



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000497

Registrata in data 14 Mag 2016 alle ore 16:00

da MARIA ROMANO

Il Pomodoro nella Crostata

Ho voluto osare abbinando il pomodoro al cioccolato, in un dolce, una crostata che ho chiamato appunto " Il Pomodoro nella Crostata ".

Tempo di preparazione: 240 minuti

Ingredienti per 8 persone

Per la pasta frolla alle mandorle e cacao di G. Fusto

210 g di farina 00 debole

100 g di burro

30 g di farina di mandorle

16 g di cacao amaro

80 g di zucchero a grana fine

n. 1 uovo

n. 2 g di sale di Cervia

Per la glassa di pomodoro

250 g di acqua

175 g di zucchero

80 g di conserva di pomodorino del piennolo del Vesuvio Dop

Per le Lastre di zucchero al pomodoro

40 g di zucchero semolato

20 g di pomodoro San Marzano Dop

20 g di burro

Per la Namelaka al cioccolato fondente

165 g di cioccolato fondente al 85%

50 g di latte

100 g di panna fresca

3 g di sciroppo di glucosio

2 g di gelatina

Per la Namelaka al cioccolato bianco

200 g cioccolato bianco

100 g latte intero

200 g panna

5 g sciroppo di glucosio

3 g gelatina

Per i gusci e decori col cioccolato

150 g di cioccolato fondente

50 g di cioccolato bianco

Per i biscottini di craquelin
20 g di burro
10 g di zucchero di canna
30 g farina 00
15 g di farina di mandorle
1 pizzico di sale di Cervia

Preparazione

Per la pasta frolla alle mandorle e cacao di G. Fusto:
nella ciotola della planetaria munita di foglia o gancio K, mettere il burro in pomata, lo zucchero e l' uovo;
far amalgamare e unire la farina di mandorle e 60 g di farina 00;
unire la restante farina mescolata al cacao ed il sale, far lavorare l' impasto solo fino ad uniformarlo, ovvero pochissimo e riporre in frigorifero.

Per la glassa di pomodoro:
preparare uno sciroppo con l' acqua e lo zucchero facendoli bollire per 10 minuti.
Aggiungere la conserva di pomodorino del piennolo del Vesuvio Dop, prima passata col mixer ad immersione attraverso un setaccio, far addensare, per una ventina di minuti, su fiamma bassa, non smettendo mai di mescolare. Far raffreddare e conservare in frigo.

Per le lastre di zucchero al pomodoro:
bagnare lo zucchero semolato con la passata di pomodoro San Marzano dell' Agro nocerino-sarnese Dop, ottenuta col mixer ad immersione attraverso un setaccio e far asciugare all' aria per qualche ora.
Preriscaldare il forno a 180 ° C in modalità ventilata; nel frattempo, spalmare il burro in pomata in una teglia da forno antiaderente.
Cospargere tutta la superficie con lo zucchero imbibito di pomodoro, spolverizzare ancora con lo zucchero semolato ed infornare per tre minuti.
Lo zucchero si caramellizzerà.
Togliere la teglia dal forno, farla raffreddare appena e scollare le lastre di zucchero.

Per la namelaka al cioccolato fondente:
far idratare la gelatina in acqua fredda. Spezzettare il cioccolato e farlo fondere dolcemente nel microonde, a bassissima potenza, mescolando spesso oppure a bagno maria.
In una casseruola portare al bollore il latte con il glucosio, quindi, spegnere ed aggiungere la gelatina strizzata.
Aggiungere al cioccolato fuso, il latte ancora caldo, in tre volte, mescolando; appena il composto diventa omogeneo e lucido, aggiungere la panna, mescolare col minipimer e far riposare in frigo dodici ore, coprendo con pellicola a contatto. Montare prima dell'uso.

Per la namelaka al cioccolato bianco:
scaldare il latte aggiungendo lo sciroppo di glucosio e la gelatina precedentemente idratata nell' acqua e poi strizzata.
Unire al cioccolato bianco fuso, in tre volte e mescolare bene. Aggiungere quindi, la panna liquida e mescolare con il minipimer.
Lasciare riposare in frigorifero per dodici ore, coprendo con pellicola a contatto. Montare con le fruste prima dell' uso ed usare per decorare, usando la sac a poche.

Per i gusci e decori col cioccolato:
far fondere 100 g di cioccolato al micro onde a bassissima potenza, mescolando il cioccolato spesso, oppure a bagno maria.
Il cioccolato deve raggiungere la temperatura di 50° C.
Aggiungere gli altri 50 g di cioccolato a pezzettini e far raggiungere la temperatura di 28 ° C mescolando.
Ripartire a 30° C e stenderlo in parte, su fogli di acetato, ed in parte, aiutandosi con un pennello, spalmarlo nelle cavità degli stampini di silicone, per ricavarne dei gusci.
Quando il cioccolato comincerà ad asciugarsi, sui fogli di silicone, ritagliare le forme dei decori desiderati (cerchi, quadrati) e farle asciugare, quindi, staccarle dall'acetato.
Lo stesso vale per i gusci, che andranno sformati dagli stampi in silicone, una volta che il cioccolato si sia ben solidificato.

Per i biscottini craquelin:
impastare tutti gli ingredienti, stendere in sfoglia sottile tra due fogli di carta forno e riporre in freezer.
Ritagliare con coppapasta nelle misure desiderate ed infornare alla temperatura di 180° C (mod. ventilata) le cialdine ancora congelate, per circa cinque di minuti, fino a leggera doratura.

Vino consigliato

Melizie Irpinia Fiano Passito DOC