Alessandro Borghese Kitchen Sound: crostata al cioccolato. VIDEO

borghese-9-a10ad810

La nuova stagione di **Alessandro Borghese Kitchen Sound** su Sky Uno e *Mixer Planet*.



Ospite: Luigi Biasetto

CROSTATA AL CIOCCOLATO

COSTO: alto
TEMPO: medio
DIFFICOLTÀ: medio

Ingredienti per per due teglie 30x40:
(Dose ideale per 4/6 persone)
Ingredienti per la pasta frolla:
25g Cacao
150g Farina per pasticceria
1 Albume d'uovo
1/4 Bacca di vaniglia
25g Polvere di nocciola
110g Burro
60g Zucchero a velo
1 Pizzico di sale
Per il cremoso:
350g Panna
120g Zucchero
4 Tuorli d'uovo
50g Acqua
250g Copertura fondente 72%

Preparazione:
Per la pasta frolla: su un piano di legno formare mescolare 25 g di cacao con 150 g di farina per pasticceria e creare una fontana . Versare al centro 1 albume d'uovo, grattare ¼ di bacca di vaniglia, 25 g di polvere di nocciola, 110 g di burro reso a pomata, 60 g di zucchero a velo e 1 pizzico di sale. Preservare questo impastino in frigorifero in una busta chiusa e lasciar raffreddare per almeno 1 ora. Stendere con l'aiuto di un mattarello tutta la pasta frolla, quanto più regolare possibile, ad uno spessore di 2 mm e coppare con un tagliapasta di 10 cm di diametro. Quindi foderare degli stampi di 6 cm di diametro alti 2 cm fino al bordo, precedentemente imburrato con burro a pomata. Tagliare l'eventuale pasta in eccesso e lisciare i bordi per far sì che sia impeccabile. Con una forchetta bucherellare la pasta frolla creando una spirale dall'interno verso l'esterno. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per circa 15 minuti, comunque finchè risulti dorato al punto giusto e più chiaro al

centro. Lasciar raffreddare per almeno 1 ora.
Per il cremoso: portare a bollore 350 g di panna, aggiungere 4 tuorli d’uovo precedentemente montati con 120 g di zucchero, 50 g di acqua e portarlo a 80°C (cottura all’inglese). Versare il composto sopra a 250 g di copertura fondente 72% tritata grossolanamente e con l’aiuto di un mixer omogeneizzare. Passare al setaccio fine prima di omogeneizzare. Con l’aiuto di un bricco riempire i fondi di pasta frolla fino all’altezza del bordo, facendo attenzione di non sporcare la frolla. Lasciar raffreddare per un’ora in frigorifero e decorare a piacere.
Ad esempio con scaglie di cioccolato fondente pennellate con dell’oro.
Ancor più gradevole se lasciata per alcune ore a temperatura ambiente, magari servita con un calice di vino rosso liquoroso amarascato, meglio ancora se un po’ barricato.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound andate in onda su Sky Uno