

Crostata cookie con pera, cioccolato al latte e nocciola

Ingrédients

- 75g di burro pomata
- 40g di zucchero muscovado
- 30g di zucchero semolato
- 30g di uovo intero
- 120g di farina
- 1,5g di lievito in polvere
- 125g di cioccolato azelia
- 50g di nocciole
- 1 pera grande o due piccole
- 300g di acqua
- 150g di zucchero
- 200g di panna liquida intera
- 15g di zucchero a velo
- 50g di cioccolato azelia
- 10g di cioccolato azelia

Préparation

1. Se conosci un po' il mio blog, riconoscerai il formato di questa crostata!
2. Una crostata su base di cookie, che avevo già realizzato in versione "inverno", cioccolato/vaniglia/pralinato e in versione "estate", lampone/pistacchio.
3. Oggi ecco la versione autunnale, pera/cioccolato/nocciola.
4. Ho utilizzato per questa ricetta il cioccolato Azelia di Valrhona che contiene già nocciola per un gusto ancora più pronunciato!
5. La ricetta è molto facile e piuttosto rapida da realizzare, e farà il suo effetto come dessert dell'ultimo minuto se necessario. Ingredienti: Ho utilizzato il cioccolato Azelia di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
6. Materiale: Cerchio oblungo De Buyer Placca perforata Sac à poche Bocchetta 12mm Tempo di preparazione: 45 minuti + 15 minuti di cottura Per 8 persone (un cerchio di 30cm di lunghezza per 11cm di larghezza): Il cookie: di burro pomata di zucchero muscovado di zucchero semolato di uovo intero di farina 1, di lievito in polvere di cioccolato azelia di nocciole Mescolate il burro pomata con i due zuccheri, quindi aggiungete l'uovo.
7. Incorporate quindi la farina e il lievito, poi il cioccolato tritato in piccole pezzi e le nocciole anche tritate.
8. Stendete l'impasto del cookie nel vostro cerchio imburrato e posato su una teglia ricoperta di carta da forno.
9. Avrete troppo impasto, con il resto potete realizzare come me dei mini cookie da usare per il decoro della crostata, oppure potete ridurre leggermente le quantità degli ingredienti.
10. Infornate nel forno preriscaldato a 180°C per circa 15 minuti di cottura (5-7 minuti per i mini cookie).
11. Lasciate raffreddare e sformate.
12. Le pere: 1 pera grande o due piccole di acqua di zucchero Un po' di estratto di vaniglia o vaniglia in polvere Tagliate fette di pera di circa mezzo centimetro di spessore.
13. In ogni fetta, ritagliate cerchi di diverse dimensioni con degli stampi.
14. Portate a ebollizione l'acqua con lo zucchero e la vaniglia, poi immergetevi i cerchi di pera e lasciate sobbollire per una decina di minuti.

15. Poi, sgocciolate e lasciate raffreddare.
16. Con i ritagli, tagliate piccoli pezzi grossolanamente e conservate fino al montaggio in frigorifero.
17. La panna montata stracciatella: di panna liquida intera di zucchero a velo di cioccolato azelia Montare la panna liquida con lo zucchero a velo fino a ottenere una panna montata più o meno ferma a seconda dei vostri gusti.
18. Tritate finemente il cioccolato per ottenere dei trucioli, quindi incorporate delicatamente alla panna montata.
19. Versate la panna montata in una sac à poche munita di una bocchetta liscia.
20. Il montaggio: Alcune nocciole di cioccolato azelia Sulla base del cookie, stendete le pere tagliate a piccoli pezzi.
21. Poi, riempite con la panna montata stracciatella quindi aggiungete i cerchi di pere cotte, i mini cookie, alcune nocciole e un po' di cioccolato tritato finemente prima di deliziarvi!