

Dolci Crostate

alla crema e frutta



Emanuela Martinelli Marianna Manzi Marianna Pascarella
Michela Festa Valentina Previti

Testi e foto:

- Emanuela Martinelli
- Marianna Manzi
- Marianna Pascarella
- Michela Festa
- Valentina Previdi



Tutti i diritti sono riservati in Italia e all'estero, per tutti i Paesi.

Nessuna parte di questo documento può essere riprodotta, memorizzata o trasmessa con qualsiasi mezzo e in qualsiasi forma (fotomeccanica, fotocopia, elettronica, chimica, su disco e altro, compresi cinema, radio, televisione) senza autorizzazione scritta dell'autore.

In ogni caso di riproduzione abusiva si procederà d'ufficio a norma di legge.



Dolci Crostate alla Crema e Frutta

Un classico della pasticceria italiana, originariamente preparata con guscio di pasta frolla e ripieno di crema o confettura, la crostata è da sempre ritenuta uno dei dolci più semplici e buoni che ci siano. Il suo aspetto, tradizionalmente intrecciato, la sua friabilità, unita alla morbida scioglievolezza del ripieno, la rendono un evergreen con quel tocco romantico, che richiama subito alla mente i dolci di un tempo, quelli che anche le nostre nonne preparavano con amore, per offrirli ai loro nipotini, come ricompensa di una buona azione.

Oggigiorno le crostate hanno assunto i più svariati aspetti, così che se ne possono trovare di tantissime versioni, da quelle più semplici, che accompagnano un cappuccino e arricchiscono la colazione, a quelle più elaborate, come le crostate moderne, che diventano dei veri e propri capolavori, aggiudicandosi di diritto la tavola dei dessert più sofisticati.

Qualunque sia il loro aspetto, il gusto o la farcitura scelta, le crostate, grazie alla loro profonda storia, sono sempre ben viste e amate. Ecco perché in questa raccolta abbiamo pensato di collezionare per voi 10 meravigliose idee per realizzare delle crostate da sogno! Sfogliando questo ebook troverete 5 ricette di crostate farcite alle creme e 5 ricette di varianti alla frutta, che sapranno sicuramente rendere magici i vostri momenti speciali.

E in occasione dell'arrivo della bella stagione e dell'avvicinarsi della festa della mamma, abbiamo pensato di farvi questo nostro piccolo regalo, che speriamo vi terrà compagnia e vi permetterà di divertirvi in cucina!

Con affetto vi auguriamo una buona preparazione!

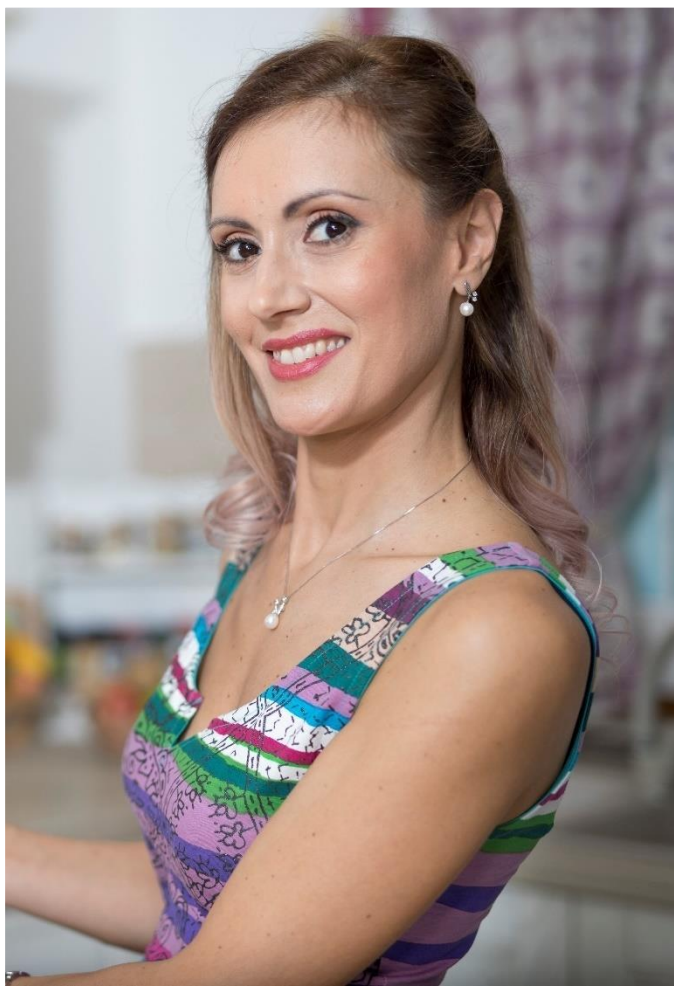
Emanuela, Marianna, Marianna, Michela, Valentina



Io sono Marianna, una grande appassionata di cucina e di tutto ciò che ruota intorno al mondo del food. Lo sono da quando ero bambina, da quando ho iniziato a sporcarmi le mani di farina, prima per gioco, poi per pasticcini, pian piano comprendendo che quello era il modo migliore per esprimere la mia creatività, per creare qualcosa che incantasse occhi e palato e che facesse comprendere quello che volevo trasmettere anche senza parlare.

Sono convinta che la cucina sia anche sperimentazione, costanza, pazienza e perseveranza, ed è proprio questo quello che cerco di trasmettere, ai miei bambini, ai miei amici e a tutti voi.

