

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](#)