

Crostata con crema e frutti rossi

Siamo arrivati ad agosto e io non sono ancora partita per le vacanze. Ho un po' di cose fare, principalmente preparativi per il matrimonio, poi finalmente riuscirò a prendermi anch'io qualche giorno di ferie. Ma finché sono a Milano non posso far altro che vedere amiche e organizzare merende, colazioni, aperitivi e cene: la città è vuota, se non lo facessi, rischierei di impazzire!

In tanti amano le città vuote, io davvero non ne capisco il motivo. Non c'è nessuno, i negozi sono chiusi, non sai con chi uscire. Che senso ha vivere in una città se poi non puoi fare niente? Mah :D

Ma torniamo alla ricetta! Ammetto che questa volta mi ha dato una bella mano l'abbattitore, perché il guscio di frolla mi era avanzato da uno shooting con il supremo Gianluca Fusto e l'avevo abbattuto e congelato un paio di mesi fa. Poi, complice la giornata solitaria, ho preparato una crema pasticcera. Infine, ho preso dal congelatore dei frutti rossi precedentemente abbattuti e, in pochi minuti, questa tortina deliziosa era pronta!



Crostata con crema pasticcera e frutti rossi

Per il guscio di frolla al cacao e arancia di Gianluca Fusto (da Jamie Magazine)

100g di burro a temperatura ambiente
85g di zucchero a velo
30g di farina di nocciole
1 uovo piccolo
200g di farina
20g di cacao amaro in polvere
6g di scorza di arancia non trattata
1 pizzico di sale

Per la crema pasticcera

800ml di latte intero fresco
200ml di panna fresca
300g di tuorlo d'uovo
300g di zucchero semolato
35g di amido di mais

35g di amido di riso
1/2 bacca di vaniglia

Decorazione

Frutti rossi a piacere e zucchero a velo

Procedimento

Mettete il burro in una planetaria munita di foglia. Aggiungete lo zucchero a velo, le uova, la farina di nocciole e amalgamate. Impastate con 60g di farina e il cacao, aggiungete la farina rimanente, la scorza di arancia e continuate a impastare fino a ottenere un composto omogeneo. Stendete l'impasto a 2,5cm di spessore tra due fogli di carta forno e conservatelo in frigo per almeno 3 ore, altrimenti una mezz'ora in abbattitore.

Imburrate uno stampo da crostata quadrato oppure uno stampo microforato. Tirate fuori la frolla e foderateci lo stampo. Cuocete in forno ventilato a 160°C per circa 20 minuti. Abbattete e congelate gli avanzi per la prossima torta.

Preparate la crema pasticcera.

Mischiate i semini di vaniglia nello zucchero (mai nel latte perché fa i grumi). Nel latte invece aggiungete il la bacca di vaniglia svuotata dei semini.

Mettete in una terrina le uova con lo zucchero e la vaniglia. Montate i tuorli con la frusta finché non diventeranno più chiari. Intanto scaldate il latte sul fuoco.

Mettete gli amidi dentro alle uova e girate bene. L'amido di mais darà struttura, l'amido di riso darà cremosità.

Quando il latte starà per bollire eliminate la bacca di vaniglia e versarci dentro le uova. L'uovo all'interno della pentola rimarrà tutto in superficie. Alzate la fiamma, **SENZA GIRARE LA CREMA**, e il latte inizierà a bollire di nuovo scaldando l'uovo. Quando al centro inizierà ad apparire del latte prendete una frusta e iniziate a girare mescolando l'uovo e il latte. In un attimo la crema si addenserà.

Fate raffreddare leggermente la crema e versatela all'interno dello stampo della vostra torta. Mettete il resto nelle ciotoline per gustarvela con calma oppure abbattetela e conservatela per i prossimi pomeriggi di pioggia.

Decorate con frutti di bosco e spolverizzate con zucchero a velo.

Potete comodamente tenere i frutti rossi in congelatore dopo averli abbattuti, vedrete che questo metodo vi consentirà di utilizzarli ogni volta che vorrete!

Per info sull'abbattitore: fresco.irinox.com - Facebook: www.facebook.com/frescoclub

Crema pasticcera all'arancia

Una volta in spiaggia avevo fatto un test su uno di quei femminili che si leggono solo in spiaggia e anche con un certo imbarazzo. Il titolo era: “sei una donna torta o una donna crema?”. Rispondendo ad improbabili domande è venuto fuori che sono una *donna-crema*. Ci ho riso un po', ma in effetti mi sono accorta che il test aveva ragione perché tra una fetta di torta e un cucchiaino di crema non ho alcun dubbio: vince sempre la crema!

Per questa ricetta ho utilizzato il “[latte fresco Alta Qualità di Montagna Fiorfiore](#)”, un latte proveniente da piccoli allevamenti situati nelle montagne del Trentino e sui monti Lessini. Io ho pensato di preparare quello che mi riesce meglio: una crema pasticcera profumata di arancia. Provatela perché è straordinaria!



Crema pasticcera all'arancia

800ml di latte fresco Alta Qualità di Montagna Fiorfiore
200ml di panna fresca
5 tuorli di uova bio
300g di zucchero
60g di amido di riso
1/2 bacca di vaniglia
1 arancia biologica

Un una pentola antiaderente versate il latte e la panna. In una ciotola montate lo zucchero con le uova e unitelo al composto di latte e panna. Aggiungete l'amido, i semi della bacca di vaniglia e una parte del baccello. Con un pelapatate prelevate la buccia dell'arancia ed immergetela nel composto. Accendete la fiamma e mescolate fin quando non inizierà a sobbollire.

