Iginio Massari The Sweetman, sotto la lente la crostata After Eight

massari-2-c1e64a5d

CROSTATA AFTER EIGHT

Ingredienti

Base

40 g di tuorli

100 g di zucchero velo

250 g di farina bianca 00

150 g di burro freddo

20 ml di sciroppo di menta

5 g foglie di menta tritata

Ganache al cioccolato

300 g di cioccolato fondente 55%

200 g di panna fresca liquida

70 g di zucchero morbido

Decorazioni

Cocco rapè q.b.

Menta in foglie q.b.

Polvere d’oro q.b.

Preparazione

Base

In una ciotola o in una planetaria mettere la farina, lo zucchero velo e il burro freddo tagliato a dadini. Mescolare fino ad ottenere un composto sabbioso e non omogeneo facendo attenzione a non far riscaldare e quindi a far sciogliere troppo il burro. A questo punto incorporare i tuorli e lo sciroppo di

menta con le foglie tritate e continuare a mescolare fino ad assorbimento completo della farina. Lasciar riposare il composto ricoperto da pellicola trasparente in frigo per 60 minuti.
Passati i 60 minuti, prendere la pasta frolla, cospargere il piano da lavoro con un po' di farina e stendere con il mattarello la pasta fino ad ottenere uno spessore di mezzo centimetro circa. Trasferire la pasta in una tortiera da 20 cm, bucarla sul fondo con una forchetta e infornare a forno preriscaldato a 170°C per circa 20 minuti. Lasciar raffreddare completamente.
Ganache al cioccolato
Versare la panna in un pentolino e scaldare a fuoco medio fino a sfiorare il bollore. Nel frattempo tritare finemente il cioccolato e trasferirlo in una ciotola. Pronta la panna, versare il cioccolato pian piano, tenendo la restante panna sul fuoco basso per tenerla calda. Una volta aggiunta tutta e aver ottenuto un composto liscio e omogeneo, si può aggiungere il burro morbido, continuando a mescolare. Frullare per circa un minuto per rendere la ganache ancora più liscia.
Composizione
Riempire la frolla con ciuffi di ganache e decorare con cocco rapè sulla circonferenza. Porla in frigorifero fino all'utilizzo.

Iginio Massari The Sweetman