

Crostata al cioccolato al latte, zenzero e lime.

Ingrédients

- 60g di burro a pomata
- 90g di zucchero a velo
- 30g di farina di mandorle
- 160g di farina
- 50g di maizena
- 360g di cioccolato al latte con almeno il 40% di cacao
- 165g di panna liquida intera
- 9g di zenzero fresco

Préparation

1. Una nuova ricetta di crostata al cioccolato, ma con un piccolo tocco di originalità questa volta, poiché ho aggiunto zenzero e un po' di lime.
2. La ricetta è molto facile, una pasta dolce e una ganache e il gioco è fatto!
3. L'importante in questa crostata è usare un cioccolato al latte con un alto contenuto di cacao (ho usato il Bahibé di Valrhona al 46% di cacao) per ottenere un risultato non stucchevole Materiale: Cerchio oblungo De Buyer Teglia perforata Rullo da pasticceria Ingredienti: Ho usato il cioccolato Bahibé di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
4. Tempo di preparazione: 35 minuti + 20 minuti di cottura Per 6 a 8 persone: Pasta frolla alle mandorle: 1 uovo () di burro a pomata di zucchero a velo di farina di mandorle di farina di maizena Le scorze di mezzo lime Mescolare il burro a pomata con lo zucchero a velo, le scorze e la farina di mandorle.
5. Quando il composto è omogeneo, aggiungere l'uovo poi la farina e la maizena.
6. Mescolare rapidamente per ottenere una palla omogenea, poi avvolgere la pasta e metterla in frigorifero per almeno 1 ora.
7. Successivamente, stenderla a uno spessore di 2-3 mm, poi adagiarla nel cerchio e mettere la pasta in frigorifero per almeno 2 ore (o nel congelatore per 30 minuti).
8. Quindi, cuocere il fondo della crostata a 170°C per circa 20 minuti (la pasta deve essere dorata), poi lasciarla raffreddare.
9. Ganache al cioccolato al latte, zenzero, lime: di cioccolato al latte con almeno il 40% di cacao di panna liquida intera di zenzero fresco Le scorze di un lime Sciogliere il cioccolato.
10. Scaldare la panna con lo zenzero tritato finemente, poi versarla in più riprese sul cioccolato mescolando dopo ogni aggiunta.
11. Aggiungere le scorze di lime (mettendone da parte un po' per la decorazione) poi passare la ganache con un frullatore a immersione.
12. Versarla immediatamente nel fondo della crostata raffreddato, poi lasciarla cristallizzare (se possibile a temperatura ambiente, altrimenti ricordarsi di tirarla fuori dal frigorifero almeno 45 minuti prima di degustarla, la crostata avrà molto più sapore quando non è fredda).
13. Quando la ganache si è cristallizzata, aggiungere qualche scorza quindi gustarsi il tutto!