

Crostata morbida pere e vaniglia

Ingrédients

- 85g di albumi
- 110g di zucchero di canna
- 75g di farina
- 50g di burro
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 2 pere
- 1 mela grande o 2 piccole
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 2 o 3 pere
- 150g di zucchero
- 1 litro d'acqua
- 2 cucchiaini di estratto di vaniglia
- 100g di panna liquida al 35% di grassi (1)
- 75g di latte intero
- 1 bacca di vaniglia
- 50g di zucchero semolato
- 2 uova
- 1 tuorlo d'uovo
- 30g di maizena
- 200g di panna liquida al 35% di grassi (2)

Préparation

1. All'inizio del mese, abbiamo festeggiato il primo compleanno della mia seconda figlia, Gabrielle, e ho ovviamente preparato una torta per l'occasione.
2. Avevo diverse restrizioni: serviva una torta di cui potessi preparare i vari elementi in anticipo, con frutti gialli (i suoi preferiti, quindi vista la stagione si trattava di pere con una piccola nota di mela), e con una consistenza molto morbida affinché lei potesse assaggiarne un (piccolo) pezzo.
3. Ho quindi deciso di fare alla base il mio dolce nuvola alla vaniglia, con mele/perle cotte in vari modi e una crema diplomatica (la mia preferita) alla vaniglia.
4. Probabilmente è stata la mia ultima ricetta fruttata prima dell'arrivo delle fragole e di altri frutti primaverili/estivi, un bel modo di godersi un'ultima volta le pere!
5. Attrezzatura: Stampo per crostate rovesciato Frusta Mini spatola angolata Sac à poche Bocchetta 18mm Bocchetta 10mm Bocchetta piccolo 14mm Ingredienti: Ho utilizzato la vaniglia del Madagascar & l'estratto di vaniglia Norohy di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
6. Sciogliere il burro e lasciarlo intiepidire.
7. Sbattere gli albumi con lo zucchero fino a ottenere una meringa ben ferma e liscia.
8. Aggiungere l'estratto di vaniglia e la farina setacciata con una spatola.
9. Mescolare una piccola parte di questo composto con il burro fuso raffreddato.
10. Quando la preparazione è omogenea, mescolare delicatamente le due paste.
11. Versare nello stampo imburrrato e spolverato di zucchero di canna, quindi infornare immediatamente nel forno preriscaldato a 180°C per 15-20 minuti.
12. Lasciare raffreddare.
13. Il composto di mele e pere cotto: 2 pere 1 mela grande o 2 piccole 1 cucchiaino di estratto di vaniglia Sbucciare la frutta e tagliarla a cubetti piccoli.

14. Metterli in una casseruola con la vaniglia e un po' d'acqua, quindi lasciar cuocere a fuoco basso, mescolando regolarmente fino ad ottenere una composta con pezzi (se necessario, aggiungere ancora un po' d'acqua durante la cottura).
15. Lasciare raffreddare.
16. Sbucciare le pere e togliere il torsolo.
17. Portare a ebollizione l'acqua, lo zucchero e la vaniglia.
18. Immergere le pere e lasciarle cuocere a fuoco basso per circa 30 minuti (regolare a seconda delle pere, devono essere ben tenere e morbide alla fine della cottura).
19. Se si ha tempo, lasciarle raffreddare nel loro sciroppo.
20. Riscaldare la panna (1) e il latte con i semi della bacca di vaniglia.
21. Sbattere le uova con il tuorlo d'uovo e la maizena, quindi versare il liquido caldo sopra mescolando bene.
22. Rimettere tutto nella casseruola e far addensare a fuoco medio mescolando continuamente.
23. Versare la crema pasticcera in un piatto, copirla a contatto e lasciarla raffreddare completamente nel frigorifero.
24. Quando è fredda, montare la panna (2) a neve e poi incorporarla delicatamente alla crema pasticcera.
25. Procedere immediatamente all'assemblaggio.
26. Assemblaggio: Spalmare la composta raffreddata sul fondo della torta.
27. Aggiungere uno strato di crema diplomatica e livellare la superficie.
28. Tagliare le pere sciroppate a fette sottili e disporle sulla crema, quindi decorare il resto della diplomatica attorno alle pere prima di godervi il dessert!