



MAURIZIO DE PASQUALE

PASTRY CHEF E FOOD SPECIALIST

CROSTATA DI FRUTTA RIVISITATA

UN GRANDE CLASSICO
RINNOVATO GRAZIE ALLA SAPIENTE
UNIONE DELLE SENSAZIONI
DI FRESCHEZZA E CROCCANTEZZA,
ESALTATE DALLA LEGGEREZZA
DELLA CREMA PASTICCERA ALL'ACQUA



COMPOSIZIONE

Frolla sablée alle nocciole
Crema pasticcera all'acqua
Nocciole e pistacchi tostiti
Zucchero caramellato



FROLLA SABLÉE ALLE NOCCIOLE

farina debole 220 g - polvere di nocciole 70 g - burro 120 g
scorza râpé limone non trattato 1 - bacca di vaniglia 1/2
uova intere 50 g - zucchero integrale di canna 100 g - sale 2 g

In una planetaria con foglia lavorare la farina, la polvere di nocciole, il burro e gli aromi fino all'ottenimento di un composto sabbioso. Aggiungere i restanti ingredienti e continuare a lavorare per ottenere un composto omogeneo. Stendere la frolla dello spessore di 2-3 mm e rivestire un anello microforato precedentemente unto con spray antiaderente.

CREMA PASTICCERA ALL'ACQUA

acqua 1000 g - saccarosio 270 g - tuorli 300 g
amido di riso 160 g - sale 1 g - baccello di vaniglia 1 g

Portare quasi a bollire l'acqua (85°C) con metà dello zucchero e gli aromi. Realizzare a parte un composto formato da amidi, l'altra metà dello zucchero, il sale e i tuorli. Unire i due composti e ottenere una crema liscia e omogenea.

NOCCIOLE E PISTACCHI TOSTATI

nocciole q.b. - pistacchi q.b. - zucchero semolato 110 g

In un tegame mettere lo zucchero e la frutta secca. A fiamma bassa continuare a mescolare finché lo zucchero avrà intrappolato la frutta secca.

ZUCCHERO CAMELLATO

zucchero semolato 110 g - acqua 45 g

In un tegame versare l'acqua e lo zucchero e cuocere senza mescolare finché lo sciroppo non si sarà caramellato, diventando di un bel colore oro. Allontanare il tegame dalla fonte di calore e attendere un paio di minuti finché il caramello non sarà diventato abbastanza vischioso. A questo punto creare alcuni disegni su carta forno e far raffreddare il tutto.

MONTAGGIO

Sulla base di frolla sablée alle nocciole stendere la crema pasticcera all'acqua. Adagiare a piacere fettine di frutta fresca di stagione, spicchi di agrumi, nocciole e pistacchi tostiti. Aggiungere infine il decoro di zucchero caramellato.