




CROSTATA AL CIOCCOLATO CROCCANTE

In collaborazione con:
Silvia Federica Boldetti
Pastry Queen 2016
Maestro AMPI
 /silviafederica.boldetti





INGREDIENTI PER LA FROLLA

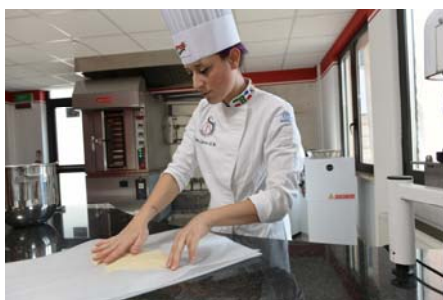
- 225 gr di polvere di burro
- 140 gr di zucchero
- 50 gr di polvere di mandorle
- 1 gr di sale
- 90 gr di uova
- 1 gr di vaniglia in bacche
- 370 gr di farina debole



PROCEDIMENTO

Impastare il burro con lo zucchero e la vaniglia in planetaria, aggiungere le uova, il sale e la polvere di mandorle e infine la farina.

Stendere tra due fogli di carta forno a 2 mm e lasciare riposare una notte.



2



Crostata al cioccolato croccante

INGREDIENTI PER IL FRANGIPANE

- 150 gr di burro fresco
- 130 gr di zucchero di canna grezzo
- 70 gr di cioccolato fondente 55%
- 70 gr di cioccolato bianco
- 40 gr di olio di semi
- 240 gr di uova
- 220 gr di polvere di nocciole
- 25 gr di farina debole
- Confettura di albicocca



PROCEDIMENTO

Montare il burro morbido con gli zuccheri. Aggiungere le uova poco alla volta, la polvere di mandorle e il cioccolato sciolto, infine la farina e l'olio di semi. Farcire la crostata con confettura e frangipane, poi cuocere; in seguito abbattere di temperatura.



3



Crostata al cioccolato croccante

LA COTTURA NEL FORNO STATICO POLIS PW DI ZANOLLI

T°: 155° C

Tempo di cottura: 20 minuti

Potenze: cielo 5, platea 2

Valvola: aperta



LA COTTURA NEL FORNO ROTATIVO ROTOR WIND DI ZANOLLI

T°: 150° C

Tempo di cottura: 30 minuti circa

Valvola: chiusa, aperta gli ultimi cinque minuti

Crostata al cioccolato croccante

INGREDIENTI PER GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE

- 300 gr di panna
- 260 gr di cioccolato fondente 50%
- 50 gr di miele
- 1 gr di vaniglia in bacche



PROCEDIMENTO

Sciogliere il cioccolato. Scaldare la panna a 50° e sciogliere all'interno il miele. Emulsionare i due composti insieme alla vaniglia per ottenere una ganache lucida. Colare nello stampo sopra il frangipane a livello con la crostata. Coprire la superficie con la ganache al cioccolato.



Crostata al cioccolato croccante

INGREDIENTI PER LO STREUSEL

- 100 gr di zucchero di canna grezzo
- 100 gr di polvere di nocciole
- 100 gr di farina debole
- 90 gr di burro fresco
- Oro in polvere per decorare



PROCEDIMENTO

Impastare velocemente tutti gli ingredienti e lasciar riposare in frigo. Passare nel setaccio a maglia larga e cuocere su tappetino forato fino a doratura. Temperatura: 160° circa, 15 minuti con valvola aperta. Infine distribuire lo streusel sopra lo strato di ganache al cioccolato.



