

Crostata alla Crema al Cioccolato Bianco

Per il compleanno di una cara amica mi è stata richiesta una crostata al cioccolato bianco. Dato che generalmente si utilizza fare la ganache, per avere un'alternativa ho pensato invece di realizzare una crema pasticcera al cioccolato bianco. Per la pasta frolla ho utilizzato invece quella del M° Iginio Massari per consistenza e friabilità, per la sua unicità e ricchezza di sapore!

Ingredienti per la frolla:

- 500 gr di farina 00
- 300 gr di burro
- 150 gr di zucchero a velo
- 85 gr di tuorlo d'uovo
- 30 gr di miele di acacia
- 2 gr di sale fino (disciolto in un pochino d'acqua)
- mezzo cucchiaino di lievito per dolci
- vaniglia (meglio l'estratto oppure una bacca)

Ingredienti per il ripieno:

- 450 ml di latte intero
- 4 tuorli d'uovo
- 100 gr di zucchero semolato fine
- 70 gr di amido di mais (Maizena)
- 1 bacca di vaniglia
- 200 gr di cioccolato bianco di ottima qualità

Preparazione:

Per prima cosa preparate la pasta frolla. Per la sua preparazione vi consiglio l'utilizzo della planetaria con il gancio a foglia.

Versate nella planetaria il burro e lavoratelo a velocità

bassa finché non diventa cremoso. Adesso aggiungeteci lo zucchero a velo e continuate a lavorare sempre a velocità bassa. Ora aggiungete i tuorli d'uovo continuando a fare andare la planetaria. Ogni tanto fermatela per staccare l'impasto dal gancio e dai lati e poi continuate con la lavorazione.

Aggiungete l'aroma vaniglia e il sale disciolto e continuare la lavorazione. Per ultimo la farina miscelata con il lievito. Versatela un pò per volta nell'impasto mentre va la planetaria. Quando è tutta incorporata spegnete la macchina e formate una palla che andrete a mettere a riposo in frigorifero (in una ciotola e coperta da pellicola trasparente) per almeno 2 ore.

Mentre la pasta frolla riposa potete iniziare a preparare la crema al cioccolato bianco.

In una pentolino mettete i tuorli d'uovo con lo zucchero e montate con le fruste elettriche. Dovrete ottenere un composto spumoso. Adesso aggiungete l'amido di mais e la vaniglia estratta dalla bacca. Per estrarre la polpa di semi presenti nella bacca stiratela leggermente facendo una pressione (rolling) con il manico di un coltello o un mattarellino, poi fate un'incisione al centro e per il lungo per aprirla ed estrarne il contenuto. Continuate a montare per amalgamare il tutto. Ora versateci un pò di latte e mescolate con un cucchiaino. Versate il restante latte poco per volta e mescolate. Mettete la crema su fuoco medio-alto e continuate a mescolare fino a farla addensare bene. La crema sarà pronta quando inizierà "a scrivere". Toglietela dal fuoco, versateci il cioccolato bianco a pezzettini e mescolate per amalgamare il tutto.

Trascorso il tempo di riposo riprendete la pasta frolla e stendetene 3/4 o anche 2/4 (dipende da quanta pasta vi serve per la parte superiore della crostata) per creare la base nello stampo dove sul fondo avrete inserito un foglio di carta forno tagliato su misura.

Versate la crema al cioccolato bianco nello stampo e decoratela con delle strisce di pasta frolla.



Infornate a forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 40 minuti. Non preoccupatevi se vedete che la frolla inizia a colorarsi presto. Ciò è dovuto anche alla presenza del miele. La vostra frolla avrà un gusto biscottato e risulterà di una friabilità irresistibile.



Alla prossima golosa ricetta!
Charles