DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata con crema d'arancia e cioccolato

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 45 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: *+ 1 ORA DI RIPOSO DELLA FROLLA*



Capita spesso di desiderare un dolce speciale per il fine pasto, ma le solite proposte finiscono per annoiare. Se cerchi un contrasto di sapori che conquisti al primo assaggio, la **crostata con crema d'arancia e cioccolato** è la scelta vincente. Il guscio croccante accoglie uno strato denso fondente e uno agrumato.

Chi ama questi profumi apprezzerà anche la crostata di crema al limone o una soffice torta di mele all'arancia. Il connubio agrumi-cacao è intramontabile: lo dimostra la crema cioccolato e arancia, ottima al cucchiaio, e le golose scorze d'arancia candite e rivestite con cioccolato fondente

.

Per variare sul tema della frolla, una crostata alla marmellata e ricotta cremosa o una rustica crostata di mele alle mandorle accontentano tutti. Ma ora dedichiamoci a questa preparazione a due strati, che al momento del taglio regalerà una soddisfazione enorme.

INGREDIENTI PER LA PASTA FROLLA

FARINA 00 300 gr

BURRO FREDDO 150 gr

ZUCCHERO A VELO 100 gr

UOVO INTERO 1

TUORLO D'UOVO 1

SCORZA DI ARANCIA GRATTUGIATA bio - 1

SALE 1 pizzico

INGREDIENTI PER LA CREMA ALL'ARANCIA

SUCCO D'ARANCIA FILTRATO 250 ml

LATTE INTERO 250 gr

TUORLI D'UOVO 4

ZUCCHERO 120 gr

AMIDO DI MAIS (maizena) - 45 gr

SCORZA DI ARANCIA GRATTUGIATA 1

INGREDIENTI PER LO STRATO DI CIOCCOLATO

CIOCCOLATO FONDENTE (almeno 60%) - 150 gr

PANNA FRESCA LIQUIDA 50 ml

PREPARA LA CROSTATA CON CREMA D'ARANCIA E CIOCCOLATO

1 Prepara la pasta frolla: In una ciotola versa la farina e il burro freddo a cubetti. Lavora velocemente con i polpastrelli fino a ottenere un composto sabbioso. Aggiungi lo

zucchero a velo, un pizzico di sale, la scorza grattugiata dell'arancia, l'uovo intero e il tuorlo.

Impasta e fai riposare: Impasta rapidamente fino a formare un panetto liscio e omogeneo. Avvolgilo nella pellicola trasparente e mettilo a riposare in frigorifero per almeno 1 ora.

Prepara la crema all'arancia: In una ciotola, sbatti i tuorli con lo zucchero usando una frusta a mano, fino a farli diventare chiari. Aggiungi l'amido di mais setacciato e mescola bene.

Scalda i liquidi: In un pentolino, porta quasi a bollore il latte con il succo e la scorza dell'arancia. Versa il liquido caldo a filo sul composto di uova, mescolando continuamente.

2 Addensa la crema: Riporta tutto nel pentolino e cuoci a fuoco dolce, mescolando sempre con la frusta, finché la crema non si addensa. Trasferiscila in una ciotola, coprila con pellicola a contatto e lasciala raffreddare completamente.

Prepara la ganache al cioccolato: Trita il cioccolato fondente. Scalda la panna fino a sfiorare il bollore, toglila dal fuoco e versaci dentro il cioccolato. Mescola energicamente fino a ottenere una crema liscia e lucida. Lasciala intiepidire.

Stendi la frolla: Riprendi la pasta frolla (tenendone da parte un terzo per le strisce decorative) e stendila con il mattarello su un piano infarinato a uno spessore di circa 4-5 mm.

Fodera lo stampo: Sistema la frolla stesa nello stampo imburrato e infarinato, facendola aderire bene ai bordi. Bucherella il fondo con i rebbi di una forchetta.

3 Farcisci: Spalma la ganache al cioccolato fondente sul fondo della frolla in modo uniforme. Sopra lo strato di cioccolato, versa la crema all'arancia ormai fredda e livellala con cura.

Decora e inforna: Con la frolla rimasta, ricava le classiche strisce e posizionale a griglia sulla crostata. Cuoci in forno statico preriscaldato a 180°C per circa 40-45 minuti, finché la frolla non risulterà dorata.

Fai raffreddare: Sforna la crostata e lasciala raffreddare completamente nello stampo prima di sformarla. Questo permetterà alle creme di rassodarsi perfettamente.

Idee alternative

Senza glutine: Sostituisci la farina 00 della frolla con un mix di farine senza glutine specifico per dolci nella stessa quantità, assicurandoti che il cioccolato e l'amido di mais siano certificati.
Senza lattosio: Usa burro delattosato o margarina per la base, latte senza lattosio o bevanda vegetale per la crema all'arancia, e panna vegetale per la ganache.
Vegetariana o vegana: La ricetta è già vegetariana. Per renderla vegana, prepara una frolla all'olio senza uova e una crema all'arancia fatta solo con succo, acqua, zucchero e amido.
Variante "WOW": Invece delle classiche strisce di pasta, decora la superficie della torta, una volta fredda, con eleganti ciuffi di panna montata e scorzette di arancia candite.

Trucchi, consigli e riduzione dello spreco alimentare

Trucco per la riuscita sicura: Fai raffreddare completamente la frolla prima di stenderla e, fondamentale, lascia freddare del tutto il dolce nello stampo dopo la cottura, altrimenti le due creme non si assesteranno in modo stabile.
Lo sfizio in più: Aggiungi un pizzico di cannella in polvere nella frolla o direttamente nella crema per un tocco speziato che esalta divinamente entrambi i gusti.
L'idea per i bambini: Sostituisci il cioccolato fondente con del cioccolato al latte per addolcire il contrasto e rendere il sapore più rotondo e gradito ai più piccoli.
Idea antispreco: Tra frolla e crema utilizzerai 5 tuorli totali. Non buttare gli albumi avanzati: conservali in frigorifero in un barattolo chiuso per un paio di giorni (o in freezer) e usali per preparare delle leggere lingue di gatto o le classiche meringhe.

Conservazione

Data la presenza di uova, latte e panna freschi nelle creme, conserva il dolce in frigorifero all'interno di un contenitore ermetico (oppure ben coperto da una campana di vetro) per un

massimo di 2-3 giorni. È consigliabile estrarre la torta dal frigo 15-20 minuti prima di servirla per permettere alla ganache di ammorbidirsi leggermente. Sconsigliato il congelamento, poiché la crema perderebbe la sua consistenza liscia e vellutata.