Iginio Massari The Sweetman, la crostata carzolà di Gabriele

massari-2-141f6966

CROSTATA CARZOLÀ

Ingredienti

Pasta frolla al cacao
150 g di burro
100 g di zucchero a velo
50 g di uova intere
1 baccello di vaniglia
1 g di sale
250 g di farina bianca tipo 0
25 g di cacao in polvere
1,5 g di lievito in polvere
Crema pasticcera da forno
250 g di latte fresco intero
1 baccello di vaniglia
50 g di uova intere
16 g di amido di riso
16 g di amido di mais
100 g di zucchero semolato
Crema panna-anice-caffè
200 ml di panna montata
1 tazzina di caffè
10 g di liquore all'anice
Decorazione

Chicchi di caffè
Cacao in polvere

Preparazione

Pasta frolla al cacao

Lavorare il burro morbido ancora plastico con la vaniglia e lo zucchero a velo. Incorporare uova e sale. Infine unificare le polveri tra loro con un frustino e aggiungerle all'impasto setacciando. Lavorare brevemente fino a ottenere una pasta asciutta e omogenea. Prima di mettere la frolla a stabilizzare in congelatore o in frigorifero, stenderla con un matterello fino a uno spessore di 3 mm e sistemarla in una forma circolare.

Crema pasticcera da forno

Portare a ebollizione il latte in una casseruola, con il baccello e i semi di vaniglia. Nell'attesa unificare tra loro le polveri con un frustino insieme allo zucchero. Incorporare le uova lavorando energicamente, quindi unire il latte bollito. Mettere la miscela in casseruola e terminare la cottura continuando a mescolare con un frustino. Riversare velocemente la crema in una ciotola fredda per non farla granire, continuando a mescolare.

Crema panna-anice-caffè

Versare una tazzina di caffè in una ciotola con la panna già montata. Aggiungere il liquore all'anice e amalgamare con un frustino.

Composizione

Togliere la frolla al cacao dal congelatore, posizionarla in una tortiera con il bordo alto 2 cm, bucare il fondo con una forchetta e riempirla di crema pasticcera. Cuocere la crostata a 175°C per 20 minuti in forno elettrico ventilato. Decorare applicando con un sac à poche la panna montata lucida su tutta la superficie. Spargere qua e là qualche chicco di caffè e terminare con una leggera spolverata di cacao.

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