

Crostata pistacchio e riso al latte alla vaniglia

Ingrédients

- 60g di burro morbido
- 90g di zucchero a velo
- 30g di polvere di mandorle (o pistacchio)
- 1 uovo
- 160g di farina T55
- 50g di maizena
- 75g di riso tondo
- 260g di latte (ho utilizzato latte di mandorle)
- 1 baccello di vaniglia
- 135g di panna liquida intera
- 125g di panna liquida montata a neve
- 1 uovo
- 40g di zucchero semolato
- 20g di polvere di pistacchio
- 50g di farina
- 2g di lievito in polvere
- 30g di burro fuso
- 200g di panna
- 1 baccello di vaniglia
- 2,3g di gelatina
- 170g di cioccolato Ivoire
- 50g di purea di pistacchio

Préparation

1. Dopo le tartellette fiore pepe & cioccolato fondente, ecco una nuova versione, più primaverile: pistacchio & riso al latte alla vaniglia!
2. La ricetta non è complicata, richiede però un po' di pazienza a causa dei diversi tempi di riposo & raffreddamento, ma permette di organizzarsi su più giorni. Materiale: Stampi per tartellette Frusta Mattarello Teglia forata Sac à poche Bocchetta 12mm Ingredienti: Ho utilizzato la purea di pistacchio, la polvere di mandorle & i pistacchi interi Koro: codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
3. Ho utilizzato la vaniglia Norohy & il cioccolato Ivoire di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
4. Mischiare il burro morbido con lo zucchero a velo e la polvere di mandorle o di nocciole.
5. Aggiungere l'uovo, mescolare, quindi terminare con la farina e la maizena, senza lavorare troppo l'impasto.
6. Formare una palla, avvolgerla nella pellicola e metterla in frigo per almeno 1h30.
7. Successivamente, stendere l'impasto a 2mm di spessore, ritagliare dei cerchi di 10cm di diametro e disporli su stampi imburati.
8. Metterli in frigorifero (o nel congelatore) per almeno 1 ora (se possibile più a lungo, si possono lasciare 24 ore senza problemi).
9. Successivamente, cuocere per 10-15 minuti nel forno preriscaldato a 170°C, le tartellette devono essere ben dorate quando escono dal forno.
10. Se lo desiderate, potete dorarle con un pennello e un uovo sbattuto 5 minuti prima della fine della cottura.
11. Versare il riso, il latte & i semi del baccello di vaniglia in una casseruola.
12. Portare a ebollizione, quindi abbassare il fuoco e aggiungere la panna liquida.

13. Proseguire la cottura finché il riso non è cotto e ben cremoso.
14. Far raffreddare completamente.
15. Al momento di montare, montare i di panna a neve, poi aggiungerla delicatamente al riso al latte.
16. Fondere il burro e lasciarlo intiepidire.
17. Montare l'uovo con lo zucchero, poi aggiungere la polvere di pistacchio e la farina e il lievito precedentemente setacciati.
18. Incorporare infine il burro, quindi versare la pasta in un cerchio in modo che la pasta abbia uno spessore di circa 1/2 cm.
19. Infornare nel forno preriscaldato a 170°C per circa 10 minuti, la punta di un coltello infilata deve uscire asciutta.
20. Lasciar raffreddare, quindi ritagliare cerchi di 5cm di diametro.
21. Reidratare la gelatina in acqua fredda.
22. Portare il latte a ebollizione con i semi del baccello di vaniglia.
23. Aggiungere la gelatina reidratata e strizzata.
24. Versarlo sul cioccolato precedentemente fuso.
25. Aggiungere la panna fredda e la purea di pistacchio e frullare con mixer ad immersione per ottenere una crema liscia.
26. Lasciar cristallizzare per una notte in frigorifero.
27. Il montaggio: Qualche pistacchio Versare un po' di riso al latte sul fondo di ogni tartelletta.
28. Aggiungere il biscotto al pistacchio, poi di nuovo il riso al latte fino alla superficie.
29. Versare il namelaka in un sac à poche con bocchetta liscia, poi riempire le tartellette.
30. Decorare con alcuni pistacchi, poi bon appétit!