Porto avanti la mia passione dal lontano 2006 condividendo le mie creazioni sul sito RicetteDalMondo.it



*“Food Blogger e
Ingegnere che ama
sperimentare nuovi
piatti ogni giorno!”*

Emanuela Martinelli



“Tutte le passioni meritano di essere coltivate”

Lei è Emanuela, ma per tutti è la Manu.

Nata e cresciuta in Toscana, innamorata della sua terra non può non amare i sapori e i profumi che la riportano alla sua infanzia, riscoprire le ricette tradizionali a volte dimenticate che ama preparare per la sua famiglia e i suoi amici ogni volta che può.

Ama raccontare le sue scorribande in cucina, dalla voglia di sperimentare nuovi piatti e dalla voglia di condividere la sua passione.

Il suo blog **“Ricami di Pastafrolla”** nasce un Natale di tanti anni fa dopo che suo marito le regalò l'impastatrice con un biglietto dove c'era scritto: *“Tutte le passioni meritano di essere coltivate”*



RICAMI DI PASTAFROLLA



Marianna Manzi



“Un dolce è un'opera d'arte che oltre ad essere buono deve essere bello da vedere.”

Lei è Marianna, una mamma sempre di corsa che si divide tra lavoro, famiglia e una grande passione per la cucina, in particolare per la pasticceria. Passione che sentì nascere in se sin da ragazzina quando, tra una frittella bruciata e una torta strampalata, impiastricciava la cucina della mamma.

Oggi attraverso il suo blog **“Fiordipistacchio”** condivide con amore ed entusiasmo le sue preparazioni che spaziano dai dolci classici a quelli più moderni.

Ama la cura dei dettagli e la precisione, una torta oltre ad essere buona deve essere assolutamente bella da vedere.

Fiordipistacchio
food e photo

Michela Festa



“Ho sempre amato i libri di cucina ed i ricettari di famiglia”

Michela è appassionata di pasticceria e torte decorate sin da quando, in cucina aiutava sua mamma e sua nonna con le preparazioni dolci. *“Ho sempre amato i libri di cucina ed i ricettari di famiglia”* - rivela Michela - *“Creavo dei veri e propri libri personalizzati sperimentando tantissime ricette. Adoro l'arte, la pittura e del disegno, ho iniziato a creare torte personalizzate per i compleanni dei miei fratelli utilizzando semplicemente la panna colorata e la sac a poche già dall'età di dodici anni”*.

Nel 2003 a Londra in occasione di un soggiorno di lavoro ha conosciuto per la prima volta il Cake Design nelle vetrine delle stupende Bakery del centro della città. Da allora è stato amore a prima vista fino a quando, con l'arrivo del Cake Design in Italia, nel 2010, decide di sperimentare e creare le sue prime torte in pasta di zucchero che oggi condivide sul suo blog **“Le Torte di Michy”**.



Valentina Previti



“Creatrice seriale di ricette che si nasconde dietro al blog Profumo di Cannella e Cioccolato”

Lei è Valentina, nata e cresciuta in campagna, in un piccolo paese in provincia di Piacenza.

Il suo blog è nato qualche anno fa, un po' per caso. Tutto è iniziato dal suo profilo Instagram, dove postava per gioco le foto dei suoi dolci, ma poi dopo qualche tempo ha sentito la necessità di creare un sito dove poter raccogliere tutte le sue ricette.

Così è nato il blog, **“Profumo di Cannella e Cioccolato”**, il suo piccolo mondo dove propone ricette dolci e salate, semplici e veloci da preparare anche per chi è alle prime armi!

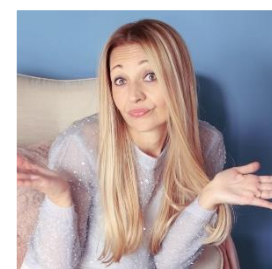
Con il tempo, quello che era solo un hobby è diventato anche un lavoro ed ora crea contenuti per aziende del settore food.

profumo di cannella e cioccolato
Food Blog & Pretty Things

Crostata ai Lamponi



Un dolce fresco e delicato composto da una base di frolla alle mandorle, una crema frangipane alle mandorle, una crema chantilly alla vaniglia e lamponi freschi.



40 min.



40 min.



6 persone

Ingredienti

Per la pasta frolla:

75 gr di burro a temp. ambiente
50 gr di zucchero a velo
½ baccello di vaniglia
15 gr di farina di mandorle
25 gr di uova
125 gr di farina 00
Un pizzico di sale

Per la crema frangipane:

50 gr di burro morbido
50 gr di zucchero a velo
40 gr di uova
60 gr di farina di mandorle
6 gr di rhum (facoltativo)
6 gr di amido di mais

Per la chantilly alla vaniglia:

100 gr di panna liquida fresca
40 gr di mascarpone
20 gr di zucchero semolato
½ baccello di vaniglia

Per la decorazione:

