

Iginio Massari The Sweetman, una crostata per... il paradiso

massari-16-9cc5de03

CROSTATA HEAVEN

Ingredienti

Pasta sablé

250 g di farina 00

135 g di burro

30 g di pasta di mandarino

100 g di zucchero a velo

50 g d'uovo

3 g di sale fino

Crema pasticcera al cioccolato

250 ml di latte intero

250 ml di panna liquida

125 g di zucchero o 70 g di dolcificante

40 g di amido di mais

120 g di tuorli

100 g di cioccolato fondente

Decorazione

Panna montata

Lamponi freschi

Decorazioni di cioccolato

Zucchero a velo

Preparazione

Pasta sablé

Iniziare lavorando in una planetaria munita di attrezzo a scudo, oppure a mano, la farina setacciata insieme al burro freddo. Poi unire l'uovo, la pasta di mandarino, quindi sale e zucchero a velo e impastare rapidamente. Ricoprire con una pellicola e stabilizzare in frigorifero per trenta minuti. Una volta pronta, stenderla con il matterello e sistemarla in una teglia imburrata alta 2 cm facendo scorrere la pasta sui bordi e pressando leggermente per togliere tutta l'aria. Tagliare l'eccedenza e bucherellare il fondo con una forchetta. Infornare a 180°C per 20 minuti, con una seconda tortiera sovrapposta per ottenere un contenitore regolare.

Crema pasticcera al cioccolato

Portare a ebollizione la panna e il latte, mescolando talvolta con un frustino. Nell'attesa mettere in un tegame tuorli, zucchero (dolcificante in alternativa) e amido di mais, mescolandoli per unificare omogeneamente il composto. Girando con una frusta, incorporare il latte e la panna bollenti a filo. Cuocere il tutto mescolando in continuazione con il frustino vigorosamente, finché si trasformi in una crema liscia e cremosa. Sciogliere il cioccolato a pezzetti nella crema ancora calda.

Composizione

Rimuovere la crostata dalle teglie, riempirla di crema al cioccolato già fredda, livellarla con cura. Guarnire con lamponi freschi tutta la circonferenza, continuando con spuntoni di panna montata a spirale fino al centro del dolce. Completare applicando decorazioni di cioccolato e una spolverata di zucchero a velo.

[Iginio Massari The Sweetman](#) è in onda tutti i giorni su Sky Uno.