La Crostata all’Albicocca di Iginio Massari

La crostata all’albiccoca è un dolce classico ed il più noto fra le crostate. L’abbinamento con il gusto e la delicatezza della confettura di albicocche lo rese famoso e rimane pertanto un dolce intramontabile ed amato dalla stragrande maggioranza delle persone. Il M° Iginio Massari propone la sua ricetta iconografica con un procedimento innovativo che consente di ottenere una crostata regolare e cotta uniformemente. Provatela e vedrete che ne sarete pienamente soddisfatti. Come sempre ricordo che un ottimo burro di qualità (pannoso) fa la differenza. La seguente ricetta è la versione semplificata dove non viene richiesta la pesatura delle uova (o dei tuorli) e con il metodo “all in once”.

Ingredienti:

- 400 gr di farina 00
- 200 gr di burro **Lurpak** classico (o un altro burro ma di buona qualità) ammorbidito (non sciolto mi raccomando, deve restare plastico)
- 200 gr di zucchero a velo vaniglinato
- 2 gr di sale fino
- 1 uovo intero medio + 1 tuorlo
- 1 cucchiaino di estratto aroma vaniglia (oppure 1 baccello di vaniglia da recidere ed estrarne la parte aromatica)
- scorza di mezzo limone grattugiato (non trattato o biologico)
- confettura di albicocche q.b.

Procedimento:

Il procedimento “all in once” prevede che gli ingredienti vengono fin da subito lavorati tutti insieme. Nella planetaria con il gancio foglia versate la farina, lo zucchero, il sale,

il burro, poi aggiungeteci la scorza del limone, l’uovo, il tuorlo, e la vaniglia.

Azionate la macchina a velocità bassa e lavorate fino a quando non si sarà formata una pasta omogenea. Fate attenzione a non lavorarla troppo. Appena si è formata andrà spenta la macchina e versata la pasta sul tavolo da lavoro infarinato.

Lavoratela leggermente con le mani ed un poco di farina, formate una palla, appiattitela leggermente e copritela con della pellicola trasparente per alimenti. Mettete la frolla a riposare in frigorifero per almeno 2 ore in maniera tale che si ristabilizzi.

Riprendete la frolla, metteteci sotto la carta forno e con un mattarello stendetela fino ad uno spessore di circa mezzo centimetro. Trasferite la pasta con il foglio sulla teglia da forno. Con un anello per crostate (vi consiglio un anello forato) tagliate la pasta ottenendo un disco che sarà la base. Bucherellate la base coi lembi di una forchetta. Non togliete l’anello perchè vi servirà per contenere la cornice di frolla.



Versateci la confettura di albicocche e livellate con un cucchiaio senza arrivare al bordo crostata.

Con la pasta frolla avanzata stendetela ulteriormente ad uno spessore sottile e formate delle strisce che andrete a posizionare sulla confettura in moto diagonale o come meglio preferite. Questa fase come dice il M° Massari è molto

importante ed è un procedimento tecnico più che decorativo, poiché se le striscie sono in quantità regolare la crostata in cottura non brucerà la confettura per il semplice motivo che uscirà l’umidità raffreddando la superficie.



Ora formate il bordo con la pasta avanzata. Arrotolate la pasta formando un bastoncino lungo. Sistematelo all’interno dell’anello forato e schiacciatelo leggermente per farlo aderire alla base.





Con un cucchiaio, o una forchetta o come nel mio caso, con un cartoncino rigido create una decorazione sul bordo che in questo modo vi consentirà di otterrete una maggiore aderenza alla base.





Decorazione con il cartoncino rigido



Decorazione coi lembi della forchetta

Cuocete la crostata in forno statico e preriscaldato a 170° C per circa 40 minuti. Controllate sempre la cottura perchè

varia da forno a forno. Lasciatela raffreddare prima di servirla. Potete anche spolverarla con dello zucchero a velo vaniglinato. Consiglio di consumarla almeno il giorno dopo se non due in maniera tale che prenda un poco di umidità e si ammorbidisca leggermente. All'inizio tenderà ad essere croccante.

Alla prossima.
Ciaoooo