Lamponi freschi
Confettura di lamponi

Preparazione

- 1 Nella ciotola della planetaria con gancio a foglia montare il burro morbido tagliato a tocchetti con lo zucchero a velo e i semini del baccello di vaniglia.
- 2 Lavorare il composto fino ad ottenere una crema omogenea, poi aggiungere la farina di mandorle continuando a mescolare e l'uovo.
- 3 Aggiungere la farina con il pizzico di sale e lavorare il composto giusto il tempo che ci vorrà per far assorbire la farina.
- 4 Con l'aiuto di un mattarello stendere la frolla su due fogli di carta forno e mettere in frigorifero per almeno 2 ore. Trascorso il tempo di riposo foderare l'anello più grande e con l'anello più piccolo coppare al centro la pasta.
- 5 Eliminare la frolla al centro e rivestire con essa l'esterno dell'anello più piccolo. Fare riposare per almeno due ore in frigorifero oppure in congelatore per 30 minuti. Infornare a 170°C funzione statico per 15 minuti.
- 6 In una ciotola lavorare con una spatola il burro morbido "a pomata" con lo zucchero e l'amido di mais.
- 7 Quando si sarà ottenuta una crema omogenea, aggiungere l'uovo, leggermente sbattuto con una forchetta, la farina di mandorle e il rhum. Mescolare fino ad ottenere un composto cremoso e omogeneo. Trasferire in una sac à poche e fare riposare in frigorifero.
- 8 In una ciotola fredda montare il mascarpone e la panna freddi di frigo con lo zucchero e i semini del baccello di vaniglia fino a quando la crema sarà omogenea e sostenuta.
- 9 Prendere la frolla precotta, realizzare uno strato di crema frangipane e infornare nuovamente a 170°C, funzione statico, per altri 15/20 minuti, fino a quando la crema risulterà bella dorata.
- 10 Fare raffreddare completamente e con una spatola realizzare uno strato di crema chantilly, lisciando bene la superficie.
- 11 Decorare con lamponi freschi e riempirli, utilizzando un conetto di carta forno, con confettura di lamponi tiepida e una spolverata di zucchero a velo.



Crostata con Crema al Pistacchio e Fragole



Un guscio di pasta frolla croccante racchiude una crema al pistacchio dal gusto delicato e morbido esaltato e reso più fresco dalle fragole dolci e profumate.



20 min.



30 min. + 2 ore in frigo



4-6 persone



Ingredienti

Per la pasta frolla:

250 gr di farina 00

100 gr di zucchero

125 gr di burro

1 uovo grande

1 pizzico di sale.

Per la crema al pistacchio:

½ l di latte intero

150 gr di zucchero

3 tuorli

30 gr di farina

30 gr di pasta di pistacchio
pura 100%

Per decorare:

500 gr di fragole

Preparazione

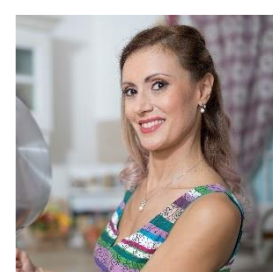
- ① Versare nel mixer, la farina lo zucchero e il sale. Aggiungere il burro freddo tagliato a pezzetti e l'uovo. Azionare il mixer per un minuto circa.
- ② Rovesciare l'impasto grossolano che si sarà formato sopra un banco da lavoro. A questo punto lavorarlo velocemente con le mani per dargli la giusta consistenza e omogeneità. Ricoprire la pasta frolla con pellicola per alimenti e lasciarla riposare in frigorifero almeno 1 ora.
- ③ Nel frattempo preparare la crema pasticcera. In una casseruola versare il latte e 50 gr di zucchero, quindi portare ad ebollizione.
- ④ In una boule rompere i tuorli e unire il restante zucchero, lavorare con una frusta fino a rendere il composto chiaro e spumoso, unire la farina e amalgamare di nuovo.
- ⑤ Non appena il latte inizia a fumare, toglietelo dal fuoco e versatene una piccola quantità sopra il composto delle uova, stemperate con le fruste e rovesciate tutto il composto nella casseruola con il restante latte.
- ⑥ Girare subito e rimettere sul fuoco fino al raggiungimento del bollore.
- ⑦ A questo punto, togliere dal fornello e unire la pasta di pistacchio, continuare a girare fino a che la crema sarà liscia e omogenea.
- ⑧ Una volta formata la crema coprirla e metterla a raffreddare.
- ⑨ Riprendere la pasta frolla, lavorarla giusto 30 secondi con le mani per ammorbidirla e con il mattarello, stenderla in un disco per rivestire lo stampo della crostata fino ai bordi (ricordare di mettere la carta forno alla base).
- ⑩ A questo punto rimetterla in nuovamente in frigorifero per un'altra ora.
- ⑪ Accendere il forno a 180°C, coprire la superficie della pasta frolla con della carta forno con sopra delle sfere di ceramica (utilizzate pure legumi se non le avete).
- ⑫ Cuocere la pasta frolla per circa 12 min., poi togliere le sfere e la carta forno e continuare la cottura per altri 5 o 6 min. Attenzione a non farla dorare troppo.
- ⑬ Una volta cotta sformarla e farla raffreddare sopra una griglia.
- ⑭ Nel frattempo tagliare le fragole a pezzetti e amalgamarle insieme alla crema di pistacchio raffreddata.
- ⑮ Disporre la crema sopra il guscio di pasta frolla (deve essere freddo) e decorare a piacere con le restanti fragole.



Crostata al Caffè e Cioccolato



È un dolce realizzato con una base di pasta frolla al cacao, farcita con una ganache morbida, spumosa e cremosa al cioccolato e decorata con una soffice ganache montata al caffè.



25 min.



60 min.



