



CROSTATA MODERNA CON GANACHE AL LIME E FAVA TONKA

In collaborazione con:

Giuseppe Marrone

Pastry Chef

Docente e consulente

Pasticceria e Gelateria

 /dulcisinside





Crostata moderna con ganache al lime e fava tonka

INGREDIENTI PER LA PASTA FROLLA

- 470 gr di farina 00
- 30 gr di polvere di mandorle
- 275 gr burro
- 150 gr di zucchero a velo
- 50 gr di zucchero semolato
- 80 gr tuorlo
- Sale qb
- Rosmarino



PROCEDIMENTO

Impastare secondo il metodo classico: mescolare in un primo momento il burro, gli zuccheri e il sale. Inserire i tuorli e per ultimo la farina setacciata almeno una volta e la polvere di mandorle. Riporre la pasta frolla così ottenuta in frigorifero per almeno 2 ore.



Foderare uno stampo di acciaio microforato di 16 cm con la pasta frolla spessa tra i 3 e i 4 mm. Posizionare al centro un altro O-ring del diametro di circa 4 cm. Foderare anche esso nel lato interno. Refrigerare per 10 minuti.



Crostata moderna con ganache al lime e fava tonka

LA COTTURA NEL FORNO ROTATIVO ROTOR DI ZANOLLI



Cuocere la pastafrolla nei suoi stampi su tappeto microforato

T°: 170 gradi

Tempo: 13 minuti

Valvola chiusa

INGREDIENTI PER LA GANACHE AL CIOCCOLATO BIANCO E LIME

- 110 gr di panna liquida calda
- 160 gr di cioccolato bianco
- 270 gr di panna liquida fredda
- 1/3 della scorza di un lime
- ½ fava tonka grattugiata
- 6 gr di gelatina animale
- 30 gr d'acqua



PROCEDIMENTO



Realizzare una ganache sciogliendo il cioccolato bianco a 45° C e aggiungendo la panna calda (temperatura massima 65° C), con la scorza di lime e la fava di tonka. Nel frattempo idratare la gelatina e unirla al composto, prima di integrare la panna fredda.



Colare la ganache ottenuta nello stampo di frolla cotto e mettere in frigorifero per almeno mezz'ora.



3

Crostata moderna con ganache al lime e fava tonka

INGREDIENTI PER LA DECORAZIONE

- Pesca gialla, lamponi, mandorle con pelle

Per ultimo, decorare con fettine di pesca gialla, lamponi, mandorle con pelle e rosmarino



