

# La Cream Tart

In questo articolo vi parlo di una tipologia di torta davvero speciale, la Cream Tart.

Le Cream Tarts stanno andando di gran moda. Tendenzialmente sono realizzate utilizzando la pasta frolla alle mandorle, ma si può adottare una qualsiasi altra tipologia di frolla, l'importante è che risulta friabile al punto giusto per poi essere tagliata senza frammentarsi in mille pezzi.

Le Cream Tarts hanno la particolarità di poter essere decorate con tanti alimenti diversi, dalla frutta ai fiori commestibili, con marshmallows e caramelle, con cioccolatini e macarons, ecc. Questo particolare le rende davvero delle opere d'arte uniche e speciali.

L'idea di questo splendido dolce è di una pasticceria israeliana, **Adi Klinghofer**, diventata famosa sui social per le sue grandi torte a forma di numeri e lettere. Dalla sua versione originale c'è chi poi ha deciso di stravolgerla utilizzando del pan di Spagna, della red velvet o la sponge cake al cioccolato e persino dolcetti di riso croccante. Ma per quanto mi riguarda la versione in pasta frolla rimane a mio avviso la migliore soluzione e sicuramente la più apprezzata.

Per la mia Cream Tart, realizzata in occasione di un quarantesimo, ho preferito adottare una mia versione di frolla che vi consiglio vivamente, e che rimane una valida alternativa all'originale.

Di seguito vi lascio alcuni utili consigli per chi si cimenta per la prima volta nella realizzazione di questo dolce:

- **lo zucchero:** dev'essere a velo (meglio se vanigliato);
- **il burro:** pannoso e con un contenuto di grassi min. 82%;
- **le uova:** utilizzate solo i tuorli d'uovo (ricordo che l'albume tende a rendere una frolla più croccante e meno

- friabile. Nel caso di frolla artistica si utilizza una piccola percentuale di albume per donare più stabilità);
- **la frolla:** consiglio di realizzarla il giorno prima;
  - **il riposo in frigorifero:** il giorno dopo la realizzazione della base in frolla, preparate la crema (in questo caso mi riferisco alla crema a freddo), farcite le basi di frolla e ponete la cream tart in frigorifero a riposare. Questo procedimento è fondamentale poichè la crema e il freddo fanno sì che la frolla assorba l'umidità necessaria per renderla perfetta al taglio;
  - **le decorazioni** (frutta, fiori, caramelle, confetti colorati, marshmallows, macarons, biscotti, ecc.) vanno inserite alla fine, prima della consegna della cream tart o comunque prima di servirla a tavola. Questo eviterà che alcuni elementi decorativi possano rilasciare colore o rovinarsi assorbendo troppa umidità e diventando molli.

Ma ora veniamo alla mia ricetta ☐

## **Ingredienti**

### **Per la pasta frolla:**

- 450 gr di farina 00
- 120 gr di fecola di patate
- 160 gr di zucchero a velo vanigliato
- 40 gr di zucchero integrale fine di cocco
- 250 gr di burro ammorbidito
- 3 rossi d'uovo grandi
- 4 gr di sale fino
- 1 cucchiaino di estratto aroma vaniglia

### **Per la crema al mascarpone:**

- 500 gr di mascarpone
- 500 gr di panna da montare (meglio se vegetale: è più stabile)

- 200 gr di zucchero a velo vanigliato
- 1 cucchiaino di estratto aroma vaniglia

## Preparazione

Il giorno prima preparate la pasta frolla.

In una ciotola capiente versate il burro con lo zucchero a velo e quello integrale di cocco e la vaniglia ed iniziate a lavorarli con una frusta fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.

Aggiungeteci i tuorli d'uovo ed amalgamateli con cura. Aggiungete il sale e mescolate.

In una ciotola a parte setacciate la farina e la fecola ed incorporatele al composto precedente. Aiutatevi inizialmente con una spatola per poi proseguire con le mani fino a formare un panetto che metterete in frigorifero a riposare per una mezz'ora.

Riprendete la frolla, stendetela con un mattarello ad almeno mezzo centimetro e con delle sagome ricavate le vostre forme. Nel mio caso ho utilizzato delle sagome in plastica per alimenti (potete acquistarli su Amazon cercando per "*sagome cream tart*", oppure stamparle e ritagliarle). Bucherellatela con uno stuzzicadente o forchetti.

Adagiateli delicatamente sulla teglia da forno, meglio se forata, e cuoceteli in forno statico e preriscaldato a 180° C per circa 20/25 minuti. Appena notate che si è dorata potete estrarla dal forno e lasciata raffreddare completamente.

Ricordo che nel caso di **un solo numero** potete utilizzare una sagoma più grande (ad esempio da 28 cm di altezza) ed ottenere due basi di frolla, mentre nel caso di **due numeri** dovrete utilizzare delle sagome più piccole (tipo da 25 cm di altezza) e ricavare 4 basi di frolla (due per ogni numero).

Il giorno seguente preparate la crema.

In una ciotola o planetaria con gancio frusta versate il mascarpone e lavoratelo leggermente per renderlo cremoso. Aggiungeteci la panna fredda, lo zucchero a velo e la vaniglia. Se utilizzate delle fruste elettriche montate il tutto a velocità media e poi passate alla massima. Nel caso invece state adoperando una planetaria azionate alla max velocità fino a quando non avrete ottenuto una crema compatta e ferma.



Prendete una sac a poche, inseriteci un beccuccio grande tondo e liscio e riempitela con la crema al mascarpone.

Distribuite la crema **a ciuffetti** sulla prima base di pasta frolla. Poi delicatamente adagiateci sopra la seconda base di pasta frolla e farcita quest'ultima con la restante crema.





Mettete la Cream Tart in frigorifero a riposare per almeno due ore o comunque fino al momento della decorazione.

Per ultimare la Cream Tart potete dare libero sfogo alla vostra fantasia e creatività. Nel mio caso ho utilizzato dei fiori commestibili, della frutta di bosco (mirtilli, lamponi e fragole), dei marshmallows tagliati, alcuni macarons e della granella di pasticcchio.

La Cream Tart è pronta per essere gustata!



*Alla prossima golosa ricetta.*

**Charles**