8 persone

Ingredienti

Per la Pasta Frolla:

200 gr di farina 00
15 gr di cacao amaro
110 gr di burro freddo
70 gr di zucchero a velo
1 uovo (intero, piccolo)
Un pizzico di sale

Per la Ganache al Caffè:

200 ml di panna fresca (o per dolci)
80 gr di cioccolato bianco
5 gr di caffè solubile
4 gr di gelatina (o colla di pesce)

Per la Crema al Cioccolato:

250 ml di latte intero
150 gr di cioccolato fondente
50 gr di zucchero
3 tuorli d'uovo

Per Completare:

Chicchi di caffè al cioccolato

Preparazione

- ① Unire in un mixer la farina e il burro freddo a pezzi e frullare per ottenere una sabbatura. Aggiungere lo zucchero a velo, il cacao, l'uovo e un pizzico di sale e lavorare ancora.
- ② Trasferire l'impasto su una spianatoia e compattarlo velocemente a mano per formare un panetto. Avvolgerlo nella pellicola per alimenti e metterlo in frigo a raffreddare per un'oretta.
- ③ Riscaldare 100 ml di panna, nella quale si sarà messo il caffè solubile, che con il liquido caldo si scioglierà. Portare la panna a bollore, poi spegnere il fuoco e aggiungere i fogli di gelatina, tenuti in ammollo in acqua fredda per almeno 10 minuti, ben strizzati. Mescolare bene per scioglierla tutta.
- ④ Tritare finemente il cioccolato bianco, metterlo in una terrina e versarvi sopra la panna al caffè bollente. Aspettare 1 minuto, poi mescolare per sciogliere il cioccolato e mettere da parte. Quando la crema sarà tiepida, riporla in frigorifero a raffreddare completamente per 6 ore.
- ⑤ In una terrina di vetro riunire lo zucchero e i tuorli d'uovo, lavorare bene con una frusta, ottenendo un composto biancastro. Riscaldare bene il latte e quando sfiora il bollore versarlo sulla crema di uova e zucchero, mescolando con la frusta. Poi versarlo sul cioccolato fondente tritato finemente. Aspettare 1 minuto e mescolare, verificando che si sia sciolto.
- ⑥ Trasferire la crema in un pentolino e, mescolando con una spatola, farla addensare, arrivando ad una temperatura di 85°C. Trasferirla in una ciotola pulita, coprire e lasciare raffreddare completamente, portandola in frigorifero per almeno 3 ore, o anche fino al giorno successivo.
- ⑦ Preparare le tre le basi, si può procedere con la cottura della frolla. Stenderla in una sfoglia di circa 5-6 mm di spessore, e rivestirvi uno stampo imburrato di 20 cm. Fare raffreddare in frigo, bucherellare la base con una forchetta e infornare in forno statico a 175°C per 20 min. Se si è utilizzato un anello estrarlo e proseguire la cottura per altri 2-3 minuti. Poi togliere la frolla dal forno e lasciarla raffreddare.
- ⑧ Quando il guscio di frolla è ben freddo riempirlo con la crema al cioccolato.
- ⑨ Riprendere la crema al caffè, trasferirla nella ciotola di una planetaria e lavorarla con le fruste per ammorbidirla, poi unire i rimanenti 100 ml di panna e montare.
- ⑩ Farcire con la ganache montata, utilizzando una sac à poche con cono circolare, e decorare con dei chicchi di caffè al cioccolato.



*Crostata al Limone,
Mandorle e Mirtilli*



Fresca e gustosa, dal sapore unico, questa crostata è perfetta come dessert dopo pasto o per un'occasione speciale. La fragrante frolla alle mandorle e limone accoglie una freschissima crema al limone che insieme ai mirtilli e la panna creano un sapore unico ed esplosivo per il palato.



25 min.



30 min.



6 persone

Ingredienti

Per la frolla al limone e mandorle:

200 gr di farina 00
40 gr di farina di mandorle
120 gr di burro freddo
110 gr di zucchero a velo
La zesta grattugiata di un limone
I semi di mezzo baccello di vaniglia
1 uovo intero
1 tuorlo

Per la crema lemon curd:

Il succo di 2 limoni bio grandi
La zesta di 2 limoni grattugiata
30 ml di acqua
20 gr di amido di mais
70 gr di zucchero semolato
30 gr di burro
2 tuorli d'uovo

Per decorare:

50 ml di panna fresca
100 g di mirtilli freschi
Foglioline di menta

Preparazione

- 1 Nella ciotola della planetaria mettere le farine ed il burro freddo a pezzi e lavorare con la frusta a K fino a quando il composto non sarà sabbioso
- 2 Aggiungete lo zucchero, la vaniglia, la zesta di limone ed i tuorli. Lavorare fino ad ottenere una massa compatta.
- 3 Lavorare leggermente il panetto su una spianatoia e avvolgerlo in una pellicola trasparente.
- 4 Mettere a riposare in frigo per 1 ora.
- 5 Fare bollire il succo dei limoni filtrati con lo zucchero, le zeste grattugiate e l'amido di mais. Quando inizia ad addensarsi togliere dal fuoco ed aggiungere i tuorli, mescolate bene.
- 6 Aggiungere quindi il burro. Fare raffreddare in frigo ricoprendo la superficie con pellicola a contatto
- 7 Stendere la frolla con l'aiuto di un mattarello e disporre la pettola nello stampo da crostata.
- 8 Fare aderire bene i bordi e bucherellare il fondo della pasta. Cuocere la frolla in forno preriscaldato a 180°C per 20 minuti circa.
- 9 Con la pastafrolla avanzata creare dei fiorellini con una formina e cuocerli su una teglia per 8 minuti. Sforare e fare raffreddare bene.
- 10 Farcire la frolla con la crema al limone
- 11 Decorare la superficie con i mirtilli, ciuffi di panna montata e foglioline di menta





Crostata alle Nocciole con Crema di Ricotta

Crostata con frolla alle nocciole farcita con crema di ricotta alle nocciole e decorata con cioccolato gianduia tritato e granella di nocciole.



