

Crostata al cioccolato stile mendiant (Benoît Castel)

Ingrédients

- 130g di burro
- 80g di zucchero a velo
- 220g di farina
- 30g di farina di mandorle
- 1 uovo grande (60g)
- 150g di panna liquida
- 30g di miele
- 130g di cioccolato fondente
- 30g di burro dolce
- 200g di frutta secca (pistacchi, nocciole, mandorle, noci, noci pecan...)

Préparation

1. Eccoci di nuovo con il libro Il Parigi delle Pasticcerie di François Blanc.
2. Sfogliandolo, mi sono imbattuta in questa ricetta di crostata tipo "mendiant" di Benoît Castel, una crostata semplice ma davvero molto buona: una pasta sablée alla mandorla e vaniglia, una ganache cremosa al cioccolato e la frutta secca a vostra scelta!
3. Non avendo uno stampo della giusta dimensione, ho usato un cerchio di 20 cm di diametro invece di un quadrato di 22 cm per lato, potete adattarvi agli stampi che avete o semplicemente tagliare la pasta con un coltello, quindi avete bisogno di davvero poco materiale per realizzare questa ricetta.
4. Ultima cosa, venite sul mio account Instagram per vincere una copia di questo splendido libro fino a venerdì!
5. Materiale: Teglia forata Mattarello Cerchio scanalato De Buyer Ingredienti: Ho usato il cioccolato Caraïbes di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
6. Ho usato la frutta secca di Koro: codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
7. Tempo di preparazione: 30 minuti + 3h30 di riposo + 50 minuti di cottura Per una crostata quadrata da 22 cm per lato: La pasta sablée: di burro di zucchero a velo di farina di farina di mandorle 1 uovo grande 1 bacello di vaniglia Mescolate il burro con lo zucchero a velo, la farina, la farina di mandorle e la vaniglia in modo da ottenere una miscela sabbiosa.
8. Aggiungete poi l'uovo, e mescolate rapidamente in modo da ottenere una pasta omogenea.
9. Avvolgete la pasta nella pellicola trasparente e mettete in frigorifero per almeno 3 ore.
10. Poi, stendetela a uno spessore di 3 mm e ritagliate due quadrati di 22 cm per lato (ho usato il mio cerchio scanalato di 20 cm di diametro).
11. Ritagliate l'interno di uno dei quadrati/cerchi.
12. Inumidite leggermente i bordi del quadrato/cerchio pieno e incollatevi sopra l'altro.
13. Mettete in frigorifero o in congelatore per almeno 30 minuti.
14. Poi, infornate nel forno preriscaldato a 170°C per 20 minuti.
15. Lasciate raffreddare.
16. La ganache: di panna liquida di miele di cioccolato fondente di burro dolce Scaldare la panna con il miele.
17. Tritate il cioccolato (ho iniziato a farlo sciogliere al posto), aggiungete il burro a pezzetti poi versate sopra la panna calda in più riprese, mescolando bene con la spatola.
18. Quando la ganache è omogenea e ben lucida, versatela sulla crostata.

19. Decorazione: di frutta secca (pistacchi, nocciole, mandorle, noci, noci pecan...) Tostate la frutta secca nel forno a 130°C per 30 minuti, poi lasciatela raffreddare.
20. Poi, spargetela sulla crostata.
21. Conservate a temperatura ambiente, e buon appetito!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com