Crostatine con crema frangipane e panna cotta. San Valentino is coming!



Un accattivante incontro tra crema frangipane e panna cotta.

In occasione di san Valentino.

Che davvero?

Cioè…
…io che ho sempre remato contro le feste commerciali…
…e non ho mai considerato di striscio questo giorno da fidanzata…
…no dico…
…io…
…da single…
…cosa faccio?

Festeggio San valentino con delle romantiche crostatine alla crema frangipane e panna cotta!
A forma di cuore!

Ebbene, non sei su “Scherzi a parte”.
È tutto vero e io sono ancora in possesso delle mie facoltà mentali.
Anche se non so ancora per quanto!

Maaaaaa…
C’è un “ma” a mia discolpa.

Galeotto fu il kit **Mini Tarte Petit Amour** Silikomart

Posso resistere a tutto, ma non al fascino di nuovi stampi e questi piccoli cuori, così teneri e raffinati, mi hanno fatto capitolare.
Sono certa però che ti saresti arresa anche tu!

E poi…e poi…sarà anche vero che IO non festeggio San Valentino, ma forse lo farai TU.
Magari in questo momento starai cercando un’originale e golosa alternativa al classico cioccolato.
Quindi mettiamola così: questi romantici cuoricini li ho realizzati proprio pensando a te

Un guscio di frolla delicatamente speziato, una crema frangipane leggera dall’intenso profumo di agrumi e una morbida, cremosa panna cotta ai fiori di ibisco

ecco il trio che ho scelto per questi piccoli cuori con cui potrai stupire la tua dolce metà.
E, ovviamente, prenderla per la gola!

Semplici e lineari nella forma, ma allo stesso tempo scenografiche e accattivanti, queste piccole crostatine con crema frangipane e panna cotta sono molto più semplici da preparare di quanto immagini.
A dispetto di una ricetta che a prima vista può sembrarti interminabile.
Allora, visto che i tempi di attesa tra una preparazione e l'altra, saranno abbastanza lunghi, ti lascio subito alla ricetta.
L'ideale sia che festeggi San Valentino, San Faustino o semplicemente se vuoi concederti una piccola, amorevole coccola dolce in un giorno qualsiasi.





Piattini e tagliere Maruska Fiengo Ceramics&Table

Print Recipe

Mini cuori di frolla speziata con frangipane agli agrumi e panna cotta ai fiori di ibisco

Ingredienti per 8 tartellette

Tempo di preparazione	3 ore
Tempo di cottura	20 minuti
Tempo Passivo	1 giorno

Porzioni	8 persone

Ingredienti

per la frolla per crostate al cacao e spezie (adattata da “CioccoSantin” di M. Santin)

- 150 g farina 00
- 81 g burro
- 69 g zucchero a velo setacciato
- 60 g mandorle in farina
- 33 g albumi
- 15 g cacao amaro in polvere
- ½ cucchiaino estratto di vaniglia
- q.b. cannella in polvere
- q.b. chiodi di garofano in polvere
- 1/8 cucchiaino sale

per la frangipane leggera agli agrumi

- 90 g mandorle in farina
- 90 g zucchero semolato
- 90 g panna fresca al 35% grassi
- 45 g uova intere (circa 1 medio)
- 27 g amido di mais
- 1 limone bio, scorza grattugiata
- 1 arancia piccola bio, scorza grattugiata
- q.b. marmellata di arance, senza pectina

per la panna cotta ai fiori di ibisco

- 240 g panna fresca al 35% di grassi
- 40 g latte intero meglio fresco
- 25 g zucchero semolato
- ½ cucchiaino miele d' acacia
- 3,5 g gelatina in fogli
- 10 g ibisco fiori essiccati

Tempo di preparazione	3 ore
Tempo di cottura	20 minuti
Tempo Passivo	1 giorno
Porzioni	8 persone

Ingredienti

per la frolla per crostate al cacao e spezie (adattata da “CioccoSantin” di M. Santin)

- 150 g farina 00
- 81 g burro
- 69 g zucchero a velo setacciato
- 60 g mandorle in farina
- 33 g albumi
- 15 g cacao amaro in polvere
- ½ cucchiaino estratto di vaniglia
- q.b. cannella in polvere
- q.b. chiodi di garofano in polvere
- 1/8 cucchiaino sale

per la frangipane leggera agli agrumi

- 90 g mandorle in farina
- 90 g zucchero semolato
- 90 g panna fresca al 35% grassi
- 45 g uova intere (circa 1 medio)
- 27 g amido di mais
- 1 limone bio, scorza grattugiata
- 1 arancia piccola bio, scorza grattugiata
- q.b. marmellata di arance, senza pectina

per la panna cotta ai fiori di ibisco

- 240 g panna fresca al 35% di grassi
- 40 g latte intero meglio fresco
- 25 g zucchero semolato
- ½ cucchiaino miele d' acacia
- 3,5 g gelatina in fogli
- 10 g ibisco fiori essiccati

