Crostatine alla ricotta super golose.



Piattino Maruska Fiengo Ceramics&Tables

Crostatine alla ricotta e voli pindarici: trova l’elemento in comune!

Se mi conosci un po', sai bene che spesso (praticamente sempre *n.d.r.*) mi capita di una fare una piccola variazione dell'ultimo minuto alla ricetta che ho in mente.
Ma ci sono volte in cui quella piccola variazione diventa uno stravolgimento totale. Come dire: parto con l'idea di A e invece arrivo a B.

Mi era già successo qui, poi di nuovo qui e, dal momento che il proverbio afferma "non c'è due senza tre", ecco il momento della terza occasione. Alla fine però l'importante è arrivare e arrivare bene, non credi?

Tema: mettere alla prova il mio nuovo stampo "Burger Bread" Silikomart che ormai iniziava a guardarmi con aria disperata ogni volta che i nostri sguardi si incrociavano.

Idea: sarebbe carino farci ~~dei panini rustici ricchi di semini~~ delle sofficissime brioche, magari con tante gocce di cioccolato
L'ipotesi del salato ha retto sì e no per circa 2 minuti!

Svolgimento: devo trovare una ricetta che mi convinca; questa no, questa neppure, quasi quasi questa potrebbe andare…Quasi! Ah ma ora è decisamente troppo caldo in casa, è vero che l'impasto lieviterebbe solo a guardarlo ma se si rovina? Se non incorda e si smolla? Se…se…se…

Senza se e senza ma, la verità è che da un sacco di tempo (troppo) ho una paura boia di rimettere mano ai lievitati e anche questo stampo, preso con la speranza che mi desse l'input, alla fine ha trovato uso alternativo! Almeno per il momento.

La folgorazione arriva preparando questa buonissima crostata per un'amica con uno dei miei anelli microforati.
Microforato…microforato…lo stampo "Burger Bread" è ***MICROFORATO***
Ma se lo usassi per delle crostatine alla ricotta in versione autunnale? La dimensione è quella giusta, l'altezza perfetta per accogliere un ripieno abbondante come piace a me. Mhhh quasi quasi…

Tempo di arrivare al fine settimana e le crostatine alla ricotta sono finite in forno!

Un guscio di pasta frolla leggermente speziata, un cremoso ripieno di ricotta e crema di marroni con minuscoli cubetti di arancia candita, un sottile strato di ganache al cioccolato fondente e, per finire, qualche schizzo di cioccolato bianco per vestirle a festa.

Ok hai ragione, con i decori di cioccolato bianco mi sono lasciata un po' prendere la mano e ho esagerato. Ma quando si tratta di cioccolato meglio troppo che troppo

poco, tu che dici ;)?

Ti confesso che mi sono lasciata prendere la mano anche con l’impasto della frolla ma forse, inconsciamente, già sapevo che avrei potuto sfruttare il surplus per dei deliziosi biscotti con sorpresa, only “For You“, con un simpatico messaggio all’interno proprio come questi.
Due golosità con una frolla.

Dopo averti annoiato con questa lunga trafila, sarà anche giunto il momento che ti racconti come preparare le crostatine alla ricotta con…
Ora lo scoprirai! Carta e penna alla mano per gli appunti e la lista della spesa


Surprise!
© Federica Di Marcello photography

Crostatine alla ricotta e castagne

Ingredienti per circa 10 crostatine da 6 cm di diametro

Porzioni 10
Tempo di preparazione 1 ORA
Tempo di cottura 30 MINUTI
Tempo Passivo 6 ORE

Ingredienti

per la pasta frolla

- 190 g farina 00
- 50 g farina di castagne
- 140 g burro
- 110 g zucchero tipo Zefiro
- 1 cucchiaino caffè solubile
- q.b. latte (circa 20-25 ml)
- 1 arancia bio scorza grattugiata
- 3 g zenzero in polvere
- 1/8 cucchiaino lievito per dolci
- 1/4 cucchiaino sale

per il ripieno

- 300 g ricotta di pecora asciutta
- 120 g crema di marroni
- 30 g arancia candita scorza

per la ganache al cioccolato fondente

- 110 g cioccolato fondente al 60% di cacao
- 125 g panna fresca

per i decori di cioccolato bianco

- q.b. cioccolato bianco di ottima qualità

Istruzioni

Prepara la pasta frolla.

1. Sciogli il caffè solubile nel latte appena stiepidito.

2. In una ciotola capiente setaccia le farine con lo zenzero in polvere e il lievito; aggiungi zucchero e sale e mescola con un cucchiaio.

3. Aggiungi adesso il burro freddo a pezzetti e lavora con la punta delle dita fino a ottenere avere un composto sabbioso.

4. Unisci la scorza grattugiata dell’arancia, il latte al caffè e lavora velocemente fino a ottenere un impasto omogeneo, maneggiando la pasta frolla il meno possibile.

5. Avvolgi la pasta nella pellicola alimentare e riponila in frigo per almeno un paio d’ore, meglio per una notte.

Prepara il ripieno.

1. In una terrina, lavora la ricotta a crema aiutandoti con un cucchiaio di legno.

2. Aggiungi la crema di marroni, la scorza candita d’arancia tagliata a cubetti piccolissimi e mescola bene fino a rendere la crema omogenea.

Assembla le crostatine.

1. Con un matterello, sul piano da lavoro leggermente infarinato, stendi ora la pasta frolla allo spessore di 5-6 mm, ritaglia dei dischi con un coppapasta tondo leggermente più grande del diametro degli stampini, e usala per rivestire fondo e pareti degli stampini; rifila eventualmente i bordi con un coltellino affilato.

2. Bucherella i gusci di frolla con i rebbi di una forchetta e riempili con il ripieno di ricotta.

3. Cuoci le crostatine in forno caldo a 180°C per circa 25-30 minuti.

4. Sforna e lascia raffreddare le crostatine completamente prima di estrarle dagli stampi.

Prepara la ganache al cioccolato fondente.

1. Trita finemente il cioccolato e riuniscilo in una terrina.

2. Fai scaldare la panna fino all’ebollizione, versala sul cioccolato e lascia riposare per circa un minuto.

3. Mescola adesso con una spatola fino a che il cioccolato è tutto ben sciolto e la ganache liscia e lucida.

4. Con l’aiuto di un cucchiaio, versa la ganache sulla superficie delle crostatine ormai fredde, rivestendole uniformemente e lasciala rassodare per qualche ora.

Completa le crostatine.

1. Quando anche la ganache sarà rassodata, fai fondere in una terrina piccola del cioccolato bianco tritato e usalo subito per decorare la superficie delle crostatine facendolo “colare” con i rebbi di una forchetta; lascia rassodare a temperatura ambiente prima di servire.

Recipe Notes

Non saltare il passaggio della setacciatura perchè la farina di castagne tende a impaccarsi molto.

La farina di castagne assorbe una buona quantità di liquidi; a seconda di quanto è asciutta, regola di conseguenza la dose di latte necessaria per avere un impasto morbido ma non appiccicoso.

Se la ricotta fosse eccessivamente umida, lasciala sgocciolare per un paio d'ore in uno scolapasta foderato con carta assorbente da cucina.

Se non usi stampini in silicone, ricorda di imburrarli e infarinarli leggermente prima di rivestirli con la frolla.

Conserva le crostatine in frigo e servile a temperatura ambiente.



Un abbraccio e alla prossima…

Post in collaborazione con Silikomart.