DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tian d'arance e marmellata di clementine

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 45 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: *+25 ORE DI RIPOSO*

PER LE ARANCE AL CARAMELLO

ARANCE 6

ZUCCHERO 75 gr

PER LA PASTA SABLÉE

TUORLO D'UOVO medio - 1

ZUCCHERO 40 gr

ESTRATTO DI VANIGLIA cucchiaino - 1

BURRO FREDDO 50 gr

SALE 1 gr

FARINA 00 100 gr

LIEVITO PER DOLCI 4 gr

PER LA CHANTILLY

PANNA MONTATA 200 gr

MARMELLATA DI CLEMENTINE 15 gr

Preparazione

1 Per le arance al caramello: pelare a vivo le arance con un coltellino affilato e separare gli spicchi conservando il succo.

2 In padella antiaderente mettete il caramello e fate cuocere fino ad avere il caramello.

3 Deglassare con il succo delle arance, fate ridurre qualche minuto quidni unite gli spicchi.

4 Mescolare con delicatezza quindi togliere dal fuoco e fate raffreddare.

5 Conservare poi in frigo per almeno un giorno.

Per la pasta sablée: in una ciotola mescolare burro, sale, farina e lievito fino ad ottenere un composto sabbioso.

6 In una ciotola e con le fruste elettriche montare il tuorlo con lo zucchero e la vaniglia fino ad ottenere un composto chiaro.

7 Unite il tuorlo montato al composto principale.

8 Impastare bene, avvolgete la pasta in della pellicola trasparente e fate riposare al fresco per 1 ora.

9 Stendete dello spessore di 2 mm circa e tagliare con un coppapasta da 8 cm diametro, trasferite i dischi in una placca foderata di carta forno.

10 Infornate a 170°C per 10 minuti nel forno ventilato.

Fate raffreddare i dischi sopra una griglia.

11 Per la chantilly: tagliare le clementine a metà e spremerne il succo non filtrando fino ad averne 125 ml.

Unite mezzo cucchiaio di succo di limone, 4 cucchiai e mezzo rasi di zucchero, un pezzetto di scorza di limone e di clementina e lasciate riposare per 1 ora, mescolando ogni tanto.

Mettete a fuoco vivo e mescolare, dopo due minuti di bollitura eliminare le bucce e continuare a cuocere fino a far addensare il composto (occorreranno circa 20 minuti).

12 Fate raffreddare completamente ed unite il composto alla panna montata.

Conservare in frigo.

Montaggio: scaldare il caramello sul fuoco e aggiungerne un paio di cucchiaini alla gelatina di albicocche.

Sopra un foglio di carta forno appoggiare il coppapasta da 8 cm di diametro, riempire il fondo con gli spicchi di arancia scolati e disposti a corona.

13 Sovrapporre la chantilly alle arance riempiendo per 3/4.

14 Spennellare con gelatina di albicocche il disco di pasta sablée e chiudere il dolce.

15

16 Capovolgere sul piatto, nappare con la gelatina di albicocche, sfilare il coppapasta e guarnire con un anello di marmellata di clementine sciolta nel caramello di arance ridotto.

17

21/02/2010