

Crostata alla vaniglia, noci pecan e crema brûlée

Ingrédients

- 60g di burro
- 90g di zucchero a velo
- 30g di farina di noci pecan
- 50g di uovo
- 180g di farina T55
- 50g di maizena
- 110g di farina di noci pecan
- 12g di maizena
- 90g di zucchero a velo
- 65g di uovo intero
- 65g di burro
- 23g di purea di noci pecan
- 30g di latte intero
- 225g di panna liquida intera
- 30g di zucchero semolato
- 1,2g di pectina NH
- 52g di tuorli d'uovo
- 30g di tuorli
- 20g di zucchero semolato
- 37g di latte
- 125g di panna liquida al 35% (1)
- 1 baccello di vaniglia
- 110g di panna liquida al 35% (2)
- 45g di mascarpone
- 100g di crema bruciata

Préparation

1. Una nuova ricetta di crostata, nuovamente con il cerchio scanalato de Buyer che ho ricevuto a Natale e che mi piace molto, come avrete potuto notare!
2. Si tratta di una crostata preparata in occasione del compleanno del mio compagno, che mi ha semplicemente chiesto una ricetta che includesse la chantilly alla crema bruciata, ed ecco quindi il risultato: una crostata con noci pecan, vaniglia e ovviamente crema bruciata.
3. La ricetta è piuttosto facile, non esitate a dividere il lavoro in due giorni, preparando la pasta frolla e la crema bruciata il giorno prima poiché entrambi devono raffreddarsi per un certo tempo prima di cuocere per l'uno e di essere aggiunti alla chantilly per l'altro.
4. Se avete poco tempo, potete ovviamente trasformare questa crostata in crostata alla vaniglia e noci pecan, e preparare una chantilly alla vaniglia saltando il passaggio della crema bruciata.
5. Strumenti: Cerchio scanalato De Buyer Mattarello da pasticceria Sac-à-poche Teglia perforata Bocchetta saint honoré de Buyer Cannello da cucina Ingredienti: Ho usato la vaniglia di Norohy / Valrhona, che potete trovare qui (-20% su tutto il sito con il codice ILETAITUNGATEAU) e le noci pecan e la purea di noci pecan di Koro (-5% sul sito con il codice ILETAITUNGATEAU).
6. Cremate il burro con lo zucchero a velo, il sale e la farina di noci pecan.
7. Aggiungete l'uovo, quindi terminate con la farina e la maizena.
8. Mescolate fino ad ottenere una pasta omogenea, non più a lungo, formate una palla poi avvolgetela nella pellicola e mettetela in frigorifero per almeno 1 ora.
9. Successivamente, stendete la pasta a uno spessore di 2mm, quindi foderate il vostro cerchio.

10. Mettetelo in frigorifero per almeno 40 minuti o in congelatore per almeno 20 minuti prima di cuocere in forno per 9 minuti a 170°C.
11. Lavorate il burro pomata con la purea di noci pecan, quindi incorporate lo zucchero a velo, la farina di noci pecan, la vaniglia e la maizena.
12. Aggiungete poi l'uovo poco alla volta.
13. Versate sul fondale precotto, aggiungete alcune noci pecan tritate quindi mettete di nuovo in forno a 170°C per 20 minuti.
14. Portate a ebollizione il latte, la panna e i semi del baccello di vaniglia.
15. Versate sopra lo zucchero e la pectina mescolati, mescolando costantemente.
16. Portate nuovamente a ebollizione e lasciate cuocere per 2 minuti.
17. Fuori dal fuoco, aggiungete poi i tuorli sbattuti mescolando bene, quindi versate la preparazione sulla crostata raffreddata.
18. Mettete in frigorifero.
19. Fate scaldare il latte con la vaniglia, e lasciate il mix in infusione per almeno 30 minuti.
20. Dopodiché, fate scaldare di nuovo il mix.
21. Montate i tuorli con lo zucchero.
22. Versate sopra il latte vanigliato caldo, mescolate bene, quindi aggiungete la panna liquida (1) fredda.
23. Versate la crema così ottenuta in uno o più stampi poi mettete in forno a 95°C per circa 45 minuti (da aggiustare in base alla dimensione dello stampo e quindi dello spessore della vostra crema); la crema è pronta quando è tremolante ma non più liquida.
24. Lasciate raffreddare completamente, poi caramellizzate la crema con dello zucchero di canna e un cannello.
25. Non esitate a caramellizzarla almeno 2 volte, la vostra chantilly avrà solo più gusto.
26. Mescolate la crema bruciata, poi prendetene .
27. Montate la panna liquida (2) in chantilly con il mascarpone.
28. Quando la chantilly inizia ad essere montata, aggiungete poco alla volta la crema bruciata e continuate a montare fino ad avere una chantilly ben montata.
29. Dopodiché, mettete il tutto in un sac-à-poche con la bocchetta che preferite (ho usato una bocchetta saint-honoré), quindi guarnite la chantilly sulla crostata.
30. Infine, decorate (ho messo alcune noci pecan e cerchi di caramello: per questo, cospargete di zucchero un foglio di carta da forno, disegnatene dei cerchi e fate caramellare a 160°C per alcuni minuti, monitorando da vicino).
31. E buon appetito!