

La Crostata di Frutta v.3

Eccovi un'altra variante per una squisita e fresca crostata di frutta preparata in occasione del compleanno del mio babbo e di zia. In questa ricetta vi indico le dosi per ottenere una crostata grande per circa 30 persone. Quando si fanno dolci di grandi dimensioni non basta raddoppiare le dosi, anzi. Il raddoppiamento non funziona e gli ingredienti vanno calibrati bene per ottenere una frolla degna del suo nome. Ovviamente vi sono diverse modalità per prepararla. Ognuno di voi potrebbe dire che la sua è diversa ma la cosa che dovrebbe essere in comunione è la sua fragranza e friabilità.

Ingredienti:

- 800 gr di farina 00
- 200 gr di fecola di patate
- 500 gr di burro: 250 gr di quello irlandese e 250 gr di quello tedesco (insieme) – a temperatura ambiente
- 400 gr di zucchero di cui 300 gr di a velo vanigliato e 100 gr di semolato extra-fine
- 1 uovo intero + 4 rossi d'uovo
- mezzo cucchiaino di estratto di vaniglia in polvere (oppure mezza bustina di vanillina)
- la scorza grattugiata di 1 grosso limone
- 9 gr di sale fino

Per la farcitura di crema pasticcera:

- 1 lt di latte intero
- 5 rossi d'uovo
- 200 gr di zucchero semolato extra-fine
- 90 gr di amido di mais
- 1 bustina di vanillina oppure mezzo cucchiaino di estratto di vaniglia in polvere

Per la decorazione:

- frutta: fragole, uva senza semi, lamponi, ribes e more
- gelatina spray

Preparazione:

1° giorno:

In una ciotola capiente o planetaria con gancio a foglia lavorare i due tipi di burro ammorbiditi con lo zucchero fino a formare una sorta di crema. Aggiungete l'uovo intero e i rossi d'uovo e continuate a lavorare il tutto per omogenizzare. Aggiungete la vaniglia, la scorza grattugiata del limone e il sale.

In una ciotola a parte setacciate la farina con la fecola di patate. Incorporate le farine al composto di prima (poco per volta) ed impastate a mano. Se notate che è ancora troppo appiccicoso aggiungete dell'altra farina.

Formate una palla, copritela con della pellicola trasparente e mettetela a riposare in frigorifero per circa 2-3 ore. Trascorso il tempo del riposo riprendetela ed iniziate a stenderla con un mattarello.

Rivestite la base di una teglia da crostata, che nel mio caso era quadrata (circa 36x36 cm), con la carta forno. Inserite la frolla con delicatezza sollevandola avvolta al mattarello e fatela aderire bene anche lungo il bordo. Tagliate via gli eccessi di pasta frolla.

Cottura in bianco: infornate la crostata in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 40 minuti o comunque appena vi risulterà bella dorata e tostata al giusto. Non abbiate paura e fatela tostare per bene! Risulterà ancor più buona! □ Una volta ottenuto un bel color marroncino toglietela dal forno e lasciatela raffreddare fino al giorno seguente.

Sempre lo stesso giorno preparate la **crema pasticcera**: in una ciotola con fondo alto montate i rossi con lo zucchero e la

vaniglia fino a spumare. Ora aggiungete l'amido di mais e continuate con la frusta "a mano" però. Appena l'amido è stato ben assorbito aggiungete un pochino del latte per diluire il composto. Ora aggiungete il restante latte sempre poco per volta e continuando a mescolare.

Portate il tutto sul fuoco medio e cuocete la crema continuando a mescolare. La crema sarà pronta quando inizierà a "scrivere". Trasferitela subito in un'altra ciotola fredda e mescolate. Coprite con della pellicola trasparente e lasciatela intiepidire prima di porla in frigorifero tutta notte.

2° giorno:

Riprendete la crema pasticcera dal frigo, togliete la pellicola e colate via l'acqua che si è formata in superficie. Mescolate la crema pasticcera e trasferitela in una sac a poche. Distribuite la crema sulla crostata in maniera uniforme.



Prendete la frutta lavata e sfogliata. Tagliatela a piacimento ed iniziate a distribuirla come in foto. L'importante è rispettare una certa armonia.

Spruzzate su tutta la frutta della gelatina spray e riporre la crostata nel frigorifero per almeno 2 ore.

...

Alla prossima.

Charles