



...LA CROSTATA MODERNA VELLUTO E FRAGOLA..

VENERDÌ 1 MAGGIO ore 17:00

Iniziamo a creare una Crostata Moderna semplice ma elegante...
"Velluto" la fragola e la vaniglia...
In un incontro scioglievole come il velluto.

Oggi prepariamo:

- Pasta frolla alle Mandorle
- Gelée alla Fragola e Lime

MATERIALE / UTENSILI per il giorno 01.05

- Forno statico o ventilato
- Cucchiari
- 1 ciotola capiente
- ciotoline varie
- Carta da forno
- Frullatore a immersione o minipimer
- 1 Caraffa o brocca
- Microonde
- coltellino
- 1 passino o colino
- Spray staccante o burro e farina
- Tortiera (Ring microforato e tappetino) Possibilmente 20/24 cm diametro.

INGREDIENTI Per la GELÉE ALLE FRAGOLE e LIME:

140 g fragole fresche
20 g Zucchero semolato
6 g Gelatina animale (Se "pane angeli" 4 g)
30 g acqua per la gelatina
Buccia di 1 lime grattugiato

Inoltre, 50 g di Cioccolato Bianco (tritato)

PROCEDIMENTO:

Ammorbidite la gelatina con la propria acqua. All'interno di una caraffa inserite le fragole lavate, pulite e tagliate a pezzi, con lo zucchero, frullate e passate al setaccio (Colino). Pesate 125 g di purea di fragole.

Scaldare la purea (deve arrivare a 40/45 C°). Inserite la gelatina ammorbidita e la buccia di lime, mescolate bene e versate nel guscio di frolla cotta (in precedenza "Sciablonato" con il cioccolato bianco).

INGREDIENTI Per la PASTA FROLLA ALLE MANDORLE:

250 gr Farina 00
80 gr Farina di Mandorle
60 gr Uova intere
110 gr zucchero a velo
150 gr burro a temperatura ambiente
½ bacca di vaniglia
pizzico di sale

PROCEDIMENTO:

All'interno di un recipiente capiente, impastate il Burro Morbido a temperatura ambiente con lo zucchero e la polpa di vaniglia.

Successivamente, incorporate le uova creando una pastella.

Setacciate la farina e unitela alla farina di mandorla. Aggiungete al precedente composto.

Impastate il tutto solo per il tempo strettamente necessario al fine di omogeneizzare la pasta frolla.

Creare un panetto e fate riposare in frigorifero coperto con pellicola aderente per almeno 3/4 ore.

Foderate i Ring o la tortiera

Cuocete a 160 C° Ventilato fino a doratura - 170 C° Statico.

DOMENICA 3 MAGGIO ore 15:00

Terminiamo la Crostata Moderna “Velluto” la fragola e la vaniglia... In un incontro scioglievole come il velluto.

Oggi prepariamo:

- Cremoso alla Vaniglia
- Composizione

MATERIALE / UTENSILI per il giorno 03.05

- Cucchiari
- 1 ciotola capiente
- ciotoline varie
- Frullatore a immersione o minipimer
- 1 Caraffa o brocca
- Microonde
- coltellino
- Sac a poche con bocchetta

INGREDIENTI Per il CREMOSO ALLA VANIGLIA:

105 g Latte Fresco

125 g Panna Fresca

1 Bacca di vaniglia

22 g Zucchero

45 g Tuorlo d'uovo

4 Gelatina animale

20 g acqua per gelatina

225 g Cioccolato Bianco

22 g Burro a temperatura ambiente

PER IL DECORO:

10/15 Fragole mature fresche tagliate in quarti per il lato lungo

1 Lime (Facoltativo)

Gelatina Spray (Facoltativa)

Menta fresca (Facoltativa)

PROCEDIMENTO:

Ammorbidite la gelatina con la propria acqua. In un pentolino aggiungete il latte, la panna e la vaniglia. Portate il tutto a ebollizione.

Intanto, all'interno di una bacinella, inserite i tuorli e lo zucchero e mescolate energicamente. Aggiungete il composto di latte e riportate il tutto su fiamma (o induzione) per la cottura (fino ad addensamento, ovvero 83/85 C°. Attenzione e non far impazzire il composto.

Unite il tutto al cioccolato bianco, mescolate fino a scioglimento. Attendete che il composto arrivi alla temperatura di circa 35/37 C° e aggiungete il burro a temperatura ambiente. Passate il tutto al minipimer (frullatore a immersione).

Per la nostra crostata, Versate il cremoso ancora liquido, ma raffreddato, nella crostata (sopra alla gelatina di fragole), fino a livello del bordo in pasta frolla della crostata. Lasciate riposare in frigorifero per circa 5/6 ore. Il restante cremoso posizionatelo in una ciotolina che servirà al fine di creare degli spuntoni lungo il perimetro esterno della crostata.

Infine, decorate con fragole fresche, menta e scorza di lime.