



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002224 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 06 Giu 2018 alle ore 10:56

da ALONA SHEVTSOVA

Livello di difficoltà: Difficile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

La crostata innovativa rivestita alla passata di pomodoro

Le torte moderne sono l'innovazione dei nostri tempi. "La crostata innovativa rivestita alla passata di pomodoro" è il risultato dell'intuizione e della creatività che ristrutturata la forma tradizionale del dolce. Il mio progetto nasce dalla volontà di attribuire ad un dolce tradizionale una veste e un sapore nuovo. Il sapore dato dalla combinazione della passata di pomodoro con l'olio evo. La pasta frolla realizzata con l'olio evo e pistacchio, risulta croccante e tale croccantezza si sposa alla perfezione con la densità delle creme il cui sapore ne viene esaltato dalla chiboust alla passata di pomodoro. La glassa alla passata di pomodoro, infine, dona eleganza e gusto a questo dolce dal sapore delicato ed esaltante.

Tempo di preparazione: 12 ore

Ingredienti per 8 persone

Per la pasta frolla al pistacchio:

250 g farina 00
80 g olio evo
25 g pasta di pistacchio
50 g farina di pistacchio
65 g tuorli
100 g zucchero a velo.

Per la chiboust alla passata di pomodoro:

80 g tuorli
25 g zucchero semolato
15 g amido di riso
125 g passata di pomodoro
6 g gelatina in fogli
110 g albumi
95 g zucchero semolato
25 g burro di cacao grattugiato.

Per la bavarese alla vaniglia:

150 g tuorli
100 g zucchero
20 g amido di riso
500 g latte fresco
1/2 bacca di vaniglia
12 g gelatina in fogli
500 g panna fresca 35% grasso.

Per la glassa alla passata di pomodoro:

200 g passata di pomodoro
200 g sciroppo di mirtili
35 g fecola di patate
25 g zucchero semolato

13 g gelatina in fogli
300 g gelatina neutra.

Per decorazione:
isomalto e colorante rosso q.b.

Prodotti utilizzati

Passata di pomodoro La Fiammante, olio evo FAM

Preparazione

Per la frolla al pistacchio: in planetaria con lo scudo miscelare olio evo con i tuorli quindi aggiungere pasta di pistacchio e mescolare ancora. Dopo aggiungere lo zucchero a velo, creare un' emulsione con questi ingredienti e poi aggiungere le farine pre setacciate. Una volta inserite le farine incorporare velocemente senza impastare tanto. Farla riposare in frigorifero 10/12 ore. Nel momento dell'utilizzo spendere la frolla con uno spessore di 3 mm e cuocere nel forno a 150-160° C per 20-25 min.

Per la chiboust alla passata di pomodoro: portare a bollore la passata di pomodoro, miscelare i tuorli con 50 g di zucchero e l'amido di riso, versare la passata sul composto di tuorli, mescolare e portare sul fuoco, sempre mescolando, come una normale crema pasticcera, togliere dal fuoco e unire la gelatina in fogli precedentemente ammolata e strizzata. Scaldare a bagno maria gli albumi con 95 g di zucchero a 70°C, quindi montare fino ad ottenere una meringa soffice ma non troppo compatta. Unire la crema alla passata di pomodoro ancora calda alla meringa e 25 g burro di cacao grattugiato, mescolare delicatamente fino ad ottenere un composto ben amalgamato. Posizionare la chiboust nell'apposito stampo ed abatterlo.

Per la bavarese alla vaniglia: mescolare i tuorli, lo zucchero e l'amido di riso, bollire il latte con la vaniglia. Versare il latte sulla massa e portare a 82°C, incorporare poi la gelatina precedentemente ammorbidita in acqua fredda. Quando la massa avrà raggiunto la temperatura di 30°C, incorporare la panna montata mescolando delicatamente con un frustino.

Per la glassa alla passata di pomodoro: in un tegame bollire lo sciroppo e la passata, stemperare la fecola con un po' di liquido, poi amalgamare al composto. Alla prima ebollizione aggiungere la gelatina neutra e i fogli precedentemente ammorbiditi in acqua fredda, mixare quindi passare nel colino a maglie strette 2 volte e farla riposare in frigorifero 12 ore.

Per decorazioni: in un tegame sciogliere l'isomalto a 180°C, aggiungere il colorante e creare la decorazione desiderata.

Composizione del dolce: in una forma di silicone versare la bavarese alla vaniglia ed abatterla, quindi posizionare al centro la chiboust e coprirla con la bavarese, abattere il tutto. Glassare a 30/32°C sulla griglia, lasciarla stabilizzare per 2/3 minuti sollevare e collocare sulla pasta frolla. Infine decorare con isomalto.