



Crostata moderna Velluto e Fragola

1-3 Maggio

1. Pasta frolla alle Mandorle
2. Gelée alla Fragola e Lime
3. Cremoso alla Vaniglia



Materiali e utensili

Forno statico o ventilato
Cucchiai
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
Sac à poche con bocchetta

Per la gelée alle fragole e lime

Ingredienti

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. Scaldate 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 cotto (in precedenza "Sciablonato" con il cioccolato bianco).



Per la pasta frolla alle mandorle

Ingredienti

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.



Per il cremoso alla vaniglia

Ingredienti

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

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.



Qui trovi Velluto sul mio sito:
<https://davideselogna.it/crostata-moderna-velluto/>



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!!](#)