Crostatine alla arachidi…per peanut addicted!



Crostine alle arachidi o crostatine “super Pippo”…questo è il problema!

Titolo pomposo e scenografico o nome buffo e spartano?

Che sia l'uno o l'altro caso, una cosa è certa: queste crostatine alle arachidi sono per veri "peanut-addicted"…come la sottoscritta!

E credo proprio che il simpatico super Pippo dei fumetti ne sarebbe stato ghiotto anche più delle sue mitiche spagnolette

Un guscio di deliziosa e croccante pasta frolla alle arachidi; un ripieno di golosa crema pasticciera arricchita con burro di arachidi, delicata ma al tempo stesso decisa, e, per finire, una leggera colata di caramello salato con le immancabili gocce di cioccolato.

Riusciresti a resistere alla tentazione?

Era da tempo che meditavo di provare il caramello salato e di usare il burro di arachidi per qualcosa di diverso dai soliti cookie, magari per un ripieno cremoso!

Lo stampo "Burger Bread" Silikomart mi ha fornito l'input giusto per mettere insieme le idee e lanciarmi nell'esperimento.

Dopo averlo usato la prima volta per queste buonissime crostatine alla ricotta e castagne, ti confesso che ci ho preso gusto e, nelle ultime settimane, pensando al dolce del week end, mi sono automaticamente ritrovata a pensare "crostatine".
Ho come la sensazione che ne seguiranno ancora su questi schermi a stretto giro

Ma torniamo all'esperimento di oggi.

Se anche tu sei amante delle noccioline e ti solletica l'idea, mi raccomando:

1. scegli un ottimo burro di arachidi o meglio, un'ottima crema di arachidi tostate 100%, senza aggiunta di altri ingredienti come sale, zuccheri o oli estranei. Farà davvero la differenza

2. attenzione al caramello salato! Non mi riferisco solo alla cautela nella preparazione (il caramello può essere più pericoloso dell'olio bollente) ma anche a evitare di tenere il barattolo a portata di mano con cucchiaino annesso. Definirlo una droga è quasi riduttivo. Lo avevo spesso sentito dire e ora capisco perfettamente il perché!

Fatte queste premesse, sei pronta a mettere le mani in pasta con me per preparare queste golose crostatine alle arachidi?

Let's go…





Print Recipe

Crostatine con crema al burro di arachidi e caramello salato

Ingredienti per circa 8 crostatine da 6 cm di diametro

Tempo di preparazione	90 minuti
Tempo di cottura	40 minuti
Tempo Passivo	4 ore

Porzioni	8 persone

Ingredienti

per la pasta frolla alle arachidi

- 160 g farina 00
- 40 g arachidi tostate non salate ridotte in polvere
- 5 g cacao amaro in polvere
- 85 g burro
- 75 g zucchero tipo Zefiro
- 32 g uovo intero (circa ½ uovo grande)
- 1 cucchiaino estratto di vaniglia
- 1/8 cucchiaino lievito per dolci
- ¼ cucchiaino sale scarso

per la crema pasticcera al burro di arachidi

- 180 g latte intero
- 60 g panna fresca
- 70 g zucchero semolato
- 48 g tuorli (circa 3 medio-grandi)
- 1 cucchiaino estratto di vaniglia
- 12 g amido di mais
- 7 g amido di riso
- 60 g crema di arachidi 100%

per il caramello salato

- 110 g panna fresca
- 100 g zucchero semolato
- 25 g burro
- 20 g miele di acacia
- 15 ml acqua
- ½ cucchiaino estratto di vaniglia
- 1 g fior di sale

per completare

- q.b. gocce di cioccolato fondente

Tempo di preparazione	90 minuti
Tempo di cottura	40 minuti
Tempo Passivo	4 ore
Porzioni	8 persone

Ingredienti

per la pasta frolla alle arachidi
- 160 g farina 00
- 40 g arachidi tostate non salate ridotte in polvere
- 5 g cacao amaro in polvere
- 85 g burro
- 75 g zucchero tipo Zefiro
- 32 g uovo intero (circa ½ uovo grande)
- 1 cucchiaino estratto di vaniglia
- 1/8 cucchiaino lievito per dolci
- ¼ cucchiaino sale scarso

per la crema pasticcera al burro di arachidi
- 180 g latte intero
- 60 g panna fresca
- 70 g zucchero semolato
- 48 g tuorli (circa 3 medio-grandi)
- 1 cucchiaino estratto di vaniglia
- 12 g amido di mais
- 7 g amido di riso
- 60 g crema di arachidi 100%

per il caramello salato
- 110 g panna fresca
- 100 g zucchero semolato
- 25 g burro
- 20 g miele di acacia
- 15 ml acqua
- ½ cucchiaino estratto di vaniglia
- 1 g fior di sale

per completare
- q.b. gocce di cioccolato fondente

Istruzioni

Prepara i gusci di pasta frolla alle arachidi.