30 min.



30 min.



6-8 persone

Ingredienti

Per la frolla:

125 gr di farina 00
50 gr di farina di nocciole
60 gr di zucchero semolato
70 gr di burro
1 uovo
1 pizzico di sale

Per la crema:

100 ml di panna fresca
250 gr di ricotta
50 gr di zucchero a velo
3 cucchiaini di crema 100% nocciole

Per decorare:

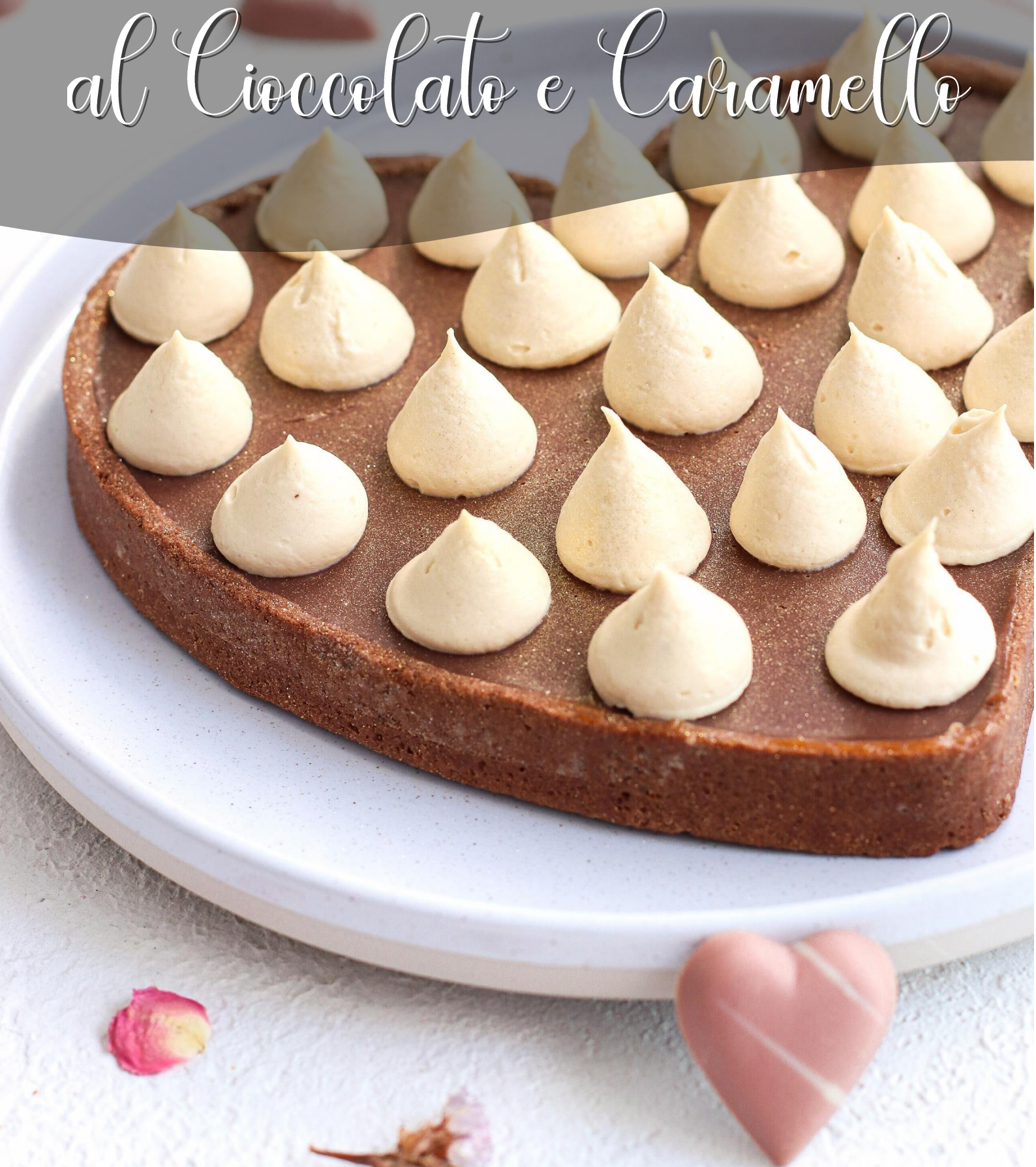
Granella di nocciole
Cioccolato al gianduia

Preparazione

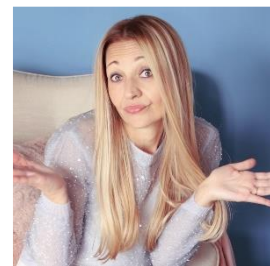
- 1 Sulla spianatoia disporre la farina a fontana con la farina di nocciole, aggiungere l'uovo, lo zucchero, il burro a cubetti e il pizzico di sale.
- 2 Impastare velocemente prima con una forchetta e poi con le mani fino a formare una palla.
- 3 Ricoprire con pellicola e fare riposare in frigorifero per circa 30 minuti.
- 4 Stendere la frolla con il mattarello ad uno spessore di circa 0,5 cm.
- 5 Rivestire con l'impasto una teglia da crostata da 18cm, imburrata e infarinata.
- 6 Coprire con un foglio di carta forno e i pesetti di ceramica, fare cuocere la crostata in bianco a 180°C per 30 minuti circa.
- 7 In una ciotola montare la panna fresca con le fruste.
- 8 In una seconda ciotola mescolare la ricotta con lo zucchero a velo e la crema 100% nocciole.
- 9 Per ultimo incorporare la panna con movimenti dall'alto verso il basso per non smontarla.
- 10 Trasferire la crema in una sac à poche.
- 11 Farcite il guscio di pasta frolla con la crema, decorate con la granella di nocciole e il cioccolato al gianduia tritato.



