



CROSTATA ALBICOCCA E CACAO

👤 Livello base

Ricetta per la preparazione della crostata albicocca e cacao

FROLLA MONTATA CACAO SCURA

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

700g
300g
150g
760g
120g

-Ammorbidire il burro a 25°C circa.
-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.
-Inserire le uova in planetaria.
-Terminare con farina e cacao setacciati assieme.

STREUSEL AL CACAO SCURO

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

200g
200g
200g
200g
50g

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

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 microforata.
-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.
-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***