Con una schiumarola eliminate la buccia dell'arancia e la bacca di vaniglia.

Versate la crema nelle ciotole monoporzionamento (o in una ciotola grande) e copritele con della pellicola trasparente in modo che non si formi una pellicina.



Zuppa inglese alla maniera fiorentina

Qualche giorno fa vi ho raccontato della mia vacanza in Toscana e del corso di cucina che ho fatto grazie alla bella idea di [Solo Affitti Vacanze](#).

Oggi vi voglio dare la ricetta della zuppa inglese alla maniera fiorentina, una zuppa inglese un po' diversa dal solito che merita di essere mangiata a cucchiariate :)

Innanzitutto dovete preparare del pan di Spagna oppure utilizzare dei savoiardi, a voi la scelta. Io vi consiglio la mia ricetta del [pan di Spagna fatto con la farina di riso](#) che è davvero buonissimo!

In questo caso la crema pasticcera è fatta con tutto l'uovo e non solo con il tuorlo, ma la ricetta è antica e le donne non sapevano cosa farsene degli albumi avanzati, quindi hanno trovato questa versione. Interessante, no?



Zuppa inglese alla maniera fiorentina

Per la crema:

1 litro di latte

2 chicchi di caffè

1 scorza di limone

6 uova

6 cucchiari di zucchero (anche integrale)

6 cucchiari di farina

Portate il latte ad ebollizione insieme ai chicchi di caffè e alla scorza di limone. Eliminate i chicchi di caffè.

In una ciotola mettete le uova con lo zucchero e la farina. Amalgamate tutto con una frusta elettrica per evitare che si formino grumi.

Togliete il latte dal fuoco e aggiungete il composto di uova. Mescolate bene con una frusta per evitare grumi.

Rimettete sul fuoco e continuate a mescolare finché la crema non si sarà addensata.

Per la crema al cioccolato:

75g di cacao in polvere

1 bicchiere di latte

In un pentolino sciogliete il cacao in un bicchiere di latte e lasciate raffreddare.

Per la bagna:

Alchermes

Vin santo

Create un primo strato di crema pasticcera, metteteci sopra il pan di spagna e bagnatelo con l'alchermes. Proseguite con uno strato di crema pasticcera, un altro di pan di spagna bagnato nel vin santo (con moderazione, mi raccomando! Se pensate che sia troppo alcolico proseguite pure con l'alchermes). Mettete uno strato di cioccolato, poi ancora pan di spagna bagnato con alchermes e infine un ultimo strato di crema pasticcera.

Decorate con cioccolato in modo casuale (una volta non c'era la sac a poche :D).

Crema pasticcera al Kamut

Cosa sapete del Kamut?

Io ne sapevo poco, pensavo erroneamente che fosse un cereale, invece no, non è un cereale ma è un marchio registrato da un'azienda del Montana il cui proprietario è Bob Quinn. Il nome del grano, infatti, è Khorasan e può essere liberamente coltivato da tutti, se invece si vuole utilizzare la dicitura Kamut bisogna far capo all'azienda del Montana che ha degli standard elevatissimi di produzione, per esempio la coltivazione deve essere totalmente biologica e non ibridata.

Questo spiega perché persone che hanno moltissime allergie tollerano il Kamut.

Perché vi sto raccontando tutto questo? Perché sono andata a visitare il [pastificio La Romagnola](#) ad Argenta e mi hanno raccontato tutta la storia del Kamut e non me la volevo tenere per me :)

La Signora Paola, la proprietaria del pastificio, ci ha offerto una crema pasticcera fatta di latte di Kamut e farina di Kamut e devo dire che era davvero buonissima. A casa ho studiato un po' e ho fatto un paio di esperimenti per ritrovare quel buon sapore e permettere anche alla mia-amica-super-allergica di mangiarsi una buona crema pasticcera.

Finalmente l'ho trovata, probabilmente sarà diversa da quella della signora Paola, ma vi garantisco che è davvero ottima!



Crema Pasticcera di Kamut

Latte di Kamut 500ml

Farina di Kamut 40g

Uova 2 tuorli

Zucchero di canna 80g

Scorza di 1 limone

Per prima cosa bisogna mettere sul fuoco il latte con la scorza di limone. Non serve portarlo ad ebollizione, basta solo scaldarlo e poi bisogna filtrarlo per togliere la scorza del limone altrimenti vi rimarranno tutti i grumi.

In una ciotola sbattete i due tuorli con lo zucchero per un paio di minuti, poi aggiungete la farina piano piano (se lo fate con una frusta eviterete che si formino grumi).

Ora aggiungere il latte caldo, sempre piano e sempre mescolando.

Rovesciare tutto il liquido nel pentolino, accendere il fuoco e portare ad ebollizione. La crema si addenserà. A questo punto potete metterla nelle vostre coppettine e lasciarla raffreddare in frigorifero fino al momento di mangiarla.

Ovviamente va benissimo anche come riempimento di torte, crostate, ecc... :)
