

# Premières fraises



## CROSTATA DI FRAGOLE AL PISTACCHIO E ALLA VANIGLIA

Una ricetta originale di Jérémy Aspa



Ricetta calcolata per 6 crostate di 16 cm

### Namelaka Opalys vaniglia

140 g	Latte intero UHT
2	Baccelli di vaniglia
7 g	Glucosio DE38/40
3,5 g	Gelatina in polvere 220 Bloom
18 g	Acqua d'idratazione
250 g	<b>OPALYS 33%</b>
270 g	Panna UHT 35%

Far bollire il latte insieme ai baccelli di vaniglia grattati. Lasciare in infusione per 2 ore circa, e filtrare. Scaldare il latte infuso con il glucosio. Aggiungere la gelatina precedentemente reidratata. Versare progressivamente sul cioccolato sciolto. Mixare per perfezionare l'emulsione. Aggiungere la panna liquida fredda. Mixare nuovamente. Idealmente, lasciar cristallizzare un'intera notte in frigorifero.

### Ganache montata Inspiration Fragola

140 g	Polpa di fragola
15 g	Glucosio DE38/40
15 g	Zucchero invertito
250 g	<b>INSPIRATION FRAGOLA</b>
460 g	Panna UHT 35%

Riscaldare la polpa con il glucosio e lo zucchero invertito. Versare progressivamente la miscela calda sulla copertura di frutta sciolta. Mixare appena possibile per completare l'emulsione. Aggiungere la panna liquida fredda. Mixare nuovamente. Mettere in frigorifero e lasciare a cristallizzare preferibilmente per una notte. Montare.

### Biscotto morbido al pistacchio

160 g	Pistacchio d'Iran crudo
30 g	<b>Pasta pura di pistacchio</b>
130 g	Zucchero semolato
240 g	Uova intere
65 g	Burro disidratato 84 %
50 g	Albumi
30 g	Zucchero semolato

In un robot da cucina, macinare i pistacchi, la pasta di pistacchi e lo zucchero, poi aggiungere le uova per montare il tutto (10 minuti circa). Verso la fine, incorporare il burro temperato. In contemporanea montare gli albumi con lo zucchero semolato. Mescolare delicatamente le due miscele.

### Pasta frolla alle mandorle

740 g	Farina di grano Tradition Française
380 g	Burro disidratato 84 %
280 g	Zucchero a velo
95 g	Mandorle bianche in polvere
5 g	Sale
160 g	Uova intere

Sabbiare la farina e le mandorle in polvere con il burro freddo tagliato a cubetti. Quando il tutto è omogeneo, aggiungere le uova fredde. Smettere di mescolare soltanto quando diventa una pasta omogenea. Mettere in frigorifero o stendere immediatamente. Cuocere in forno a 150 °C.

*Suggerimento: Si consiglia di utilizzare gli avanzi della pasta sablé per le vostre altre creazioni.*

### Sablé pressé Inspiration Fragola

200 g	Pasta sablée alle mandorle
140 g	<b>Éclat d'or</b>
200 g	<b>INSPIRATION FRAGOLA</b>

In un frullatore, sminuzzare la pasta sablée cotta poi incorporare l'Éclat d'or e la copertura sciolta.

### Glassa Absolu da spruzzo

450 g	<b>Absolu Cristal</b>
45 g	Acqua

Portare a ebollizione la glassa neutra Absolu con l'acqua. Spruzzare con una pistola da cucina a 80 °C circa.

### Montaggio e finitura

Preparare il namelaka e la ganache montata, conservare in frigorifero. Preparare la pasta frolla, stenderla tra 2 fogli chitarra a 2,5 mm di spessore e congelare.

In un cerchio di 14 cm di diametro, creare delle biglie di namelaka usando una tasca con una bocchetta n. 9 (110 g). Congelare.

Versare sul namelaka la ganache montata usando una tasca con bocchetta PF # 10 in maniera casuale (vedi foto). Congelare.

Sformare e applicare un velo di glassa Absolu da spruzzare.

Dorare le torte e poi usando un cerchio di 14 cm di diametro, ritagliare un disco per incidere il fondo della torta. Recuperare gli avanzi di pasta e cuocere a 160 °C per circa 15 minuti. Realizzare il sablé pressato e in un cerchio di 14 cm di diametro, pressarne 90 g. Conservare al freddo.

Pre-cuocere il fondo della torta per 10 minuti a 160 °C. Preparare il biscotto morbido al pistacchio, versarne 110 g in ogni base di torta e cuocere per circa 15 minuti a 160 °C. AL l'uscita del forno, posizionare il disco di pasta frolla pressata sul biscotto. Conservare.

Capovolgere la torta e posizionare il cerchio di namelaka e di ganache montata sulla parte superiore dove è visibile il biscotto.

Decorare con quarti di fragole e un **"decoro personalizzato con il vostro logo"**.