

CROSTATA ROCHER

(PER UNO STAMPO DA 22 CM)

INGREDIENTI PER LA FROLLA

500 g di Farina 00

250 g di Burro a temperatura amb.

200 g di Zucchero a velo

4 Tuorli

Scorza di 1 limone

1/2 Baccello di vaniglia (o vanillina)

2 g di Sale fino sciolti in 4 gr di acqua

1 cucchiaino di miele millefiori

PER LA CREMA ROCHER

Uova medie 2

Zucchero 100 g

Amido di mais (maizena) 35 g

Latte intero 250 ml

Panna zuccherata 250 ml

Cioccolato fondente 100 g (Perugina 70%)

Granella di nocciola 100 g

PER COMPLETARE

Granella di mandorle 80 g

Panna fresca liquida q.b.



Fase 1: preparazione della frolla

1. Setacciare finemente la farina (almeno due volte) nella boule della planetaria.
2. Inserire a cubetti il burro morbido ma ancora plastico amalgamando con braccio a foglia a velocità media inserendo il sale.
3. Aggiungere lo zucchero a velo setacciato, i semini del baccello di vaniglia (o una bustina di vanillina) e la scorza grattugiata di un limone.
4. Aggiungere i tuorli fino ad ottenere una massa burrosa uniforme ed infine inserire il miele.
5. NOTA: l'impasto va lavorato il meno possibile in modo da risultare morbido, ma non appiccicoso.
6. Formare un panetto da avvolgere nella pellicola e riporre in frigorifero per la stabilizzazione (se possibile far riposare per tutta la notte).

Fase 2: preparazione crema rocher

7. Riscaldare il latte e la panna assieme.
8. In planetaria con braccio a frusta montare 2 uova intere e lo zucchero a spuma.
9. Incorporare l'amido un cucchiaino per volta a bassa velocità.
10. Aggiungere al composto la panna ed il latte ben caldi (non bollenti) in tre volte sciogliendo eventuali grumi.
11. Portare a cottura l'amido mescolando continuamente con la frusta ed a fuoco basso.
12. Infine aggiungere il cioccolato a cubetti fino a sciogliere completamente e la granella di nocciole.
13. Riporre in frigo con pellicola a contatto.

Fase 3: assemblaggio

14. Stendere la frolla con un mattarello ad uno spessore uniforme di 4 mm circa.
15. Spolverare con la granella di mandorle passandovi sopra il mattarello per incorporarla delicatamente.
16. Foderare una teglia da crostata da 22 cm precedentemente imburata.
17. Sbordare e forare il fondo con i rebbi di una forchetta.
18. Inserire 2 cm di crema e livellare.
19. Con la frolla rimasta creare quadrati da 1.5 cm a bordo liscio.
20. Disporre i quadrati a scacchiera ed imprimere delle pressioni su tutto il bordo.
21. Cuocere la crostata in **forno statico a 165° per 45 minuti** nel ripiano più basso.