

Crostata alla crema (Benoit Castel)

Ingrédients

- 240g di burro
- 150g di zucchero a velo
- 50g di mandorle in polvere
- 1 bacca di vaniglia (o un po' di polvere di vaniglia)
- 80g di uova
- 400g di farina T55
- 500g di latte
- 100g di zucchero
- 80g di tuorli d'uovo
- 50g di farina
- 30g di burro
- 1 bacca di vaniglia
- 180g di panna liquida (375g nella ricetta originale)
- 180g di panna densa d'Isigny (375g nella ricetta originale)
- 20g di zucchero a velo (40g nella ricetta originale)

Préparation

1. Ecco la ricetta di una crostata che volevo provare da molto tempo: la crostata alla crema di Benoit Castel.
2. È una crostata facile: pasta frolla, crema pasticcera e panna montata, il tutto ben vanigliato.
3. Vi consiglio ovviamente di usare una vaniglia di qualità, altrimenti la crostata non avrà lo stesso sapore.
4. Ho preso la ricetta dal magazine Fou de Pâtisserie, le quantità erano troppo grandi quindi vi ho segnato i miei consigli sulle quantità qui sotto Materiale: Frusta Mattarello Mini spatola angolata Teglia forata Bocchetta a stella Cerchio da crostata de Buyer 20cm Ingredienti: Ho usato la vaniglia Norohy di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
5. Tempo di preparazione: 1 ora + riposo & 18 minuti di cottura Per una crostata di 20cm di diametro:
Pasta frolla zuccherata: di burro di zucchero a velo di mandorle in polvere 1 bacca di vaniglia (o un po' di polvere di vaniglia) di uova di farina T55 Le quantità sono troppo grandi, potete ovviamente ridurle usando un solo uovo.
6. Mescolare il burro a pomata con lo zucchero a velo, la vaniglia e le mandorle in polvere.
7. Emulsionare il composto con l'uovo, poi aggiungere la farina.
8. Mescolare rapidamente e fermarsi appena si può formare una palla.
9. Avvolgerla nella pellicola e metterla in frigorifero per almeno 30 minuti.
10. Stendere la pasta a 3 mm di spessore e inserire nel cerchio.
11. Rimettere la pasta nel congelatore per qualche minuto (o in frigorifero almeno 30 minuti), quindi infornare a 160°C per 18 minuti.
12. Lasciare raffreddare.
13. Crema pasticcera alla vaniglia: di latte di zucchero di tuorli d'uovo di farina di burro 1 bacca di vaniglia Ne avevo un po' troppo, vi consiglio di ridurre tutte le quantità basandovi su di tuorli d'uovo.
14. Portare il latte con i semi di vaniglia a ebollizione.
15. Sbattete i tuorli con lo zucchero e poi con la farina.
16. Versare la metà del latte caldo aromatizzato alla vaniglia sopra, mescolando, quindi versare tutto nella casseruola.
17. Fate cuocere a fuoco medio, mescolando continuamente.

18. Quando la crema è addensata, toglietela dal fuoco, lasciate raffreddare qualche minuto, poi aggiungete il burro a pezzetti.
19. Coprire la crema con pellicola a contatto, e lasciate raffreddare completamente.
20. In seguito, montare leggermente la crema, poi versarla nel guscio della crostata e lisciare la superficie.
21. Mettere di nuovo in frigorifero.
22. Panna montata: di panna liquida (nella ricetta originale) di panna densa d'Isigny (nella ricetta originale) di zucchero a velo (nella ricetta originale) 1/2 bacca di vaniglia Montate tutti gli ingredienti insieme fino ad ottenere una panna montata.
23. Mettete la panna montata in una tasca da pasticcere munita di bocchetta a stella.
24. Distribuire la panna montata sulla crostata e poi godetevela!