Crostata alle fragole con namelaka al lime.



La **crostata alle fragole** è un modo semplice e goloso per approfittare di questi rossi e profumati frutti primaverili.

Il binomio è perfetto: da una parte il tipico dolce casalingo “della nonna” sempre apprezzatissimo; dall’altra le fragole, dolci e succose, che fanno tornare sempre tutti un po’ bambini e alle quali ben difficilmente si riesce a resistere.
Almeno io non ne sono affatto capace. Piuttosto corro spesso il rischio opposto, quello di un bel mal di pancia causa indigestione!

Ma se è vero che la crostata alla fragole è un classico dolce da colazione o merenda, ci vuole davvero poco per trasformarla in un dolce scenografico perfetto per un buffet, un dopo cena importante o un’occasione speciale.

Basta una monoporzione dalla forma intrigante, come quella del kit Mini Tart Twist Silikomart, un decoro cremoso e il gioco è fatto.

È proprio questa l’idea che voglio proporti oggi:

una crostata alle fragole in raffinate monoporzioni in cui un guscio di friabile pasta frolla al cacao racchiude un morbido cuore di confettura di fragole, il tutto completato da un disco di cremosa e delicata namelaka al lime.

Il gusto dolce della confettura e del cioccolato bianco si sposa e controbilancia perfettamente con la nota aspra e profumatissima del lime in una crostata alle fragole gioia per gli occhi e per il palato, perfetta anche per la tavola di Pasqua.

L’intera ricetta oltretutto è senza uova. Motivo in più per poter accontentare la golosità di tutti, anche di chi (purtroppo) soffre di intolleranze.

Allora che ne dici, ci mettiamo all’opera insieme per preparare queste piccole delizie?

Se cerchi altre ricette con le fragole ti suggerisco di dare un’occhiata a queste delicatissime mousse o a questi tortelli vegan, perfetti per la colazione e la merenda.
Se poi, come me, sei amante delle crostate, allora non hai che da scegliere

E adesso…mani in pasta!



Piattini Maruska Fiengo Ceramics&Table

Print Recipe

Crostatine alle fragole con namelaka al lime

Ingredienti per 6 crostatine da 7 cm di diametro

Tempo di preparazione	1 ora
Tempo di cottura	25 minuti
Tempo Passivo	12 ore

Porzioni	6 persone

Ingredienti

per la pasta frolla al cacao e panna acida, senza uova

- 185 g farina 00
- 15 g cacao amaro in polvere
- 115 g burro
- 65 g zucchero a velo
- 15 g miele d’acacia
- 35 g panna acida
- 1 cucchiaino estratto di vaniglia
- 1/4 cucchiaino lievito per dolci scarso
- ¼ cucchiaino sale scarso

per farcire

- 350 g confettura di fragole ad alta % di frutta

per la namelaka al lime (da una ricetta di G. Fusto)

- 200 g panna fresca FREDDA di frigorifero
- 170 g cioccolato bianco di ottima qualità
- 100 g latte intero meglio fresco
- 60 g succo di limone spremuto fresco e filtrato
- 2,5 g gelatina in fogli

Tempo di preparazione	1 ora
Tempo di cottura	25 minuti
Tempo Passivo	12 ore
Porzioni	6 persone

Ingredienti

per la pasta frolla al cacao e panna acida, senza uova

- 185 g farina 00
- 15 g cacao amaro in polvere
- 115 g burro
- 65 g zucchero a velo
- 15 g miele d’acacia
- 35 g panna acida
- 1 cucchiaino estratto di vaniglia
- 1/4 cucchiaino lievito per dolci scarso
- ¼ cucchiaino sale scarso

per farcire

- 350 g confettura di fragole ad alta % di frutta

per la namelaka al lime (da una ricetta di G. Fusto)

- 200 g panna fresca FREDDA di frigorifero
- 170 g cioccolato bianco di ottima qualità
- 100 g latte intero meglio fresco
- 60 g succo di limone spremuto fresco e filtrato
- 2,5 g gelatina in fogli

