

Crostata stracciatella

Ingrédients

- 60g di burro pomata
- 90g di zucchero a velo
- 30g di farina di mandorle
- 1 uovo
- 155g di farina
- 50g di maizena
- 25g di burro
- 45g di albume
- 55g di zucchero di canna
- 40g di farina
- 35g di cioccolato fondente
- 50g di cioccolato fondente
- 60g di panna liquida al 30 o 35% di grassi (1)
- 7g di glucosio
- 7g di miele
- 120g di panna liquida al 30 o 35% di grassi (2)
- 65g di panna liquida intera
- 65g di latte intero
- 6g di maizena
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 70g di panna liquida intera montata
- 25g di cioccolato fondente tritato in fiocchi sottili
- 150g di panna liquida intera
- 15g di zucchero a velo
- 45g di cioccolato fondente tritato in fiocchi sottili

Préparation

1. Se ti piace il gelato al gusto stracciatella, sei arrivato nel posto giusto!
2. Ho voluto declinare questo gusto così popolare in forma di crostata.
3. Per riprodurre al meglio il sapore lattoso del gelato stracciatella, ho deciso di non usare tuorli d'uovo (ad eccezione della pasta frolla): il biscotto è a base di albumi montati a meringa, la crema "diplomatica" è senza uova, e anche se avevo pensato di fare una decorazione con ganache montata al cioccolato bianco/cioccolato fondente, ho deciso di sostituire la ganache montata al cioccolato bianco con una semplice panna montata per non aggiungere un gusto diverso.
4. Gli elementi diversi sono abbastanza semplici da realizzare, se puoi consiglio di preparare questa crostata in giorni: la pasta frolla, la forma, la crema per la diplomatica e la ganache al cioccolato il giorno prima e il resto il giorno J.
5. A i vostri mattarelli!
6. Materiale: Beccuccio saint honoré de Buyer Sacchetto per pasticciare Cerchio per crostata de Buyer 20cm Placca perforata Mattarello Frusta Mini spatola angolata Ingredienti: Ho usato il cioccolato Caraïbes di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
7. Mescolate il burro pomata con lo zucchero a velo e la farina di mandorle.
8. Aggiungete l'uovo e mescolate di nuovo per emulsionare il composto (con la marisa, o con la frusta a foglia se utilizzate un robot).
9. Infine incarnate la farina e la maizena e mescolate rapidamente.
10. Concludete a mano per non lavorare troppo la pasta, formate una palla, avvolgetela nella pellicola e

mettetela a riposare in frigo per almeno 2 ore.

11. Dopodiché stendete la pasta a 2mm di spessore e formatevi il cerchio imburato.

12. Bucherellate il fondo della vostra crostata con una forchetta, poi mettetelo nel congelatore (se non possibile, nel frigorifero) per almeno 2 ore, se possibile di più.

13. Fate una precottura per 15 minuti a 165°C.

14. Sciogliete il burro e lasciatelo raffreddare.

15. Montate gli albumi con lo zucchero fino a ottenere una meringa liscia e brillante.

16. Incorporate la farina setacciata con la marisa.

17. Aggiungete poi il burro fuso ormai freddo.

18. Concludete aggiungendo il cioccolato tritato in fiocchi sottili, quindi versate l'impasto nel fondo di crostata precotto.

19. Ho anche dorato la pasta con un tuorlo d'uovo mescolato a un po' di panna prima di rimetterla in forno, ma è opzionale.

20. Rimettete la crostata nel forno per circa 15 minuti di cottura a 170°C, il biscotto deve essere cotto e la pasta ben dorata.

21. Avrai troppa ganache montata, ma è difficile fare una quantità più piccola.

22. Se necessario, puoi congelare la ganache una volta montata, in uno stampo in silicone per esempio per un altro dessert (altrimenti puoi anche mangiarla a cucchiainate).

23. Sciogliere il cioccolato.

24. Far scaldare la panna (1) con il glucosio e il miele.

25. Versare il liquido caldo in 3 volte sul cioccolato fuso, mescolando bene per ottenere una ganache liscia e brillante.

26. Termina con un mixatore a immersione per perfezionare l'emulsione.

27. Aggiungere la panna (2) fredda, mescolare di nuovo, poi coprire a contatto e mettere in frigo per almeno 6 ore, preferibilmente una notte.

28. In un pentolino, diluire la maizena con un po' di latte freddo, poi quando il composto è omogeneo e senza grumi, aggiungere il resto del latte e la panna fredda, così come la vaniglia.

29. Mettere su fuoco medio e far addensare mescolando continuamente con una frusta.

30. Distribuite in una pirofila, coprite a contatto e fate raffreddare completamente in frigo.

31. Quindi montare la panna liquida in chantilly.

32. Mescolate delicatamente la crema alla vaniglia con la panna montata, quindi aggiungete i fiocchi di cioccolato.

33. Stendete la crema sul biscotto nuvola.

34. Conservate in frigorifero mentre preparate le finiture.

35. Preparate la chantilly stracciatella: montate la panna liquida e aggiungete lo zucchero a velo fino a ottenere una consistenza di chantilly.

36. Aggiungete i fiocchi di cioccolato con la marisa.

37. Mettere la chantilly in una tasca da pasticciere munita di beccuccio saint honoré.

38. Allo stesso tempo, montare la ganache al cioccolato e metterla anche in una tasca da pasticciere munita di beccuccio saint honoré.

39. Sbriciolate le due creme sulla crostata, e infine gustate!