

Mixer Planet Logo

Facebook Logo LinkedIn Logo
Instagram Logo

Alessandro Borghese Kitchen Sound: crostata al cioccolato. VIDEO

borgnese-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 imburato 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**