Istruzioni

Prepara la namelaka al limone

1. In una ciotolina, metti in ammollo la gelatina in acqua fredda per 5-10 minuti, in modo che si reidrati bene.
2. Trita il cioccolato bianco, riuniscilo in una ciotola resistente al calore e lascialo a bagnomaria, prestando attenzione a che non venga in contatto con l'acqua, mescolando di tanto in tanto. In alternativa, puoi sciogliere il cioccolato in microonde a potenza medio-bassa (circa 350W), mescolando ogni 15-20 secondi.
3. Scalda il latte fino quasi a bollore (se hai un termometro, deve arrivare intorno a 70°C), unisci la gelatina ben strizzata e mescola fino a che è completamente sciolta.
4. Versa il latte caldo sul cioccolato bianco fuso in tre volte successive, amalgamando perfettamente ogni volta. Non preoccuparti se alla prima aggiunta il cioccolato sembrerà "impazzire"; continua a mescolare e prosegui con l'aggiunta del latte: alla fine otterrai una crema perfettamente liscia.
5. Unisci la panna FREDDA di frigo quindi emulsiona con un frullatore a immersione mantenuto fermo sul fondo, cercando di non inglobare aria.
6. Da ultimo completa la namelaka con il succo di limone filtrato, aggiungendolo in due volte successive e mescolando bene con una spatola: la crema addenserà.
7. Copri la namelaka con pellicola alimentare a contatto e riponila in frigorifero per almeno 12 ore.

Prepara i gusci di pasta frolla al cacao.

1. Nella ciotola della planetaria setaccia insieme farina, cacao, zucchero a velo, lievito e sale e mescola brevemente con la frusta K.
2. Unisci il burro a pezzetti e lavora a velocità medio-bassa fino a ottenere un composto "sabbioso".
3. Aggiungi la panna acida mescolata con il miele e l'estratto di vaniglia e continua a lavorare fin tanto che si forma una pasta liscia e morbida; non impastare troppo.
4. Forma con la frolla un disco appiattito, avvolgilo nella pellicola alimentare e fai riposare in frigo per almeno per 3-4 ore (meglio per una notte).

Prepara la decorazione a spirale di namelaka

1. Trascorso il riposo, mescola la namelaka con una spatola quindi trasferiscila in una sac à poche usa e getta con la punta tagliata (non è necessario il beccuccio) e riempi accuratamente le cavità dello stampo in silicone, cercando di non lasciare bolle d'aria.

Riponi in freezer per almeno 4 ore.

Cuoci le crostatine

1. Sul piano da lavoro leggermente infarinato, stendi con un matterello la frolla allo spessore di 6-7 mm e ricava le basi delle crostatine con gli anelli del kit Mini Tart Twist; ricompatta i ritagli, stendi nuovamente la frolla stavolta allo spessore di 4 mm circa e ricava delle strisce con cui foderare il bordo degli anelli.
2. Bucherella il fondo dei gusci di frolla con i rebbi di una forchetta e farcisci con la confettura di fragole, arrivando a 2-3 mm dal bordo.
3. Cuoci le crostatine in forno caldo a 175°C per circa 25 minuti.
4. Sforna le crostatine e lasciale raffreddare completamente prima di estrarle dagli anelli microforati.

Completa le crostatine

1. Sforma le decorazioni di namelaka dallo stampo in silicone e, con l’aiuto di una spatola, disponile sopra le crostatine alle fragole.
2. Fai riposare in frigo per almeno 30 minuti prima di servire.

Recipe Notes

Le crostatine sono migliori se consumate il giorno stesso della preparazione perché con il riposo il guscio di frolla tende ad ammorbidirsi.

Conserva eventuali avanzi in frigorifero e consumali al massimo entro un paio di giorni.



Un abbraccio con i miei migliori auguri di una serena e gioiosa Pasqua. Alla prossima…

Post in collaborazione con Silikomart.