

Crostata di frutta fresca

La crostata di frutta fresca è un dolce semplice e leggero che profuma d'estate.
Con i forni combinati convezione vapore Millennium di Tecnoeka è anche semplicissima da preparare, per dei risultati perfetti.



1h45'



10 persone

Lista ingredienti per la pasta frolla

250 g Farina 00
50 g Farina di mandorle
1 Uovo intero
150 g Burro
100 g Zucchero fino
Sale
8 g Lievito
1 Fiala aroma limone

Procedimento

Si inizia la preparazione della pasta frolla grazie all'aiuto di una planetaria che semplifica notevolmente il lavoro. Amalgamiamo il burro e lo zucchero in planetaria alla minima velocità, aggiungendo l'uovo e incorporandolo bene. Si continua con l'aggiunta degli ingredienti secchi: le farine setacciate, il sale e il lievito. Per ultimo si unisce l'aroma di limone, per dare una fresca nota agrumata alla frolla. Amalgamare bene gli ingredienti senza lavorare troppo a lungo l'impasto per evitare che diventi elastico. Una volta tolto l'impasto dalla planetaria, formare un panetto e lasciarlo riposare nel frigorifero avvolto nella pellicola trasparente per 24 ore.

Preriscaldare il forno a 185° per 20 minuti. Una volta tolto l'impasto dal frigo, si procede imburrando una tortiera di dimensioni medie e vi si stende sopra la frolla. Per evitare che la pasta si gonfi durante la cottura, è importante bucherellare l'impasto con una forchetta. Infornare in forno già caldo ad una temperatura di 165° per 16 minuti, umidità 0% e ventola a velocità 4.

Lista ingredienti per la crema pasticcera

1 lt Latte
200 g Zucchero
60 g Farina
8 Tuorli d'uovo
1 Scorza di limone non trattata
Aroma alla vaniglia

Procedimento

Per preparare un'ottima crema pasticcera partiamo sbattendo i tuorli con lo zucchero e la farina fino ad ottenere un composto liscio e spumoso. Versiamo il latte in una casseruola unendovi l'essenza di vaniglia e la scorza di limone portando il tutto ad ebollizione. Togliere il latte dal fuoco ed unirlo alle uova precedentemente preparate.

Assicurarsi di mescolare bene per evitare la formazione di grumi. Riportare il composto così ottenuto nella casseruola e cuocere per alcuni minuti senza smettere di mescolare fino a quando la crema pasticcera non avrà la consistenza desiderata. Versare la crema in una teglia e lasciare raffreddare avendo cura di coprirlo con un panno umido o della pellicola per evitare che si formi una crosticina sulla superficie.

Lista ingredienti per guarnire

1 pz. Melone
20 Ciliegie
250 g Mirtilli
250 g Lamponi
1 Pesca
1 Arancia
4 Kiwi

Procedimento

Come ultimo passaggio, stendiamo la crema pasticcera fredda sopra la pasta frolla. Si può poi passare a decorare la torta con la frutta fresca. Nel nostro caso abbiamo tagliato a fette i kiwi, la pesca e l'arancia intervallando le fette con palline di melone, lamponi, ciliegie e mirtilli. Usando creatività e frutta diversa si possono ottenere infiniti risultati, lasciando libero spazio alla fantasia. Come tocco finale, si può rendere la crostata brillante e ancora più invitante. Basta sciogliere 350 gr di zucchero in acqua calda con 8 gr di gelatina in fogli, precedentemente ammorbiditi in acqua fredda. Filtrare il tutto e lasciar raffreddare. Stendere la gelatina così ottenuta sulla crostata.

FASE	TEMPERATURA	TEMPO	SONDA	UMIDITA'	VENTOLA	PRERISCALDAMENTO	TEMPO
1	165°	16'	/	0%	V4	185°	20'