascia raffreddare completamente prima di sformare e goderti!