

Torta pistacchio e fragola

Ingrédients

- 110g di zucchero
- 110g di burro a pomata
- 150g di farina
- 7g di lievito
- 50g di burro a pomata
- 40g di purea di pistacchio
- 80g di zucchero a velo
- 100g di farina di pistacchio
- 10g di maizena
- 80g di uovo
- 30g di pistacchi
- 70g di fragole fresche
- 200g di panna liquida intera
- 25g di zucchero a velo
- 30g di purea di pistacchio
- 125g di fragole tagliate a piccoli pezzi

Préparation

1. La stagione delle fragole è iniziata qualche settimana fa e ho tutta l'intenzione, come ogni anno, di approfittarne!
2. È uno dei miei frutti preferiti, se non il mio preferito, quindi vedrete passare parecchie ricette con le fragole.
3. Inizio con un'associazione ultra conosciuta e deliziosa, con il pistacchio ovviamente.
4. Un dolce molto semplice e goloso, composto da un sablé breton, una crema di pistacchio & fragole, una brunoise di fragole e una chantilly al pistacchio.
5. Attrezzatura: Cerchio di 20cm Cerchio di 8cm Matracchio Placca perforata Douille scanalata Douille 12mm
Ingredienti: Ho usato la purea di pistacchio Koro: codice ILETAITUNGATEAU per uno sconto del 5% su tutto il sito (codice non affiliato).
6. Montate i tuorli con lo zucchero, poi aggiungete il burro a pomata.
7. Completate incorporando la farina e il lievito.
8. Formate una palla, appiattitela, avvolgetela nella pellicola e mettetela in frigorifero per almeno 1 ora.
9. Successivamente, mettete l'impasto tra due fogli di carta da forno e stendetelo in modo da cuocerlo in un cerchio di 20 cm di diametro, con un cerchio di 8 cm di diametro al centro.
10. Cuocete il sablé nel forno preriscaldato a 180°C per 12 minuti.
11. Mescolate il burro con la purea di pistacchio, lo zucchero a velo, la farina di pistacchio e la maizena.
12. Quando il composto è ben omogeneo, aggiungete le uova, poi i pistacchi interi e le fragole tagliate a dadini.
13. Versate la crema di pistacchio sul sablé precotto, quindi infornate nuovamente a 180°C per 15-20 minuti.
14. Sfornate, poi lasciate raffreddare.
15. Montate la panna liquida con lo zucchero a velo.
16. Quando ha una consistenza di chantilly, aggiungete la purea di pistacchio e montate nuovamente per qualche secondo.
17. Stendete uno strato sottile di chantilly sul dolce.

18. Poi, aggiungete due salsicciotti di chantilly all'interno e all'esterno del dolce per stendere i pezzetti di fragole nel mezzo.

19. Coprite le fragole aggiungendo il resto della chantilly sopra.

20. Decorazione: Alcune fragole Alcuni pistacchi Decorate con alcune fettine di fragole e con pistacchi interi, poi gustate!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com