Crostata con Cioccolato Fondente e Crema alla Zucca

Questo dolce si presta bene ad Halloween, ma può essere realizzato anche in altre occasioni pur sempre tenendo a mente che la zucca è un tipico ortaggio autunnale la cui stagione di raccolta principale va da fine agosto a novembre, con il picco di consumo tra ottobre e dicembre. Grazie alla loro capacità di conservazione, molte varietà restano disponibili nei mercati anche durante i mesi invernali (fino a gennaio-febbraio).
Si tratta di un guscio di pasta frolla al cacao, con un inserto di ganache al cioccolato fondente al minimo 70% e sopra una crema vellutata alla zucca. Un dolce davvero irresistibile!

Ingredienti

Per la base:

- 400 gr di farina 00
- 100 gr di fecola di patate
- 50 gr di cacao amaro in polvere
- 200 gr di zucchero al velo vanigliato
- 200 gr di burro
- 4 rossi d’uovo
- 4 gr di sale fino

Per il ripieno alla zucca:

- 500 gr di purea di zucca
- 250 ml di panna da montare fresca e non zuccherata
- 100 gr di zucchero
- 1 uovo intero + un tuorlo
- spezie varie (cannella, cardamomo, anice stellato)

Per la ganache al cioccolato:

- 200 gr di cioccolato fondente al 70%
- 125 gr di panna da montare fresca e non zuccherata)

Preparazione

Per prima cosa preparate il disco di ganache. In un pentolino portate a bollore la panna poi appena inizia a bollire toglietela dal fuoco e versateci sopra il cioccolato a scaglie. Mescolate e trasferite il composto in uno stampo tondo ma del diametro più piccolo di quello dello stampo torta che andrete ad utilizzare e mettete in frigorifero ad indurire.

Per la frolla: in una ciotola mescolate gli ingredienti secchi (farina, zucchero, fecola, cacao, sale), poi aggiungete le uova e il burro ed impastate fino ad ottenere un composto omogeneo.

Per la crema alla zucca: frullate la zucca già cotta (meglio se a vapore così non prende troppa acqua – *in alternativa la trovate già pronta al supermercato*) con lo zucchero. Poi trasferite la purea in una ciotola ed aggiungete le uova e la panna ed amalgamate il tutto. Infine aggiungete la farina con le spezie ed omogenizzate il composto.

Prendete il vostro stampo a cerniera, rivestite la base con della carta da forno e poi ricoprire con la frolla e create anche il bordo torta, adagiate al centro il disco di ganache al cioccolato freddo da frigo ed infine ricoprite con la crema alla zucca appena preparata.

Cuocete in forno statico e preriscaldato a 170 gradi per circa 45 minuti.

I Morbidosi al Cioccolato

I Morbidosi al Cioccolato sono dei semplici biscotti al cacao e gocce di cioccolato fondente al minimo di 70% cacao e caratterizzati da una consistenza morbida sia al tatto che al gusto. Un dolce cioccolatoso, una sorta di imitazione dei "Morbidi" di Tre Marie (variante Cioccolato e Fave di Cacao) ma fatti in casa. Provateli e non ve ne pentirete!

Ingredienti (per circa 15 biscotti)

- 250 gr di Farina 00
- 50 gr di cacao amaro in polvere
- 25 gr di Fecola di patate
- 110 gr di Zucchero di canna fine (che regala una nota caramellata)
- 1 cucchiaio abbondante di Miele d'acacia o Sciroppo di glucosio (fondamentale per la morbidezza)
- 70 gr di Burro morbido (di buona qualità – vi consiglio quello della Lurpak o Fiore Bavarese)
- 50 gr di Olio di girasole
- 2 Tuorli d'uovo freschi
- 100 gr di Panna fresca liquida (per dare la giusta consistenza all'impasto)
- 1 cucchiaino raso di Lievito per dolci
- 1 cucchiaino di aroma Estratto di vaniglia
- 3 gr di Sale fino
- 90 gr di gocce di Cioccolato fondente (al minimo 70% cacao). Io mi trovo bene con quelle della Zaini



Preparazione

1. Crea la crema di base: In una ciotola capiente lavora il burro morbido con lo zucchero di canna, il miele (o sciroppo di glucosio), il pizzico di sale e l’estratto di vaniglia fino a ottenere una crema liscia.
2. Aggiungi i liquidi: Incorpora i due tuorli d’uovo uno alla volta, poi versa a filo l’olio di girasole e la panna liquida, mescolando continuamente.
3. Unisci le polveri: Setaccia direttamente nella ciotola la farina, la fecola, il cacao e il lievito per dolci. Impasta prima con un cucchiaio e poi a mano: l’impasto finale deve risultare compatto ma decisamente morbido, denso e leggermente appiccicoso (molto più morbido di una normale frolla).
4. Arricchisci: Incorpora delicatamente nell’impasto le gocce di cioccolato fondente.
5. Il riposo (cruciale): Copri la ciotola con pellicola e lasciala riposare in frigorifero per almeno 1 ora. Il freddo permetterà ai grassi di stabilizzarsi, rendendo l’impasto lavorabile.

Formatura e Cottura

1. Preriscalda il forno a 180° C (in modalità statica).
2. Fodera una teglia con carta da forno. Riprendi l’impasto dal frigo e, aiutandoti con un cucchiaio o con un

porzionatore da gelato, preleva delle palline di impasto grandi come una noce abbondante.

3. Disponi le palline sulla teglia ben distanziate tra loro. Non schiacciarle: in cottura si allargheranno da sole mantenendo il cuore alto e morbido.
   Opzionale: si può aggiungere sulla superficie di ogni biscotto qualche altro pezzetto di cioccolato fondente.
4. Cuoci per circa 15 minuti. Controlla la cottura perchè varia da forno a forno.

Attenzione: Quando li sforni devono risultare ancora morbidissimi al tatto. Se aspetti che si induriscano in forno, diventeranno dei classici biscotti secchi. Lasciali raffreddare completamente sulla teglia prima di toccarli.

Il consiglio per la conservazione:

Per mantenere intatta la loro tipica consistenza “baked” umida, conservali subito in una scatola di latta ermetica non appena si saranno raffreddati.