Iginio Massari The Sweetman, scopriamo la torta frangipane al limone

massari-6-fe05f418

TORTA FRANGIPANE AL LIMONE

Ingredienti

Sablè al cocco (per 2 crostate dal diametro di 20 cm)
140 g burro morbido
200 g farina debole
2 g lievito
½ baccello di vaniglia
2 g di scorza di limone grattugiata
1 pizzico di sale
50 g uovo intero
100 g cocco rapé
110 g zucchero a velo
Crema frangipane al limone
200 g zucchero
38 g amido di mais
1 pizzico di sale
70 g di uovo
70 g succo di limone
La scorza grattugiata di 1 limone
83 g mandorle in polvere
170 g burro cremoso
Crema pasticcera al limoncello
280 g latte fresco intero

La scorza grattugiata di 1 limone
70 g zucchero semolato
70 g limoncello 34°Vol
50 g tuorli
23 gr amido di riso
1 pizzico di sale
Decorazioni
Marmellata di agrumi q.b.
Frutta fresca (lamponi, fragole e mirtilli) q.b.
Granella di pistacchio q.b.
Zucchero velo q.b.

Preparazione
Sablè al cocco
Sabbiare in planetaria o a mano, il burro con la farina, il lievito, gli aromi e il sale fino; unire le uova e di seguito il cocco rapè raffinato e lo zucchero a velo, impastare fino ad ottenere un impasto omogeneo e sodo.
Far riposare la pasta in frigorifero per 2 ore circa avvolta nel cellophane. Stendere la pasta sablè con un mattarello ad uno spessore di mm 4, poi metterla nella tortiera da cm 20 da crostata e di un'altezza di cm 3, bucare la pasta sul fondo prima di cuocerla.
Crema frangipane al limone
Mettere nel cutter tutti gli ingredienti tranne il burro, da aggiungere alla fine . Lavorare nel mixer fino a che il composto risulti liscio.
Mettere la massa in stampo foderato di pasta sablè con uno strato di marmellata. Cuocere a 170°C per 20/22 minuti.
Crema pasticcera al limoncello
Portare a bollore il latte con la scorza di limone, mescolare i tuorli con zucchero, amido sale e il limoncello. Stemperare il composto con il liquido bollente, unire il tutto e cuocere a fuoco medio, fino a leggero bollore.
Far raffreddare velocemente, mixare.
Composizione
Sovrapporre la crema pasticcera al limoncello alla crema frangipane al limone, già cotta con la sablè e lo strato di marmellata di agrumi. Decorare con frutta fresca.

Iginio Massari The Sweetman