Crostata al cioccolato di E. Knam – di feste e di mamme golose!



Prendi una festa di comunione.

Aggiungi tanti golosi.

Raccogli la richiesta di un dolce cioccolatoso.
Shackera il tutto e quello che ne vien fuori non può essere che…
A parte gli scherzi, alla richiesta di un'amica di prepararle un dolce super ricco di cioccolato per la festa di comunione del bimbo, la soluzione poteva essere una e solo una: **crostata al cioccolato di Ernst Knam**.
Un guscio di frolla al cacao farcito con un ricco, abbondante ripieno di crema pasticcera addizionata di ganache di cioccolato: l'appagamento dei 5 sensi!
Quando gliel'ho descritta e proposta, con tanto di "personal zampino al caffè e peperoncino", è stata subito accettata con entusiasmo, ma non avrei avuto dubbi al riguardo.
Non mi ha stupito neanche sapere che è stata gradita e spazzolata in men che non si dica.
Quello che mi ha stupito e regalato la soddisfazione maggiore, è stato invece sentirmi dire:
"sei riuscita a far mangiare il dolce persino a mia mamma che non lo prende mai perché sostiene che le fa male".
A quanto pare, la simpatica nonnina, dopo aver mostrato, sulle prime, le solite reticenze, si è lasciata convincere a un piccolo assaggio "ma piccolo eh", per poi essere beccata di nascosto a fare il bis…e poi il tris…e chissà, forse ci sarebbe scappata anche la quarta fettina se la figlia, ad un certo punto, non le avesse detto "mamma, ci credo che poi il dolce ti fa male se ti mangi una torta intera"!
Basta questo piccolo aneddoto a convincervi che vale davvero la pena di provarla?
Sì lo so, ora arriva l'estate ma considerato che è deliziosa servita fredda e che il cioccolato ci sta sempre bene, io un pensierino ce lo farei

Ricetta tratta con leggere modifiche da "L'arte del dolce" di E. Knam

Print Recipe

Crostata al cioccolato di E. Knam

Dosi per uno stampo da crostata alto con fondo amovibile da 23 cm

Tempo di preparazione	1 ora
Tempo di cottura	40 minuti

Tempo Passivo	12 ore

Porzioni	12

Ingredienti

per la pasta frolla al cacao

- 180 g farina 00
- 80 g farina di kamut
- 22 g cacao amaro
- 140 g burro
- 140 g zucchero semolato tipo Zefiro
- 1 uovo (circa 56 g)
- 1 cucchiaino caffè in polvere per la moka
- 1 cucchiaino estratto di vaniglia
- 5 g lievito per dolci
- 1/4 cucchiaino sale

per la crema pasticcera

- 250 g latte intero meglio fresco
- 40 g zucchero semolato
- 15 g farina 00
- 5 g fecola di patate
- 2 tuorli d'uovo (circa 36-38 g)
- 1 cucchiaino estratto di vaniglia

per la ganache al cioccolato

- 190 g cioccolato fondente (vedi note)
- 125 g panna fresca
- q.b. peperoncino piccante in polvere

Tempo di preparazione	1 ora
Tempo di cottura	40 minuti
Tempo Passivo	12 ore
Porzioni	12

Ingredienti

per la pasta frolla al cacao
• 180 g farina 00
• 80 g farina di kamut
• 22 g cacao amaro
• 140 g burro
• 140 g zucchero semolato tipo Zefiro
• 1 uovo (circa 56 g)
• 1 cucchiaino caffè in polvere per la moka
• 1 cucchiaino estratto di vaniglia
• 5 g lievito per dolci
• 1/4 cucchiaino sale
per la crema pasticcera
• 250 g latte intero meglio fresco
• 40 g zucchero semolato
• 15 g farina 00
• 5 g fecola di patate
• 2 tuorli d'uovo (circa 36-38 g)
• 1 cucchiaino estratto di vaniglia
per la ganache al cioccolato
• 190 g cioccolato fondente (vedi note)
• 125 g panna fresca
• q.b. peperoncino piccante in polvere

Istruzioni

Prepara la pasta frolla al cacao.

1. Nella ciotola del mixer, con la frusta K, lavora il burro morbido a pezzetti con lo zucchero, fino ad ottenere un composto bianco e cremoso.
2. Aggiungi l’uovo, sbattuto leggermente con l'estratto di vaniglia e il di sale, e lascialo assorbire.
3. Unisci in un solo colpo le farine, setacciate con il cacao, il caffè macinato e il lievito, e lavora velocemente fino a che l'impasto inizierà a compattarsi.
4. Rovescia la apsta su un piano da lavoro, forma una palla, avvolgila nella pellicola alimentare e lasciala riposare in frigorifero da un minimo di 4 ore fino a una notte intera (meglio).

Prepara la crema pasticcera.

1. In un pentolino, mescola lo zucchero con farina e fecola setacciate. Unisci i tuorli e lavora con una frusta fino ad avere un composto omogeneo, senza grumi e tracce di farina.
2. Unisci a filo il latte, sempre continuando a mescolare. Profuma con l'estratto di vaniglia e poni il pentolino su fuoco basso.
3. Fai cuocere, sempre mescolando, fino a far addensare la crema.
4. Quando la crema è pronta, trasferiscila in un'ampia terrina e coprila con pellicola a contatto per evitare che si formi la patina superficiale. Per raffreddarla più velocemente, puoi anche immergere la terrina in un bagno di acqua fredda e ghiaccio.

Prepara la ganache al cioccolato.

1. Trita il cioccolato fondente abbastanza fine (in questo modo scioglierà più facilmente e velocemente), trasferiscilo in una terrina capiente e aggiungi una spolverata di peperoncino piccante in polvere.
2. Scalda la panna in un pentolino, portandola al limite dell'ebollizione, poi versala sul cioccolato, mescolando ripetutamente con una frusta, fino a quando questo risulterà completamente sciolto e la ganache liscia e lucida.
3. Una volta fredda la crema pasticcera, mescolala insieme alla ganache di cioccolato, ottenendo una crema omogenea e liscia.

Componi la crostata.

1. Riprendi il panetto di frolla dal frigo e usane circa 3/4 per foderare lo stampo, imburrato e leggermente infarinato, stendedola ad uno spessore di 5-6 mm.

2. Riempi il guscio di frolla con il ripieno di crema al cioccolato e livella bene la superficie con una spatola.
3. Stendi la frolla rimasta allo spessore di 3-4 mm e da questa ricava delle strisce di pasta larghe circa 3 cm, che disporrai a griglia sul ripieno.
4. Fai cuocere la crostata in forno caldo a 180°C per circa 40 minuti.
5. Lascia raffreddare la crostata completamente nello stampo prima di sformarla e, a piacere, spolverala con poco zucchero a velo appena prima di servire.

Recipe Notes

La farina di kamut nella frolla è stata una mia variazione (come anche l'aggiunta di caffè in polvere). La ricetta originale prevede solo farina 00.

Per la ganache al cioccolato, ho usato 100 gr di cioccolato fondente al 50% di cacao e 90 g di cioccolato fondente al 72% di cacao. Se riuscite a trovarne di ottima qualità, potete usare 190 g di cioccolato fondente al 60% di cacao.

L'aggiunta del peperoncino in polvere al ripieno è assolutamente facoltativa (mia aggiunta) ma regala sicuramente una sferzata di gusto in più!

La crostata dà il meglio di sè gustata il giorno successivo alla preparazione.

Un abbraccio cioccolatoso a tutti, alla prossima…