

MINI CROSTATE AL CIOCCOLATO AL LATTE E MERINGA ITALIANA

La tortina al cioccolato al latte e meringa italiana è una dolce monoporzione elegante e raffinata, perfetta per concludere una cena tra amici. Un dischetto di fragrante pasta sablée accoglie un ripieno di cremoso al latte. La decorazione finale è formata da meringa italiana fiammeggiata per un effetto dorato molto gradevole. La meringa italiana è una meringa cotta preparata montando gli albumi con uno sciroppo di zucchero portato alla temperatura di 121°. Per prepararla vi occorre un termometro da pasticceria. La ricetta della tortina al cioccolato è semplice. Ricordatevi solo rispettare i tempi di riposo dell'impasto e del cremoso. Per velocizzare la preparazione, potete fare la crema il giorno prima della cottura delle tortine.



INGREDIENTI:

Per la pasta sablée:

125 g burro
60 g zucchero a velo
25 g uovo
4 g vaniglia
1 g sale
185 g farina 00

Per il cremoso al latte:

45 g latte
45 g panna fresca
10 g zucchero semolato
19 g tuorlo d'uovo
1 g gelatina
5 g acqua per gelatina
85 g cioccolato al latte Emilia Zaini

Per la meringa italiana:

60g acqua
250g zucchero
125g albumi



Difficoltà
DIFFICILE



Preparazione
25 + 15 ore
min



Porzioni
6

1

Per realizzare la ricetta della mini crostata al latte e meringa italiana partite dalla pasta sablée: unite nella planetaria burro freddo tagliato a pezzetti, zucchero, vaniglia, farina

CONSIGLIO

farcite le mini crostate con la meringa appena fatta, altrimenti si scalda e diventa molle, perdendo consistenza.

e sale. Aggiungete l'uovo al composto. Impastate ancora per pochi secondi. Stendete l'impasto fino a ottenere un disco di pasta sablée. Chiudetelo tra due fogli di carta forno e ponetelo in frigorifero per 2 ore. Con l'aiuto di 6 coppapasta ricavate altrettante porzioni dalla pasta sablée che avrete ritirato dal frigo. Dovrete ottenere dei dischi più ampi del diametro dei coppapasta disponendo l'impasto anche sui bordi. Ponete le sei crostatine su una teglia coperta di carta forno e bucherellate il fondo di ognuna con i rebbi di una forchetta. Cuocete in forno per 25 minuti a 170 C°.



- 2** Preparate ora il cremoso al latte: mettete la gelatina a reidratare nell'acqua. In una casseruola portate a bollore il latte e la panna. Unite il tuorlo e lo zucchero miscelati precedentemente e portate il composto a 83 C°. Togliete dal fuoco, unite la gelatina e mixate il tutto con un frullatore a immersione. A questo punto aggiungete il cioccolato spezzettato e poi sciolto a bagnomaria. Continuate a mixare fino ad ottenere un composto liscio. Versate in una boule e lasciate risposare 12 ore prima dell'utilizzo.



3

Passato il tempo necessario riempite le basi delle crostatine con il cremoso al cioccolato. A questo punto preparate la meringa italiana: in una casseruola unite lo zucchero e l'acqua e amalgamate i due ingredienti. Quando lo sciroppo sarà giunto alla temperatura di 110° iniziate a montare gli albumi in una planetaria o con le fruste elettriche. Quando lo sciroppo avrà raggiunto la temperatura di 121° versatelo a filo sugli albumi, continuando a montare fino a completo raffreddamento. Dovrete ottenere una meringa lucida e bianca. A questo punto decorate, aiutandovi con una tasca da pasticcere, metà delle vostre crostatine con la meringa appena fatta. Completate il dolce fiammeggiando la meringa con l'aiuto di un cannello.

