



CROSTATA ALBICOCCA E CACAO

👤 Livello base

Ricetta per la preparazione della crostata albicocca e cacao

FROLLA MONTATA CACAO SCURA

INGREDIENTI

burro fresco
zucchero a velo
uova
farina "debole"
[cacao 22-24%](#)

PREPARAZIONE

700g -Ammorbidire il burro a 25°C circa.
300g -Inserire in planetaria il burro morbido con la foglia e lavorare assieme allo
150g zucchero a velo fino ad ottenere un composto cremoso ma non troppo
760g montato.
120g -Inserire le uova in planetaria.
-Terminare con farina e cacao setacciati assieme.

STREUSEL AL CACAO SCURO

INGREDIENTI

burro fresco
zucchero a velo
farina "debole"
farina di mandorle
[cacao 22-24%](#)

PREPARAZIONE

200g -Ammorbidire il burro.
200g -Impastare tutti gli ingredienti assieme fino a ottenere un composto
200g omogeneo.
200g -Abbattere di temperatura.
50g -Una volta congelato mettere nel cutter per raffinare ed usare la granella
ottenuta per completare le torte.

COMPOSIZIONE DELLA CROSTATA

INGREDIENTI

streusel al cacao scuro - (crumble)

confettura di albicocche

crema al cioccolato fondente aurea

frolla montata al cacao scuro

PREPARAZIONE

- 120g -Usa 3 anelli diametro 18 cm con banda miroforata.
- 100g -Con l'ausilio di una poche mettere alla base dell'anello un fondo di frolla
- 160g montata, con la stessa realizzare i bordi che conterranno il prodotto di
- 350g farcitura.
- Posizionare la confettura o composta e sormontarla con la crema spalmabile.
- Coprire il prodotto ottenuto con il crumble sbriciolato.
- Abbatere la torta finita.
- Cuocere da congelata avendo cura di spolverare di zucchero a velo sopra, a 180°C per 20 minuti poi abbassare a 160°C per altri 10 minuti.

COMPOSIZIONE DEGLI STRATI

- ***Streusel al cacao scuro (crumble)***
- ***Confettura di albicocche***
- ***Crema al cioccolato fondente aurea***
- ***Frolla montata al cacao scuro***