

Crostata al cioccolato di Liegi

Ingrédients

- 60g di burro ammorbidito
- 90g di zucchero a velo
- 30g di farina di nocciole
- 1 pizzico di sale
- 1 uovo
- 160g di farina
- 50g di maizena
- 100g di pralinato di nocciole
- 80g di cioccolato fondente
- 135g di latte intero
- 135g di panna liquida al 35%
- 55g di tuorli d'uovo
- 20g di zucchero
- 100g di cioccolato fondente
- 250g di panna liquida al 35% di grassi
- 25g di zucchero a velo

Préparation

1. È passato molto tempo da quando non ho proposto una nuova ricetta di crostata qui, così l'uscita del nuovo cioccolato di Valrhona è stata una buona scusa per lanciarmi!
2. Naturalmente, si tratta di un cioccolato piuttosto forte in cacao (80%) quindi potete sostituirlo con un cioccolato meno cacao se preferite, o per esempio sostituirlo con il cioccolato al latte nello strato di pralinato. A parte questo, la ricetta è piuttosto rapida e facile da realizzare: una pasta frolla, un pralinato al cioccolato, una crema e della panna montata.
3. a voi i mattarelli!
4. Materiale: Cerchio da 20cm Sac à poche Bocchetta 18mm Teglia perforata Mattarello da pasticceria Spatola angolata mini Ingredienti: Ho utilizzato il cioccolato Komuntu di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per uno sconto del 20% su tutto il sito (affiliato).
5. Tempo di preparazione: 1 ora + 20 minuti di cottura Per una crostata di 20cm di diametro: Pasta frolla: di burro ammorbidito di zucchero a velo di farina di nocciole 1 pizzico di sale 1 uovo di farina di maizena Mescolate il burro ammorbidito con lo zucchero a velo e la farina di nocciole.
6. Aggiungete il sale, quindi emulsionate con l'uovo.
7. Incorporate la farina e la maizena.
8. Avvolgete la pasta e lasciatela riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.
9. Poi, stendetela su uno spessore di 2 mm e rivestite un cerchio di 20cm.
10. Mettete la pasta nel congelatore per 15 minuti.
11. Cuocete per 20 minuti a 170°C e poi lasciatela raffreddare.
12. Pralinato/cioccolato: di pralinato di nocciole di cioccolato fondente Sciogliete il cioccolato con il pralinato e poi versate il composto nel fondo della crostata e lasciate cristallizzare in frigorifero.
13. Crema al cioccolato fondente: di latte intero di panna liquida al 35% di tuorli d'uovo di zucchero di cioccolato fondente Scaldare il latte e la panna.
14. Sbattete i tuorli d'uovo con lo zucchero, poi versate il liquido caldo sopra.
15. Rimettete il tutto nella casseruola, poi cuocete alla 'nappe' (a 85°C).

16. Versate sul cioccolato, passate al frullatore a immersione e lasciate raffreddare.
17. Poi, stendete sullo strato di cioccolato/pralinato (potete tenerne un po' da parte per la decorazione).
18. Panna montata: di panna liquida al 35% di grassi di zucchero a velo QS di cacao in polvere non zuccherato Montate la panna liquida con lo zucchero a velo, poi distribuite la panna montata sulla crostata.
19. Cospargete con un po' di cacao in polvere, decorate con il resto del cremoso poi godetevi!