

Crostata croccante con panna montata

Ingrédients

- 60g di burro morbido
- 90g di zucchero a velo
- 30g di farina di nocciole
- 1 uovo
- 155g di farina
- 50g di maizena
- 15g di cacao in polvere
- 60g di pralinato
- 30g di Jivara o cioccolato al latte 40%
- 45g di crêpes dentelles sbriciolate
- 250g di panna fresca
- 55g di zucchero a velo

Préparation

1. Hai bisogno di un dessert goloso e veloce?
2. Ecco una crostata alla panna montata che soddisferà le tue aspettative. La ricetta è molto semplice e veloce da realizzare, tanto più che puoi personalizzarla in base a ciò che hai: una pasta zuccherata bicolore come la mia, oppure classica alle mandorle o alle nocciole, utilizzo del pralinato (o anche purea di frutta secca se hai fretta) e del cioccolato a tua scelta, farcitura della panna montata.
3. tocca a te!
4. Materiale: Mattarello Bocchetta saint honoré de Buyer Cercle à tarte de Buyer 20cm Teglia perforata
Sacchetti da pasticciare Ingredienti: Ho usato la polvere di vaniglia Koro: codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
5. Ho usato il cioccolato Jivara di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
6. Tempo di preparazione: 40 minuti + 15 minuti di cottura + riposo Per una crostata di 20cm di diametro:
Pasta frolla bicolore: di burro morbido di zucchero a velo di farina di nocciole 1 uovo di farina di maizena di cacao in polvere Mescolate il burro morbido con lo zucchero a velo e la farina di nocciole.
7. Quando il composto è omogeneo, aggiungere l'uovo, quindi la farina e la maizena.
8. Dividere l'impasto in due parti uguali, quindi aggiungere il cacao in una delle due parti.
9. Impastare velocemente per ottenere una palla omogenea, quindi avvolgere gli impasti nella pellicola e mettere in frigorifero per almeno 1 ora.
10. Poi, dividete ogni impasto in piccoli pezzi e stendeteli con uno spessore di 2 a 3mm, in modo da avere una pasta bicolore, e foderate il vostro anello.
11. Per ottenere questo effetto irregolare della pasta, ho prima ritagliato il cerchio della base della crostata, quindi una striscia larga 2cm che ho ritagliato con un coltello creando irregolarità su un lato.
12. Infine, ho aggiunto questa striscia su tutto il bordo della crostata.
13. Posizionare l'anello in frigorifero per almeno 2 ore, idealmente minimo 6 ore o anche una notte.
14. Cuocere in forno preriscaldato a 170°C per 15 a 20 minuti, quindi far raffreddare completamente.
15. Croustillant pralinato: di pralinato di Jivara o cioccolato al latte 40% di crêpes dentelles sbriciolate
Sciogliere il cioccolato, quindi aggiungere il pralinato e le crêpes dentelles sbriciolate.
16. Distribuire il croustillant sulla base della crostata.

17. Panna montata alla vaniglia: di panna fresca di zucchero a velo Vaniglia in polvere a piacere Montare la panna fino a ottenere una panna montata, quindi aggiungere lo zucchero a velo e la vaniglia.
18. Distribuire o spalmare la panna montata sulla crostata (ho usato una bocchetta saint honoré), e infine, buon appetito!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com