



Ricetta N. RE000112

Registrata in data 28 Gen 2016 alle ore 09:54

da LEOPOLDO DAL 1940

Crostata di Fragoline di Leopoldo dal 1940

La Crostata di Fragoline di Leopoldo dal 1940 è un classico delle pasticcerie Leopoldo dal 1940, gestite da Patrizio, Fabio e Marco Infante, eredi di Leopoldo Infante.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 20 persone

Ingredienti per la pasta frolla:

750 g di burro

1 kg di zucchero

8 uova

50 g di lievito in polvere

250 ml di acqua

100 g di latte in polvere

2 kg di farina

Ingredienti per la crema pasticcera:

1 l di latte

250 g di tuorli d' uova

120 g di amido di riso

500 g di zucchero

1 bacca di vaniglia di Tahiti

5 g di sale

Altri ingredienti:

Fragoline

Gelatina di albicocche

Preparazione

Procedimento per la pasta frolla

Unire burro, zucchero, latte in polvere e lievito e mescolare.

Aggiungere le uova e l' acqua.

Amalgamare tutti gli ingredienti ed unire infine la farina.

Mettere a risposare in frigo coperta da pellicola trasparente.

Procedimento per la crema pasticcera

Montare i tuorli con lo zucchero, togliere i semi dalla bacca di vaniglia ed unirli alle uova, aggiungere l' amido di riso, il sale, sempre utilizzando le fruste.

Mettere a cuocere il latte in una pentola, appena inizia a bollire aggiungete il composto di uova.

Appena incorporato, togliete dal fuoco e mescolate subito con la frusta.

Fare raffreddare la crema in una terrina, coprendola con pellicola trasparente.

Procedimento per completare il dolce

Stendere la pasta frolla, foderare uno stampo per crostata imburato ed infarinato con questa, bucherellare il fondo con

una forchetta e mettere a cuocere in forno per 25/30 minuti a 175°.
Farcire la crostata con la crema pasticcera e ricoprire con le fragoline.
Aggiungere infine la gelatina di albicocche

Vino consigliato

Astro Extra-Dry di Cantine Astroni