La crostata alla frutta

Oggi vi propongo una ricetta classica ma sempre d’effetto e che ho utilizzato in occasione del compleanno di una cara persona. La crostata alla frutta è uno di quei dolci che piace quasi a tutti, per la sua semplicità ed anche eleganza perché no, per la disposizione della frutta e dei colori.
Per la base della crostata propongo la mia frolla. Per la farcitura ho utilizzato la crema pasticcera e decorato con frutta fresca. Infine ho cosparso la superficie con la gelatina di albicocca. Ma veniamo alla ricetta:

Ingredienti:

- 220 grammi di farina 00
- 120 grammi di zucchero a velo vaniglinato
- 80 grammi di fecola di patate
- 150 grammi di burro
- 1/2 cucchiaino di lievito per dolci in polvere
- 3 tuorli d’uovo (meglio se di pasta gialla)
- la scorza grattuggiata di mezzo limone
- frutta (fragole, kiwi, mirtilli o ribes)
- gelatina di albicocca

Procedimento:

Per prima cosa consiglio di preparare la crema pasticcera qualche ora prima in modo che si sia totalmente raffreddata e rassodata. Per la ricetta vi rimando a QUI.

Preparate la pasta frolla. In una terrina mettete le polveri (farina, fecola, zucchero a velo, lievito setacciato) e mescolate con una frusta.

Aggiungete il burro ammorbidito, i tuorli d’uovo e la scorza grattuggiata del limone.

Iniziate a lavorare l’impasto ottenendo un composto ben

amalgamato ed omogeneo.

Prendete una teglia per crostate e ricopritela con la pasta frolla per ottenere la vostra base. Aiutatevi con le dita in quanto la frolla sarà molto morbida. Cercate di stenderla uniformemente e senza lasciare buchi sul fondo. Inoltre fate attenzione a non assottigliarla troppo. Ponete la teglia in frigorifero a riposo per circa 10 minuti.

La cottura:

Cuocete la crostata in forno preriscaldato a 180° C per circa 30/40 minuti. Bucherellatela con una forchetta prima di infornarla onde evitare bolle durante la cottura.

Farcitura e decorazione:

Nel frattempo prendete la frutta, lavatela e tagliatela a piacimento.

Una volta raffreddata la crostata versateci al centro la crema pasticcera cercando di spalmarla in maniera uniforme. Per distribuire al meglio la crema consiglio l'utilizzo di una sac a poche con beccuccio tondo e grande.

Distribuite sulla crema pasticcera la vostra frutta. Da qui in poi lascerei spazio alla fantasia. Scegliete la distribuzione e la decorazione che più vi piace o vi ispira in quel momento.

Infine cospargete la superficie con della gelatina di albicocca che avrete preparato un'istante prima. La gelatina svolge un'azione molto importante in quanto conserva e preserva la frutta, agisce quindi da conservante.

Conservatela in frigorifero e toglietela almeno un'ora prima di servirla!

…

"Fruity fruity pastry pastry",

Charles