

Crostata con ganache alla nocciola e pistacchi

La ganache alla nocciola è forse una delle mie ganache preferite in quanto ho sempre adorato la Nocciola, che oltretutto è anche il mio segno zodiacale, secondo l'oroscopo celtico. La ricetta che vi sto per proporre non è altro che una friabile pasta frolla farcita con un composto di cioccolato bianco, panna e pasta di nocciole, ed infine ultimata con la granella di pistacchi. Un dolce che si presta bene in questi giorni autunnali e spesso nuvolosi. ☐

Ingredienti:

Per la frolla:

- 240 grammi di farina 00
- 60 grammi di fecola di patate
- 125 grammi di zucchero a velo (vanigliato)
- 150 grammi di burro
- 1 uovo intero + 1 tuorlo
- un pizzico di sale fino

Per la ganache e la decorazione:

- 200 grammi di cioccolato bianco
- 100 ml di panna da montare (liquida – non montatela)
- 2 cucchiaini di crema di nocciole (io utilizzo “*Crema Margherita*” della *Maison Nocciola Piemonte*, la migliore a mio avviso).



- granello di pistacchi

Preparazione:

1. Preparate la pasta frolla.

In una ciotola mettete la farina, lo zucchero, la fecola e il pizzico di sale. Mescolate il tutto. Adesso aggiungete l'uovo intero più un tuorlo e il burro ammorbidito. Impastate con le mani in modo da ottenere una pasta omogenea. Mettetela in una ciotola più piccola e ricopritela con della pellicola trasparente. Ponetela in frigorifero a riposare per circa un'ora.

Riprendete la pasta frolla dal frigorifero e stendetela sul piano da lavoro. Prendete una teglia per crostate del diametro di 20/24 cm e cercate di stenderla facendola aderire anche sui bordi e in maniera uniforme. Ricordate che anche se non c'è il lievito essa comunque tenderà a gonfiarsi, pertanto consiglio di ottenere dei bordi alti.

Bucherellate la frolla utilizzando una forchetta e infornatela a 180° C per circa 30 minuti. Durante la cottura prestate attenzione, e qualora si presentassero delle bolle d'aria sgonfiatele delicatamente con uno stuzzicadente. Quando risulterà ben asciutta e dorata toglietela dal forno e lasciatela raffreddare completamente.

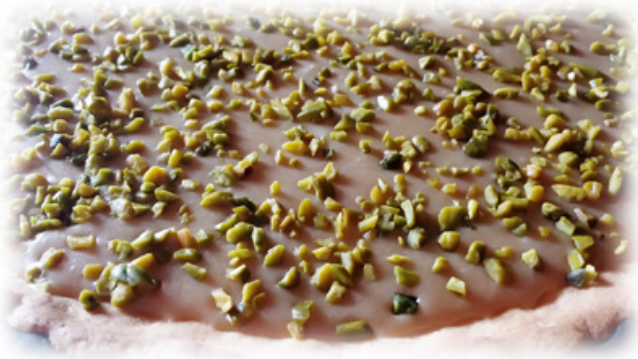
2. Preparate la ganache alla nocciola.

Versate la panna liquida in un pentolino e portate a bollore (il fuoco deve essere medio-basso). Appena inizia a bollire spegnete il fuoco ed aggiungeteci il cioccolato bianco a pezzetti. Mescolate avendo cura di amalgamare perfettamente i due ingredienti. Adesso aggiungete la crema di nocciole e continuate ad amalgamare. Dovrà risultare una crema molto densa e senza bolle d'aria.



Versate la ganache così ottenuta sopra la crostata e livellatela uniformemente. Infine cospargete la superficie con la granella di pistacchi.

Lasciate raffreddare per circa 2 ore prima di servirla.



*Alla prossima,
Charles.*