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.