1. Riunisci insieme farina, cacao, zucchero, arachidi in polvere, lievito (se lo usi) e sale nella ciotola del mixer e mescola con la frusta K.
2. Aggiungi il burro a pezzetti e lavora fino a ottenere un composto

“sabbioso”.

3. Unisci l’uovo, l’estratto di vaniglia e lavora il minimo necessario ad amalgamare gli ingredienti, formando una pasta liscia e morbida.
4. Con la frolla, forma un disco appiattito, avvolgilo nella pellicola e riponilo a riposare in frigo per una notte (o almeno per 3-4 ore).

Prepara la crema al burro di arachidi

1. Riunisci in un pentolino latte e panna e porta a ebollizione a fiamma media.
2. In una ciotola mescola insieme gli amidi con lo zucchero, aggiungi i tuorli, l’estratto di vaniglia e mescola con una frusta fino a ottenere una pastella liscia, priva di grumi.
3. Stemperare la pastella con qualche cucchiaio del mix bollente di latte e panna, quindi versa il composto di tuorli nel pentolino.
4. Fai addensare la crema su fuoco basso, mescolando continuamente e con delicatezza: basteranno pochi minuti.
5. Rimuovi la crema dal fuoco, aggiungi il burro di arachidi e mescola accuratamente per incorporarlo in maniera omogenea.
6. Trasferisci la crema in un ampio vassoio (meglio se freddo), distribuiscila in uno strato sottile, in modo che raffreddi velocemente, e coprila con pellicola a contatto, per evitare che si formi la pellicina superficiale.
7. Una volta fredda, riponi la crema al burro di arachidi in frigo fino al momento dell’uso.

Prepara il caramello salato

1. Versa l’acqua in un pentolino dal fondo pesante e dai bordi alti. Aggiungi il miele poi lo zucchero al centro della pentola. Se dei cristalli di zucchero dovessero finire sulle pareti, falli scendere nell’acqua con un pennello inumidito.
2. Copri la pentola con un coperchio e, senza muoverla, fai cuocere a fuoco medio-basso fino a che lo zucchero è sciolto, circa 2-3 minuti (il vapore che si crea all’interno della pentola eviterà che lo zucchero possa cristallizzare sulle pareti).
3. Rimuovi il coperchio e continua a far bollire, senza mescolare, fino a che lo sciroppo assume un bel colore ambrato, inclinando/roteando delicatamente la pentola per favorire una caramellizzazione uniforme e ripulendo le pareti da eventuali cristalli di zucchero con un pennello inumidito.
4. Nel frattempo porta quasi a bollore la panna con il sale e l’estratto di vaniglia.

5. Quando il caramello è pronto, aggiungi il burro a pezzetti fuori dal fuoco e mescola per farlo sciogliere poi, gradualmente, aggiungi la panna calda, mescolando lentamente e facendo attenzione a eventuali schizzi.
6. Rimetti la pentola su fuoco basso e mescola delicatamente fino a che tutto sarà ben amalgamato, facendo sciogliere eventuali grumi di caramello che potrebbero essersi formati sulle pareti o agli angoli.
7. Filtra il caramello attraverso un colino in una ciotola resistente al calore (o in un vasetto) e lascialo raffreddare a temperatura ambiente prima di riporlo in frigorifero.

Cuoci i gusci di frolla

1. Trascorso il riposo, sul piano da lavoro leggermente infarinato, stendi con un matterello, la frolla allo spessore di circa 5 mm, ritaglia dei dischi con un coppapasta tondo leggermente più grande del diametro degli stampini, e usala per rivestire fondo e pareti degli stampini.
2. Bucherella il fondo dei gusci con i rebbi di una forchetta e cuoci "in bianco" in forno caldo a 180°C per circa 20-25 minuti.
3. Sforna e lascia raffreddare completamente i gusci di frolla prima di estrarli dagli stampi e procedere alla farcitura.

Componi le crostatine

1. Con l'aiuto di un sac à poche con bocchetta a stella farcisci i gusci di frolla con la crema pasticcera al burro di arachidi.
2. Fai colare il caramello salato (a temperatura ambiente) sui ciuffi di crema, completa con qualche goccia di cioccolato e lascia riposare le crostatine in frigo per un paio d'ore prima di servire.

Recipe Notes

Per la crema pasticcera al burro di arachidi ho usato una crema 100% arachidi, senza aggiunta di sale, zuccheri o altri grassi.

La crema pasticcera è volutamente "soda" per mantenere bene la forma senza la necessità di aggiungere della gelatina. Se la preferisci più morbida, riduci leggermente la quantità di maizena e distribuiscila nei gusci di frolla in uno strato omogeneo con un sac à poche con bocchetta liscia.

Imburra e infarina leggermente gli stampi prima di rivestirli con la frolla, nel caso in cui non utilizzi stampini in silicone.

Conserva le crostatine in frigorifero e servile fresche.



Un abbraccio e alla prossima…

Post in collaborazione con Silikomart.