

Crostata al cioccolato bianco e fondente

In occasione del concerto lirico di una carissima amica e sapendo quanto golosa fosse, ho pensato di omaggiarla con una crostata davvero cioccolatosa. Una frolla al cacao ripiena con due strati di cioccolato: uno bianco ed uno fondente. Un'ottimo contrasto che grazie alla presenza del cioccolato bianco smorza e rende più piacevole l'amaro del cacao e del fondente.

Ingredienti:

- 250 grammi di farina 00
- 80 grammi di fecola di patate
- 125 grammi di zucchero a velo vanigliato
- 1 uovo intero più due tuorli
- 150 grammi di burro
- un pizzico di sale fino
- 2-3 cucchiaini colmi di cacao amaro in polvere

Per la farcitura:

- 200 grammi di cioccolato bianco
- 200 grammi di cioccolato fondente
- 200 ml di panna liquida

Procedimento:

In una ciotola capiente mettete la farina, lo zucchero a velo, la fecola e il cacao amaro e mescolateli per bene utilizzando una frusta a mano.

Aggiungetevi il burro ammorbidito, l'uovo intero e i due tuorli. Impastate il tutto con le mani amalgamando per bene tutti gli ingredienti. L'impasto risulterà molto morbido. Formate una palla e coprite la ciotola con della pellicola trasparente, dopodiché ponetela in frigorifero a riposare per

circa un'ora.

Trascorsa l'ora, riprendete la pasta dal frigorifero. Stendete la pasta con le mani su una teglia per crostate (antiaderente e cmq mettendoci della carta da forno) cercando di formare bene anche il bordo torta.

Bucherellate la crostata aiutandovi con una forchetta. Questo eviterà che la crostata durante la cottura formi delle bolle antiestetiche. Infornatela a 180° C per circa 30 minuti o affinché non si sarà asciugata per bene. Durante la cottura consiglio di aprire il forno ogni tanto per controllare la presenza di bolle, e nel caso ci fossero sgonfiatele aiutandovi con uno stuzzicadente. Fate raffreddare la crostata prima di procedere con il ripieno.

Preparate il ripieno:

In un padellino versate a pezzi il cioccolato bianco e 100 ml di panna liquida. Fate sciogliere il tutto affinché la panna e il cioccolato non si siano fusi ed amalgamati completamente (attenzione: non deve mai bollire). Versate la ganache al cioccolato bianco così ottenuta sulla crostata in maniera uniforme. Lasciatela raffreddare.



Una volta raffreddata procedete con la ganache al cioccolato fondente. In un pentolino versate a pezzetti il cioccolato fondente e 100 ml di panna liquida. Fate fondere il tutto affinché la panna e il cioccolato non si siano fusi ed amalgamati completamente (attenzione: non deve mai bollire). Versate la ganache al cioccolato fondente sul cioccolato bianco e lasciate raffreddare.

Infine per la decorazione potete utilizzare del semplice cioccolato bianco fuso (senza panna) ed una sac a pochè. □

...

Charles