



PASTICCERE PROTAGONISTA DEL FORMAT TELEVISIVO PASTRY GARAGE, ALESSANDRO SERVIDA NELLA SUA PASTICCERIA-OFFICINA CUCINA INEGUAGLIABILI DOLCI ISPIRATI AL ROCK. COME PER QUESTA TORTA CON PERE E RICOTTA, INTITOLATA CRASH, CANZONE DEGLI AEROSMITH, CON LA CHITARRA CHE DICE TUTTO!



CHI È

ALESSANDRO SERVIDA
PASTICCERIA ALEX
VIALE RISORGIMENTO 55
20090 PANTIGLIATE (MI)
alexservida@alice.it



IN COLLABORAZIONE CON **MOLINO GRASSI** - FOTO **CARLO CASELLA**

Crash

Composizione

- pasta frolla cacao e mandorle
- ricotta di pecora
- perle di cioccolato
- pere Williams saltate
- oro perlato in polvere

Ingredienti

per la frolla cacao e mandorle

- burro g 330
- zucchero g 270
- uova g 155
- sale g 7
- polvere di mandorle g 90
- cacao g 50
- farina frolla g 180
- farina frolla g 465

per le pere Williams saltate

- pera g 400
- zucchero semolato g 120
- vaniglia in bacche 1
- distillato di pera Williams 50° g 25
- amido di mais g 12
- limone (succo) q.b.

Altri ingredienti

- ricotta di pecora g 160

Procedimento

Frolla cacao e mandorle

Impastare il burro morbido con lo zucchero, quando omogeneo inserire le uova e il sale, unire la polvere di mandorle e i 180 g di farina. Quando l'impasto si è composto unire la seconda parte di farina precedentemente setacciata con il cacao.

Pere Williams saltate

Condire le pere tagliate a cubetti con tutti gli ingredienti. Coprire con della pellicola e mettere in microonde per 10' al massimo della potenza.

Montaggio e finitura

Creare un fondo di frolla di diametro 18 con la frolla al cacao. Riempire il fondo fino a metà con la ricotta di pecora. Cospargere la superficie con le perle di cioccolato e cuocere a 170°C per 25', valvola aperta. Una volta raffreddato, ricoprire la superficie con le pere e spruzzare con della polvere oro alimentare.

Chiudere la torta con un disco di frolla al cacao precedentemente decorato e cotto a 160°C per 15-18' a valvola aperta. Infine, spruzzare con della polvere oro alimentare.

Il consiglio del pasticcere
"Alessandro Servida consiglia di usare per questo dolce una farina con W basso per avere un risultato perfetto e una frolla friabile. Come la Farina 00 Frolla di Molino Grassi"

WWW.MOLINOGRASSI.IT

NUOVA REFERENZA

La Farina 00 Frolla è una novità di Molino Grassi. È stata pensata per completare la Linea Pasticceria (per frolla-pan di spagna-brioche-panettone). È una farina volutamente debole con W 180 perfetta per pasta frolla sia dolce sia salata e per la biscotteria.

