

Crostata albicocca e cacao

Crostata albicocca e cacao

chef hat icon Livello base

Ricetta per la preparazione della crostata albicocca e cacao

FROLLA MONTATA CACAO SCURA

burro fresco	700g	-Ammorbidire il burro a 25°C circa.
zucchero a velo	300g	-Inserire in planetaria il burro morbido con la foglia e lavorare assieme allo zucchero a velo fino ad ottenere un composto cremoso ma non troppo montato.
uova	150g	-Inserire le uova in planetaria.
farina "debole"	760g	-Terminare con farina e cacao setacciati assieme.
<u>cacao 22-24%</u>	120g	

STREUSEL AL CACAO SCURO

burro fresco	200g	-Ammorbidire il burro.
zucchero a velo	200g	-Impastare tutti gli ingredienti assieme fino ottenere un composto omogeneo.
farina "debole"	200g	-Abbattere di temperatura.
farina di mandorle	200g	-Una volta congelato mettere nel cutter per raffinare ed usare la granella ottenuta per completare le torte.
<u>cacao 22-24%</u>	50g	

COMPOSIZIONE DELLA CROSTATA

streusel al cacao scuro - (crumble)
confettura di albicocche
crema al cioccolato fondente aurea
frolla montata al cacao scuro

120g
100g
160g
350g

-Usa 3 anelli diametro 18 cm con banda miferforata.
-Con l'ausilio di una poche mettere alla base dell'anello un fondo di frolla montata, con la stessa realizzare i bordi che conterranno il prodotto di farcitura.
-Posizionare la confettura o composta e sormontarla con la crema spalmabile.
-Coprire il prodotto ottenuto con il crumble sbriciolato.
-Abbattere 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***