

Partner

UN DOLCE AFFASCINANTE E APPASSIONANTE. SEMPLICE E SOFISTICATO. CAPACE DI STUPIRE SIN DALLA SUA BASE, INCONTRO RAVVICINATO DI FROLLA E DI SFOGLIA, CON LA SUADENTE COMPLICITÀ DEL CIOCCOLATO BIANCO. POI VA AL PASSION FRUIT IL COMPITO DI REGALARE QUELLA PIACEVOLISSIMA NOTA ACIDA, ESOTICA E TROPICAL CHIC



Ingredienti

per il crumble

- zucchero di canna g 47
- farina "Pan di Spagna" Molino Grassi g 47
- farina di mandorle g 47
- burro g 47
- scorza di limone grattugiata q.b.
- bacca di vaniglia Bourbon q.b.

per la pasta sfoglia

- burro g 48
- farina "Brioche" g 21
- burro g 21
- farina "Brioche" g 48
- sale g 1
- acqua g 22

per la base croccante "sfrolla"

- crumble g 190
- pasta sfoglia g 160

- éclat d'or 120 g
- cioccolato bianco g 190
- sale di Maldon q.b.

per il cremoso al caramello e passion fruit

- zucchero g 135
- glucosio g 20
- panna 38% m.g. g 150
- polpa di passion fruit g 75
- cioccolato al latte g 150

- 1 baccello di vaniglia

per la gelatina da spruzzo

- absolu cristal g 360
- acqua g 40

per completare

- confettura di albicocca q.b.
- riccioli di cioccolato

CHI È

ALESSANDRO SERVIDA
ALESSANDRO SERVIDA PASTICCERIA,
PANTIGLIATE (MI)
www.alessandroservida.com



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

Crostata Passione

Procedimento

Crumble

Impastare insieme tutti gli ingredienti. Far raffreddare in frigorifero e, con l'aiuto di un setaccio, creare delle briciole. Conservare in congelatore fino al momento dell'utilizzo.

Pasta sfoglia

Per il panetto: impastare il primo burro con la prima parte di farina e formare un panetto alto circa 1 cm. Mettere in frigorifero. Per il pastello: impastare tutti gli ingredienti rimasti, avendo l'accortezza di mettere il burro non troppo freddo, e formare un impasto liscio e omogeneo. Coprire e far riposare per almeno 45 minuti. Inserire il panetto nel pastello, poi dare un giro a 3. Far riposare un'ora. Dare un giro a 4 e far riposare ancora per un'ora. Far riposare la sfoglia per tutta la notte in frigorifero, ricoperta da un cellophane. La mattina, dare un giro a 3, uno a 4 e ancora uno a 3, tutti in fila.

Base croccante "sfrolla"

Ridurre in briciole non eccessivamente piccole la pasta sfoglia. Unire la sfoglia al crumble e all'éclat d'or, aggiungere il sale e mescolare. Infine, unire il cioccolato bianco sciolto e temperato. Mescolare di nuovo, fino a quanto il cioccolato non si sia distribuito in modo uniforme nel composto. Con l'aiuto di un cucchiaino, inserire il composto in uno stampo o in un telaio quadrato e pressare. Mettere in freezer fino al momento dell'utilizzo.

Cremoso al caramello e passion fruit

Scaldare a 70°C la panna con la vaniglia e il glucosio. A parte, creare un caramello a secco con lo zucchero. Decuocere il caramello con la panna, unire il passion fruit e mixare. Versare la miscela sul cioccolato al latte e mixare di nuovo. Conservare in frigorifero, coperto da pellicola a contatto per 12 ore prima di utilizzarlo.

Gelatina da spruzzo

Portare la gelatina e l'acqua a 80°C e mixare.

Montaggio e finitura

Una volta che la base croccante si è indurita, togliere il telaio e spalmare uno strato leggero di confettura di albicocche, facendo attenzione a stare un centimetro all'interno del bordo. Con l'aiuto di un sac à poche creare delle strisce irregolari con il cremoso, coprendo la superficie di confettura. Rimettere in freezer. Posizionare la gelatina calda a 80°C nella pistola con compressore e spruzzare la superficie della torta congelata. Decorare con riccioli di cioccolato.

WWW.MOLINOGRASSI.IT

PER SFOGLIE ECLETTICHE

Fa parte della Linea Pasticceria di Molino Grassi ed è una farina di frumento tenero "00". Un prodotto d'eccellenza, ideale nella preparazione di pasta sfoglia, brioche, croissant e babà.



Una farina di carattere, con un valore di forza pari a 380 W, che sostiene perfettamente anche lievitazioni di 18-20 ore.