Crostata al Cioccolato e Caramello



Un cuore croccante di frolla al cacao, racchiude uno strato di crema al caramello, uno strato di ganache al cioccolato al latte, una crema ganache montata al caramello e polvere di glitter color oro.



40 min.



60 min.



6 persone

Ingredienti

Per il caramello (da preparare la sera prima):

150 gr di zucchero semolato
150 gr di panna liquida fresca
40 gr di burro

Per la ganache al caramello (da preparare la sera prima):

80 gr di cioccolato bianco
150 gr di panna liquida fresca
6 gr di glucosio (o miele)
45 gr di caramello

Per la frolla sablée al cacao:

115 gr di farina 00
10 gr di cacao amaro in polvere
75 gr di burro morbido
50 gr zucchero a velo
20 gr di tuorlo
½ cucchiaino di vaniglia in polvere
Un pizzico sale

Per la ganache al cioccolato al latte:

100 gr di cioccolato al latte
65 gr di panna liquida fresca
10 g di glucosio (o miele)

Per Completare:

Polvere glitter color oro

Preparazione

- ① In una pentolino a doppio fondo sciogliere lo zucchero poco alla volta. Scaldare la panna in un pentolino e quando si sarà ottenuto un caramello, abbassare la fiamma al minimo e aggiungere la panna, che nel frattempo avrà raggiunto il bollore, poco alla volta, mescolando continuamente con una frusta.
- ② Versare il caramello in un brick, aggiungere il burro e emulsionare con un frullatore a immersione. Coprire con pellicola a contatto e mettere in frigo fino al giorno dopo.
- ③ Sciogliere il cioccolato bianco a bagnomaria. Portare a ebollizione la panna (40 g) con il glucosio e versarla in 3 volte sul cioccolato fuso, mescolando con una spatola. Aggiungere la panna fredda, il caramello e mescolare con la spatola o con un frullatore a immersione. Coprire con pellicola a contatto e mettere in frigo fino al giorno dopo.
- ④ Nella ciotola della planetaria con gancio a foglia montate a crema il burro con lo zucchero a velo. Aggiungere la vaniglia in polvere e a filo il tuorlo d'uovo. Si dovrà ottenere un impasto cremoso e liscio.
- ⑤ Incorporare la farina, il cacao setacciato e il sale e lavorare il composto per il tempo necessario affinché la farina venga assorbita.
- ⑥ Con un mattarello stendere la frolla su due fogli di carta forno, leggermente infarinati e mettere in frigorifero per almeno 2 ore. Foderare lo stampo e procedere con la cottura in bianco, bucando il fondo con i rebbi di una forchetta e coprendola con carta forno e pesini di ceramica o legumi secchi.
- ⑦ Infornare a 170°C, funzione statico, per 15-20 min., poi eliminare i pesi e la carta forno e infornare di nuovo per altri 10-15 min. o fino completa doratura. Fare raffreddare.
- ⑧ Se si usa l'anello microforato con tappetino e teglia microforate non ci sarà bisogno di carta forno e pesi, l'unica accortezza, prima di infornare, è quella di far riposare la frolla all'interno dell'anello in congelatore per 30 minuti.
- ⑨ Sciogliere il cioccolato al latte a bagnomaria o nel microonde. Portare a ebollizione la panna (65 g) e il glucosio. Versare la crema in 3 volte sul cioccolato fuso, mescolando con una spatola, meglio ancora con un frullatore a immersione.
- ⑩ Prendere il fondo di frolla e con l'aiuto di un sac à poche realizzare uno strato omogeneo di caramello. Versare poi la ganache al cioccolato al latte e mettere in frigorifero fino a quando la ganache si sarà rassodata. Riprendere la ganache al caramello e montatela fino a quando la crema sarà omogenea e sostenuta.
- ⑪ Trasferire la ganache montata all'interno di un sac à poche con beccuccio liscio e realizzare dei spuntoni o una decorazione a piacimento.
- ⑫ Concludere con una bella spruzzata di polvere glitter color oro.



Crostata Tiramisù al Pistacchio



Una fragrante frolla al cacao accoglie un morbido pan di spagna al cacao bagnato al caffè. La deliziosa crema tiramisù al pistacchio senza uova si sposa perfettamente con la fragrante pasta frolla ed il morbido pan di spagna al cacao.



20 + 30 min.



30 min.