Istruzioni

Prepara la frolla alle spezie

1. Setaccia nella ciotola della planetaria 75 g di farina, aggiungi il burro morbido a pezzetti e lavora con la foglia fino a ottenere un composto sabbiato.

2. Aggiungi lo zucchero a velo e il cacao setacciati, la farina di mandorle, le spezie e gli albumi.
3. Inizia a lavorare a bassa velocità fino a ottenere un composto quasi amalgamato.
4. Incorpora quindi il resto della farina setacciata insieme al sale e continua a lavorare fino a che la pasta sarà omogenea, ma senza impastare troppo.
5. Forma un panetto, avvolgilo nella pellicola e lascialo riposare in frigo per almeno 12 ore prima dell'utilizzo.

Prepara la frangipane leggera agli agrumi

1. Riunisci in una ciotola la farina di mandorle con lo zucchero, la maizena setacciata e la panna fresca; mescola bene con una frusta a mano.
2. Incorpora l'uovo sbattuto, profuma con la scorza grattugiata degli agrumi e mescola ancora con cura in modo da ottenere un composto omogeneo.
3. Copri con pellicola alimentare e lascia riposare in frigo fino al momento dell'uso.

Prepara la panna cotta ai fiori di ibisco

1. Porta quasi a bollore 240 g di panna in un pentolino, aggiungi i fiori di ibisco essiccati, spegni il fuoco e lascia in infusione per 30-40 minuti. Filtra la panna, riporta al peso iniziale con panna fresca e tieni da parte.
2. Fai reidratare la gelatina in una tazza con acqua fredda.
3. In un pentolino scalda il latte con lo zucchero e il miele, mescolando fino a che risultano completamente sciolti. Rimuovi dal fuoco e lascia intiepidire, mescolando di tanto in tanto.
4. Quando il latte raggiunge la temperatura di 65°C, aggiungi la gelatina ben strizzata e, mescolando con un cucchiaio, falla sciogliere completamente.
5. Aggiungi il latte alla panna aromatizzata, mescola bene poi versa la panna cotta nelle cavità dello stampo decorativo in silicone del kit Mini Tarte Petit Amour Silikomart.
6. Lascia che la panna cotta arrivi a temperatura ambiente poi mettila in frigo a rassodare per un paio d'ore.
7. Una volta che la panna cotta è rassodata, trasferisci lo stampo in freezer fino a completo congelamento.

Cuoci le tartellette

1. Stendi la frolla tra due fogli di carta forno allo spessore di 5 mm e ricava le basi delle crostatine con gli anelli microforati del kit Mini Tarte Petit Amour Silikomart; ricompatta i ritagli, stendi nuovamente la frolla, stavolta allo spessore di 3 mm, 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, copri con appena un velo di marmellata di arance e farcisci con la crema “frangipane” agli agrumi, arrivando a 2 mm dal bordo.
3. Cuoci le tartellette in forno caldo a 160°C per circa 20 minuti (o fino a colorazione).
4. Sforna le tartellette e lasciale raffreddare completamente su una griglia prima di estrarle dagli anelli microforati.

Completa le tartellette

1. Sforma le decorazioni di panna cotta dallo stampo in silicone del kit Mini Tarte Petit Amour Silikomart e, con l’aiuto di una spatola, disponile sopra le tartellette ormai fredde.
2. Lascia riposare per almeno 30 minuti in frigo prima di servire.

Recipe Notes

I fiori di ibisco essiccati puoi trovarli facilmente in erboristeria. In alternativa ai fiori sfusi, per aromatizzare la panna cotta puoi usare 2-3 filtri di tisana karkadè.

Le tartellette sono migliori consumate il giorno stesso della preparazione. Questo perché il guscio di frolla, con il riposo, tende a perdere croccantezza.

Conserva eventuali avanzi in frigorifero, avendo cura di consumarli entro 24 ore al massimo.



Un abbraccio e buon san Valentino. Alla prossima…

Post in collaborazione con Silikomart.