DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tartellette con crema d'arancia e meringa

DOSI PER: 12 pezzi DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 50 min COTTURA: 25 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: *+ IL TEMPO DI RIPOSO IN FRIGORIFERO (1 ORA)*



Le **tartellette con crema d'arancia e meringa** rappresentano il vertice della raffinatezza per chiudere in bellezza il cenone di San Silvestro o un pranzo di gala invernale. Questi cestini di pasta frolla friabile racchiudono un cuore vellutato di crema all'arancia dal sapore agrumato intenso e piacevolmente acidulo, sormontato da sontuosi ciuffi di meringa candida passati al cannello fino a ottenere una doratura ambrata e irresistibile. Il contrasto visivo e tattile tra la croccantezza del guscio, la setosità del curd e la vaporosità soffice

della meringa crea un'esperienza sensoriale da ristorante stellato.

Se hai già sperimentato il profumo agrumato della nostra torta di mele all'arancia, dei soffici muffin all'arancia o del rustico plumcake yogurt e arance, questa monoporzione ti permetterà di elevare gli agrumi a un livello di autentico lusso gastronomico. Su un vassoio delle feste dedicato ai dessert chic, puoi affiancarle alla ricercatezza dei cioccolatini al lampone e fondente, ai bon bon con le castagne o ai candidi tartufini palle di neve. Sono il dessert perfetto da servire prima del brindisi di mezzanotte, magari anticipato da un fresco spritz come aperitivo. Preparare le tartellette con crema d'arancia e meringa è una vera soddisfazione per gli occhi e per il palato: bastano pochi passaggi tecnici eseguiti con ordine per portare in tavola un vassoio di alta pasticceria che farà impazzire i tuoi ospiti.

PER LA PASTA FROLLA

FARINA 00 250 gr

BURRO FREDDO 125 gr

ZUCCHERO A VELO 100 gr

TUORLI D'UOVO 2

SCORZA DI LIMONE GRATTUGIATO ½

SALE 1 pizzico

PER LA FARCITURA

CREMA ALL'ARANCIA

PER LA MERINGA ALL'ITALIANA

ALBUMI 100 gr

ZUCCHERO 200 gr

ACQUA 50 gr

SUCCO DI LIMONE

PER LA DECORAZIONE

SCORZETTE DI ARANCIA CANDITA

PREPARAZIONE DELLE TARTELLETTE CON CREMA D'ARANCIA E MERINGA

1. Versa la farina e il burro freddo a dadini nella ciotola del mixer o su una spianatoia. Lavora rapidamente con la punta delle dita o aziona il mixer a impulsi fino a ottenere un composto sabbioso. Aggiungi lo zucchero a velo, i tuorli, la scorza grattugiata dell'arancia e un pizzico di sale. Impasta velocemente, solo il tempo necessario a compattare il tutto per non scaldare il burro. Forma un panetto piatto, avvolgilo nella pellicola trasparente e lascialo riposare in frigorifero per almeno 1 ora.

2 Riprendi la frolla dal frigo e stendila con il mattarello su un piano leggermente infarinato, a uno spessore di circa 3-4 mm. Ritaglia dei dischi leggermente più grandi dei tuoi stampini e rivesti gli stampini precedentemente imburrati e infarinati, facendo aderire bene la frolla ai bordi e al fondo. Elimina l'eccesso di pasta dai bordi con un coltellino e punzecchia il fondo con i rebbi di una forchetta. Metti gli stampini in frigo per circa 15-20 minuti (questo aiuterà a non far perdere la forma in cottura).

3 Accendi il forno a 180°C (statico). Copri l'interno di ogni guscio con un pezzetto di carta da forno e riempilo con i pesi (fagioli secchi o sfere di ceramica). Inforna e lascia cuocere per 15 minuti, poi rimuovi delicatamente la carta con i pesi e prosegui la cottura per altri 5-7 minuti, finché la frolla non sarà leggermente dorata. Sforna e lascia raffreddare completamente prima di sformare le tartellette.

