

CROSTATA ALLE PESCHE E ROSA

Questa crostata è ispirata a una crostata famosa di Pierre Hermé per cui ho avuto l'onore di lavorare per un periodo di tempo. La ricetta non è proprio la sua, ma ho cercato di avvicinarmi.





Ingredienti

Per la pasta brisée

Farina 140W 250 g
Burro 125 g
Tuorli 20 g
Acqua fredda 60 g
Sale 2 g

Per la crema pasticcera

Latte 100 g
Zucchero 28 g
Tuorli 28 g
Amido di mais 8 g
Scorza di limone 1 g

Per la crema frangipane alla rosa

Burro 100 g
Zucchero a velo 100 g
Farina di mandorle 100 g
Uova 60 g
Amido di mais 9 g
Crema pasticcera 120 g
Acqua di rose 18 g
Sale 1 g

Per la composta di pesche e vaniglia

Pesche noci 300 g
Zucchero semolato 35 g
Succo di limone 10 g
Vaniglia 1 g

Per le pesche simil-sciropate

Pesche noci 300 g
Zucchero 45 g
Acqua 90 g

Per la finitura

Pesche noci 300 g
Pangrattato 25 g
Zucchero di canna

Procedimento

Per la pasta brisée

Impastare la brisée come descritto nella parte tecnica e far riposare per almeno un'ora. Stendere allo spessore di 3 mm e rivestire uno stampo imburrato da 20 cm alto 4 cm. Tenere da parte.

Per la crema pasticcera

Realizzare una classica crema pasticcera e far raffreddare.

Per la crema frangipane alla rosa

In planetaria montare con la foglia il burro con lo zucchero a velo. Unire le uova alternandole alle polveri mescolate con il sale, sempre continuando a montare. Infine, aggiungere la crema fredda, l'acqua di rose e il sale.

NB: l'acqua di rose la trovate nei negozi etnici molto facilmente.

Per la composta di pesche e vaniglia

Tagliare le pesche a pezzi e farle macerare con lo zucchero, il limone e la vaniglia per circa un'ora. Far cuocere sul fuoco basso, fino a quando la consistenza non risulterà sciroposa come se fosse una confettura. Frullare e tenere da parte.

Per le pesche simil-sciropate

Tagliare le pesche con tutta la buccia a metà, togliere il seme e porle con gli altri ingredienti in una ciotola ampia adatta al forno a microonde. Coprire con pellicola alimentare, abbondante, praticare dei fori sulla superficie e cuocere alla massima potenza per 9 minuti. Trascorso il tempo, lasciate raffreddare le pesche con tutta la pellicola, non apritela fino a quando non saranno ben fredde.

Montaggio e finitura

Sul fondo della brisée colare la crema frangipane avendo cura di stare 3-4 mm sotto il bordo. Spolverare del pangrattato su tutta la superficie. Tagliare le pesche prima a metà, con tutta la buccia, e poi ancora a metà.



Disporle in modo serrato e abbondante su tutta la crostata. Per una buona riuscita le pesche devono essere abbondanti. Spolverare con zucchero di canna e infornare a 165°C per circa 50-60 minuti. Durante la cottura le pesche si appassiranno.

Fate attenzione a questa fase: la cottura non deve essere troppo forte altrimenti la crostata

non cuocerà bene sulla base, piuttosto basta allungare i tempi e abbassare la temperatura se il forno dovesse essere troppo violento. Una volta cotta e raffreddata, decorare con fette sottili di pesca, la composta e le fettine di pesche sciropdate.