6 persone

Ingredienti

Per la pasta frolla al cacao:

210 g di farina 00
30 g di cacao amaro in polvere
100 g di burro di ottima qualità
120 g di zucchero a velo
1 cucchiaino di estratto di vaniglia
1 uovo intero

Per il pan di spagna al cacao:

2 uova
70 g di farina 00
15 g di cacao amaro
85 g di zucchero semolato
1 pizzico di lievito baking

Per la crema al pistacchio:

300 g di mascarpone
200 g di crema spalmabile al pistacchio

Per la bagna:

2 tazzine di caffè leggermente zuccherato e diluito con un po' di acqua

Per decorare:

Granella di pistacchio
Cacao amaro

Preparazione

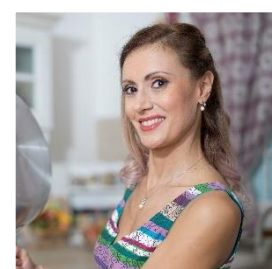
- 1 Preparare la pasta frolla con l'aiuto di una planetaria. Nella ciotola mettere la farina ed il burro freddo a pezzetti e con il gancio a K e lavorare fino ad ottenere un composto sabbioso
- 2 Aggiungere il cacao, lo zucchero, la vaniglia e l'uovo e continuare a lavorare fino ad ottenere una massa omogenea
- 3 Fare riposare il panetto in frigo per 30 minuti avvolto da pellicola
- 4 Preparare il pan di spagna. Montare le uova con lo zucchero per almeno 10 min. Aggiungere quindi la farina setacciata con il cacao ed il lievito in tre volte e con l'aiuto di una spatola incorporarla dal basso verso l'alto
- 5 Versare l'impasto in uno stampo da 20 cm e cuocere a 180°C per 20 minuti, sfornare e fare raffreddare
- 6 Stendere la frolla con l'aiuto di un mattarello e disporla in una tortiera per crostate imburata e infarinata.
- 7 Bucherellare il fondo della frolla con l'aiuto di una forchetta e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 20-25 minuti
- 8 Preparare la crema al pistacchio lavorando il mascarpone con la crema spalmabile, mettere quindi la crema in un sac à poche con beccuccio tondo da 1 cm
- 9 Assemblare la crostata.
- 10 Rifilare il pan di spagna, disporlo sulla base della crostata dopo aver eliminato la crosta e bagnarla con il caffè.
- 11 Decorare con la crema al pistacchio creando dei ciuffi che ricoprono a cerchio il pan di spagna.
- 12 Decorare con granella e cacao amaro



Crostata al Mango e Cocco



È una freschissima e golosissima idea per preparare una crostata con base di pasta frolla, ricoperta da uno strato morbido di crema al cocco e sormontato da un delizioso cremoso al mango. Il mango fresco, tagliato a fette sottilissime è disposto in circolo come a rappresentare una profumatissima rosa.



40 min.



15 min.



4 persone

Ingredienti

Per la Crema al Mango:

200 gr di polpa di mango

60 gr di zucchero

70 gr di burro

1 uovo intero

3 tuorli d'uovo

4 gr di gelatina (colla di pesce)

Per la Crema al Cocco:

100 gr di cocco rapè

100 gr di burro ammorbidito

100 gr di zucchero

2 uova

25 gr di amido di mais (o di frumento)

Per la Pasta Frolla:

200 gr di farina 00

70 gr di burro freddo

70 gr di zucchero a velo

1 uovo grande

Un pizzico di sale

La scorza grattugiata di 1 lime

Per decorare:

1-2 Mango (maturo e sodo)

Cocco

gelatina per crostate (spray)

Preparazione

- 1 Preparare la crema al mango, che dovrà raffreddarsi completamente, meglio ancora preparata il giorno prima. Pulire il mango e raccogliere 200 gr di polpa in un boccale. Frullarla con un minipimer, per ottenere una purea.
- 2 Trasferire la purea in un pentolino e portare a bollore. Nel frattempo montare con una frusta lo zucchero con i tuorli d'uovo e l'uovo intero. Quando il composto è ben montato, aggiungere la purea che nel frattempo avrà raggiunto il bollore, incorporandola con una spatola, poca alla volta.
- 3 Trasferire la crema sul fuoco e fare raggiungere il bollore. Aggiungete i fogli di gelatina ammorbiditi in acqua fredda per 10 minuti e ben strizzati. Mescolare bene per farli sciogliere, poi aggiungere il burro e mescolare ancora. Trasferire la crema in una ciotola di vetro e lasciare raffreddare. Quando sarà a temperatura ambiente metterla in frigo e lasciarla raffreddare completamente, fino al giorno dopo.
- 4 Preparare la crema al cocco, che può essere fatta in giornata, insieme alla frolla. Riunire in una ciotola lo zucchero e il burro morbido a pezzi e lavorare a crema. Aggiungere il cocco rapè, lo zucchero a velo e le uova e lavorare.
- 5 Preparare anche la pasta frolla che servirà come base per la crostata; si può fare anche questa il giorno prima, conservandola in frigo. Riunire in un mixer la farina e il burro freddo a pezzi e frullare tutto per ottenere la sabbatura. Aggiungere lo zucchero a velo, l'uovo, la scorza grattugiata del lime ed un pizzico di sale. Lavorare ancora per un paio di minuti fino a che l'impasto inizia a compattarsi.
- 6 Trasferirlo sulla spianatoia e lavorarlo velocemente a mano, per formare un panetto sodo e compatto. Avvolgerlo nella pellicola per alimenti e lasciarlo raffreddare in frigorifero per 1 ora. Riprenderlo, stenderlo in una sfoglia di circa 5-6 mm e rivestirvi una teglia per crostate, o un anello, di 20 cm di diametro imburata. Fare raffreddare la frolla ancora 30 min. in frigo, poi bucherellare la base con i rebbi di una forchetta e infornare in forno statico preriscaldato a 180°C per 15 min.
- 7 Riprendere la crostata, riempire il guscio con la crema al cocco e rimetterla in forno per proseguire la cottura ancora per 20 min. Se si è utilizzato un anello sfilarlo e cuocere ancora 2-3 min. Sforare la crostata e lasciarla raffreddare completamente.
- 8 Quando la crostata è fredda riprendere la crema al mango, lavorarla con una frusta per ammorbidirla e farcire la crostata. Completare la decorazione del dolce con il mango tagliato in maniera molto sottile e qualche fettina, altrettanto sottile, di cocco. Spruzzare con della gelatina per crostate spray, per lucidare la frutta e preservarla dal deterioramento.



