Iginio Massari The Sweetman, la crostata innovativa stupirà il maestro?

massari-1-2-7d5997bb

CROSTATA INNOVATIVA

Ingredienti

Pasta sablè
150 g di burro
250 g di farina
2 g di sale
80 g di zucchero a velo
55 g di tuorli
La scorza edibile di 1 limone
Crema pasticcera
350 g di tuorli
300 g di latte intero
500 g di panna fresca
125 g di zucchero semolato
45 g di amido di mais
1 baccello di vaniglia
La scorza edibile di 3 limoni grattugiati
Guarnizione
300 g di frutti di bosco e fragole
Zucchero a velo
Granella di pistacchio

Preparazione

Pasta sablè

In una planetaria, sabbiare la farina con il burro lavorando per tre minuti a velocità media con lo scudo. Incorporare lo zucchero a velo, la scorza di limone grattugiata e i tuorli con il sale. Lavorare brevemente a velocità sostenuta. Predisporre sul piano di lavoro un foglio di carta da cottura, creare un panetto con l'impasto e richiudere. Mettere il pacchetto in abbattitore o, in alternativa, lasciare a riposo per un paio d'ore in frigorifero. Su un vassoio foderato di carta da cottura, preparare una tortiera bucherellata di forma quadrata, di 2 cm di altezza. Una volta pronta, stendere la pasta sablè con un matterello fino a uno spessore di 3 mm e trasferirla con delicatezza nello stampo. Bucherellare la base con una forchetta per evitare che la pasta si gonfi durante la cottura. Cuocere a 190°C per 14/15 minuti, finché assuma un bel color nocciola dorato e uniforme.

Crema pasticcera

In un tegame portare a ebollizione la panna fresca e il latte con il baccello di vaniglia e le scorze del limone. In un altro tegame, possibilmente antiaderente, mettere i tuorli, l'amido di mais e lo zucchero e mescolare con un frustino per evitare la formazione di grumi. Unire gradualmente la miscela bollente di latte, panna e aromi, continuando a mescolare con il frustino durante tutta la cottura. Rimuovere dai fornelli il tegame, trasferire la crema in una ciotola grande e fredda e continuare a mescolare con energia, fino a quando la crema diventi tiepida.

Composizione

Tolta la base dal forno, riempire un sac à poche con la crema pasticcera e farcire. Concludere decorando la superficie con le fragole e i frutti di bosco. Spolverare con granella di pistacchio e zucchero a velo. Trasferire su un'alzata e servire.

***Iginio Massari The Sweetman* è in onda tutti i giorni su Sky Uno.**