

CROSTATINE DI FRUTTA

Ricetta di Denis Dianin – Top Italian Pastry Chef

Ingredienti per 20 crostatine

BASE DI PASTA FROLLA

480g Farina Molino Denti Selezione Top Italian Chef per dolci
240g Burro
190g Zucchero
90g Tuorli d'uovo (circa 5)
1 Baccello di vaniglia
un pizzico di sale

CREMA AL CIOCCOLATO BIANCO

200g Cioccolato bianco
320ml Panna liquida

CREMA PASTICCIERA

500ml Latte
25g Amido di riso
150g Zucchero
150g Tuorli d'uovo (circa 8)
1 Baccello di vaniglia

PER LA SALSA DI LAMPONI

250g Lamponi
25g Zucchero

Frutta fresca per guarnire

PROCEDIMENTO PER LA BASE DI PASTA FROLLA

Far sabbare il burro e la farina e una volta ottenuta una massa ben amalgamata unire lo zucchero a velo ed in ultimo i tuorli d'uovo, quindi stendere, avvolgere con carta da forno e lasciare riposare per 20 minuti in frigorifero. Lavorare nuovamente l'impasto, formare uno strato sottile e rivestire gli stampini. Infornare a 165° per 15 minuti a valvola aperta. Terminata la cottura delle basi di frolla lasciar raffreddare, quindi unire le creme: sul fondo quella al cioccolato bianco e in ultimo la pasticciera.

Decorare a piacere con frutta fresca, salsa di lamponi e creme.

CREMA AL CIOCCOLATO BIANCO

Sciogliere il cioccolato bianco aggiungendo la panna calda fino a formare una crema e lasciarla addensare in frigorifero.

CREMA PASTICCIERA

Intiepidire il latte, quindi aggiungere l'amido di riso e lo zucchero precedentemente miscelati. Unire la vaniglia ed in ultimo, prima di raggiungere l'ebollizione, aggiungere i tuorli e lasciar raffreddare.

Guarda la video ricetta su: <https://www.youtube.com/watch?v=PWTAhQ2yhiI>