*Crostata con Crema
all'Acqua ai Frutti di bosco*



Una deliziosa crostata con base di pasta frolla farcita con una buonissima crema all'acqua ai frutti di bosco e decorata con frutti di bosco freschi.



35 min.



30 min.



8 persone

Ingredienti

Per la frolla:

250 gr di farina 00
125 gr di burro
40 gr di tuorli d'uovo circa 2
100 gr di zucchero a velo
1 pizzico di sale
1 cucchiaino di estratto di vaniglia

Per la crema:

200 gr di frutti di bosco misti frullati
50 ml di acqua
130 gr di zucchero semolato
30 gr di amido di mais

Per decorare:

250 g di frutti di bosco misti

Preparazione

- 1 Sulla spianatoia disporre la farina a fontana, aggiungere al centro i tuorli, lo zucchero a velo, il burro freddo di frigo a cubetti, il sale e l'estratto di vaniglia.
- 2 Impastare velocemente con le mani fino a formare una palla.
- 3 Coprire con pellicola e fare riposare in frigorifero per 30 minuti.
- 4 Riprendere la frolla e con il mattarello stenderla con uno spessore di circa 0,5 cm.
- 5 Rivestire con l'impasto una teglia da crostata da 20 cm, precedentemente imburrata e infarinata. Coprire con un foglio di carta forno e i pesetti di ceramica.
- 6 Fare cuocere la crostata coperta in bianco a 180°C per 30-35 minuti circa.
- 7 Versare in una pentola lo zucchero, l'amido di mais e la polpa dei frutti di bosco.
- 8 Mettere su fuoco basso, mescolare la crema finché inizierà a solidificare.
- 9 Spegner e fare intiepidire.
- 10 Versare la crema nella frolla fredda.
- 11 Mettere in frigorifero per 2 ore, quando la crema è ben soda decorare con i frutti di bosco misti.



*Crostata con Mascarpone
Banane caramellate e noci pecan*



Il gusto delicato del mascarpone è arricchito dalla dolcezza e dal profumo delle banane caramellate, che si sposano benissimo al gusto deciso e alla croccantezza delle noci pecan. Può essere gustato accompagnato al cioccolato fuso nella stagione più fredda o ad una bevanda fresca e leggera in estate.



20 min.



40 min. + 2 ore in frigo



1 tortiera da 20 cm

Ingredienti

Per la pasta frolla:

200 gr di burro
250 gr di farina
100 gr di zucchero
1 uovo grande
1 pizzico di sale

Crema al mascarpone:

250 g di mascarpone
200 g di panna fresca
4 cucchiaini di zucchero

Per farcire:

3 banane
50 g di noci pecan
120 g di zucchero
40 ml di acqua
15 ml di rum

Preparazione

- 1 Iniziare preparando la pasta frolla. Mettere tutti gli ingredienti nel mixer da cucina e azionare per circa un minuto.
- 2 Rovesciare il composto sul piano di lavoro e modellarlo con le mani fino a renderlo liscio e omogeneo.
- 3 Ricoprirlo con la pellicola trasparente e metterlo in frigorifero a riposare per almeno 1 ora.
- 4 Riprendere la pasta e stenderla con il mattarello, rivestire la tortiera foderata con della carta forno.
- 5 Ricordare quindi di bucherellarla con i rebbi della forchetta. Rimettere di nuovo in frigorifero a riposare per un'altra ora.
- 6 Preparare nel frattempo le banane caramellate.
- 7 In una padella antiaderente mettere lo zucchero e l'acqua, lasciare che si scioglia e che inizi a dorarsi ai bordi, girare con una frustina e sfumare con il rum, quindi unire le banane tagliate a fettine.
- 8 Lasciarle dorare su tutti i lati e poi adagiarle sopra della carta forno a raffreddare.
- 9 Preparare la farcia al mascarpone, unendo mascarpone e panna, quindi montare con le fruste elettriche, a metà aggiungere lo zucchero.
- 10 Quando avrà una consistenza compatta, la crema è pronta e si può metterla in frigorifero.
- 11 Riprendere la pasta frolla coprirla con un foglio di carta forno, aggiungere le perle di ceramica su tutta la superficie e cuocerla in forno a 180°C per 12 minuti, quindi rimuovere le perle e continuare la cottura per altri 6 minuti.
- 12 Sforarla e lasciarla raffreddare sopra una griglia.
- 13 Una volta raffreddata posizionare uno strato di banane sul fondo insieme alle noci pecan.
- 14 Ricoprire con la crema di mascarpone e decorare la superficie a piacere con le restanti banane e noci pecan a seconda del proprio gusto.



Indice

Dolci Crostate alla Crema e Frutta.....	3
Crostata ai Lamponi.....	7
Crostata con Crema al Pistacchio e Fragole.....	9
Crostata al Caffè e Cioccolato.....	11
Crostata al Limone, Mandorle e Mirtilli.....	13
Crostata alle Nocciole con Crema di Ricotta.....	15
Crostata al Cioccolato e Caramello.....	17
Crostata Tiramisù al Pistacchio.....	19
Crostata al Mango e Cocco.....	21
Crostata con Crema all'Acqua ai Frutti di bosco.....	23
Crostata con Mascarpone Banane caramellate e noci pecan.....	25