4 Prendi la tua crema all'arancia e mescolala brevemente con una frusta per renderla fluida. Riempi ogni guscio di frolla ormai freddo con la crema, livellandola con un cucchiaio o usando una sac à poche. Metti da parte mentre prepari la meringa. Versa l'acqua e lo zucchero semolato in un pentolino, mescola leggermente e porta a ebollizione a fuoco medio per creare uno sciroppo. Quando lo sciroppo inizia a bollire, comincia a montare gli albumi a media velocità con un pizzico di limone in una planetaria o con le fruste elettriche.

5 Controlla la temperatura dello sciroppo con il termometro: quando raggiunge i 121°C, versalo a filo e molto lentamente sugli albumi mentre continuano a montare (fai attenzione a non versarlo direttamente sulle fruste in movimento per evitare schizzi). Continua a montare la meringa ad alta velocità fino a quando la ciotola si sarà raffreddata completamente. Otterrai una meringa lucidissima, densa e stabile ("a becco d'uccello").

6 Trasferisci la meringa in una sac à poche dotata di bocchetta (a stella o liscia, a seconda dell'effetto Reel che desideri!). Decora generosamente la superficie delle tartellette sopra la crema d'arancia con dei ciuffi di meringa, creando volume e movimento.

7 Prendi il cannello da cucina e fiammeggia delicatamente i ciuffi di meringa, facendoli imbrunire leggermente per esaltarne le forme e dare quel look irresistibile e

professionale. Arricchisci infine con qualche scorzetta candita d'arancia, una fogliolina di menta o, per un tocco extra di Capodanno, qualche scaglia o polvere d'oro alimentare. Le tue sofisticate tartellette sono pronte per essere servite e fotografate!

Idee alternative

Versione senza glutine: prepara la frolla con una miscela di farina di riso finissima e amido di mais; la crema all'arancia è già addensata con maizena, garantendo tartellette sicure per i celiaci.
Versione senza lattosio: utilizza burro chiarificato o margarina vegetale di alta qualità per la frolla; per la farcitura realizza una crema all'arancia "all'acqua", sostituendo il latte con succo puro d'arancia filtrato.
Versione light: riduci la dose di zucchero nella frolla e nella crema all'arancia, montando la meringa con eritritolo a velo per diminuire l'apporto calorico complessivo.
L'idea vegetariana/vegana: Per una versione completamente vegetale, realizza una frolla vegana all'olio, una crema all'arancia all'amido senza uova e monta la meringa utilizzando l'aquafaba (l'acqua di governo dei ceci) con poche gocce di limone e zucchero a velo: monterà a neve fermissima esattamente come gli albumi.
L'idea WOW: spennella l'interno del guscio di frolla cotto con un velo sottile di cioccolato fondente fuso prima di versare la crema: il contrasto arancia-fondente renderà la tartelletta sublime e impedirà alla crema di ammorbidire il fondo croccante.

Trucchi, consigli e riduzione dello spreco alimentare

Trucco per una riuscita sicura: cuoci i gusci di frolla "alla cieca" (in bianco) bucherellando il fondo con i rebbi di una forchetta e riempiendoli con sfere di ceramica o legumi secchi. Fai raffreddare completamente la frolla e la crema prima dell'assemblaggio: solo così il guscio preserverà la sua friabilità intatta fino al momento del morso.
Lo sfizio in più: utilizza la meringa all'italiana (pastorizzata con sciroppo di zucchero a 121°C): manterrà ciuffi lucidi, sodi e perfettamente stabili anche per diverse ore a temperatura ambiente, senza rilasciare goccioline di sciroppo.
L'idea per i bambini: decora la superficie della meringa con perline argentate e zuccherini dorati invece di fiammeggiare con il cannello, trasformando i dolcetti in piccoli cestini luccicanti.
Idea antispreco: questa ricetta è il trionfo dell'antispreco delle uova! Utilizza i tuorli per preparare la vellutata crema all'arancia e impiega esattamente gli albumi avanzati per montare la sontuosa meringa di copertura: spreco zero garantito.

Conservazione

I gusci di frolla vuoti cotti si conservano perfettamente in una scatola di latta per circa 5-7 giorni. Una volta assemblate con la crema e decorate con la meringa fiammeggiata, le tartellette si conservano in frigorifero per al massimo 24-36 ore all'interno di un porta-torte ermetico; servile fresche di frigorifero per apprezzarne la croccantezza.