



Torta Moderna Complicità

26 Aprile

1. Frolla al limone
2. Mele caramellate
3. Chantilly francese al mascarpone
4. Crema pasticcera al limone



Materiali e utensili

Piano cottura
Frusta o mestolo (anche un cucchiaio)
Ciotole di varie misure
1 pentolini medi (deve contenere almeno 1/2 lt)
1 padellina
1 colino o passino (ma non è indispensabile)
Sac à poche con bocchette (Liscia o rigata)
Planetaria o frullino elettrico
1 teglia per cuocere la pasta frolla (o Ring e tappetino microforati)
Spray staccante o burro sciolto e farina
Mattarello per stendere la frolla

Per la crema al limone

Ingredienti

180 g Latte intero (va bene anche quello parzialmente scremato)
70 g panna fresca
50 g Zucchero semolato
50 g Tuorlo d'uovo
10 g Amido di mais (maizena)
15 g Amido di Riso (se non disponibile pesate 20 g di amido di mais in totale)
scorza grattugiata di 1 limone



Procedimento

In un pentolino versate il latte, la panna, la scorza di limone e portate ad ebollizione.

Intanto, in una ciotola mescolate lo zucchero e il tuorlo d'uovo, successivamente inserite gli amidi e amalgamate bene il composto.

Versate il latte aromatizzato filtrandolo con un colino (potete anche non fare quest'ultima operazione di filtraggio).

Rimettete la crema nel pentolino e portatela a cottura, a fuoco basso o induzione bassa, (se avete un termometro da cucina a circa 83/85 C°).

Senza termometro capirete che siete giunti a cottura in quanto la crema stessa si sarà addensata.

Togliete dal fuoco e versate in una ciotola.

Adesso sarà necessario "abbattere" la temperatura della crema, ovvero portare la crema da 80/85 C° a 10/12 C°.

Create un bagnomaria freddo con una ciotola più grande con del ghiaccio al suo interno, posizionate la ciotola con la crema al suo interno, a contatto con il ghiaccio e mescolate la stessa crema vigorosamente.

Il freddo del ghiaccio si trasferirà al contenitore della crema che raffredderà la stessa.

Da qui in poi potete conservare la crema in frigorifero per circa 3/4 giorni.

Per le mele caramellate

Ingredienti

250 g di mele *** (Da tagliare a cubetti 4/5 mm. Conservatele in frigorifero in acqua con succo di un mezzo limone) ***

70 g di zucchero

5 g Burro

1 g sale (pizzico)

100 g acqua



Procedimento

In una padella, caramellate lo zucchero a secco, biondo a circa 160 C°. Scolate le mele e aggiungetele.

Aggiungete anche il sale e l'acqua.

Fate sciogliere il caramello e asciugare

l'acqua, il tutto a fuoco basso. Al termine dell'operazione aggiungete il burro, attendete che il composto si attesti alla temperatura di circa 45/50 C° e versate nella crostata sopra lo strato di lamponi freschi

Per la pasta frolla al limone

Ingredienti

250 g farina 00

150 g Burro Morbido a temperatura ambiente

115 g Zucchero

25 g Uova intere

30 g Tuorlo d'uovo (possibilmente a pasta gialla)

25 g Amido di Mais

Buccia di un limone grattugiata

125 g Lamponi freschi

Procedimento

All'interno di un recipiente capiente, impastate il burro morbido a temperatura ambiente con lo zucchero e la buccia di limone.

Successivamente, incorporate le uova e i tuorli creando una pastella. Setacciate la farina con l'amido e 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 circa 2 ore.

Foderate la tortiera (o il ring micro forato) e cuocete a 165/170 C° Ventilato, oppure 175/180 C° Statico, per circa 15/20 minuti.



Per la crema chantilly francese al mascarpone

Ingredienti

250 g panna fresca (da montare)
35 g zucchero a velo
100 g Mascarpone
½ bacca di vaniglia

Procedimento

Mescolate la panna con lo zucchero e la vaniglia, incorporate il mascarpone e montate il tutto fino a consistenza sostenuta.

DECORO

Per il decoro

Lamponi Freschi
Menta (Facoltativa)



Qui trovi la crostata moderna Complicità sul mio sito:
<https://davideselogna.it/crostata-moderna-complicita/>



Davide Selogna

La mia missione è rendere la pasticceria alla portata di tutti.

GRAZIE ALLA PASTICCERIA
AIUTO LE PERSONE A RAGGIUNGERE
I PROPRI OBIETTIVI PROFESSIONALI
E PERSONALI.



Dove mi trovi

Il mio sito davideselogna.it

- **Pagina FB:** segui le Live e creiamo insieme in diretta le creazioni che ho pensato per voi
- **Gruppo FB** "[Davide Selogna - La famiglia](#)" dove confrontarti con tantissime altre persone e trovare le risposte che cerchi
- Canale **Telegram** "[Davide Selogna - News](#)" con tips in anteprima
- [Instagram](#)

📖 Qui trovi i **PDF** di tutte le ricette fatte insieme in LIVE
<https://davideselogna.it/ty/videolive-ricette/>

😊 [Qui trovi tutti i miei corsi online](#)

Ti sei già iscritto al percorso gratuito di 8 lezioni video estratte dal mio corso "Le creme e le basi della pasticceria italiana"?

✅ [Clicca qui e accedi subito ai video!!](#)