

CROSTATA DI FRAGOLE

Ingredienti :

Pasta frolla

Crema a limone

fragole

gelatina alimentare

Pasta frolla

Ingredienti :

300 g Farina

130 g Burro Morbido

1 Uovo Intero

1 Tuorlo D'uovo

75 g Zucchero

1 Scorza di Limone Grattugiata

1 Pizzico Sale

1/2 Cucchiaino Lievito Vanigliato (facoltativo)

Preparazione:

Inserisci tutti gli ingredienti nel boccale e impasta per 25 secondi a velocità 7. Avvolgi l'impasto in un canovaccio e lascialo in frigorifero per 15 minuti prima di utilizzarlo.

Procedimento:

Stendi l'impasto fino ad ottenere un disco dal diametro leggermente superiore del recipiente che lo conterrà.

Imburra una teglia e adagia al suo interno il disco di frolla (una parte deve andare a coprire i bordi).

Inforna a 160° per mezz'ora circa.

CREMA AL LIMONE

Ingredienti

6 uova,

350 gr. zucchero,

3 limoni interi spremuti,

1 buccia di 1 limone

75 gr. burro fuso

Preparazione

Mettere lo zucchero e la buccia del limone nel bimby vel.8 per 15 secondi; aggiungere gli altri ingredienti miscelare a vel. 5 per 10 secondi poi cuocere per 9 min. a 90° vel. 4.

Raffreddata, si può servire in coppette con biscotti . oppure inserirla tra due dischi di pasta sfoglia già cotti e spolverare la superficie di zucchero a velo

Gelatina alimentare :

Generalmente le bustine di gelatina per dolci si presentano in polvere e sulla confezione vengono riportati i procedimenti da seguire.

La procedura standard prevede che il contenuto della gelatina venga versato in un pentolino con l'aggiunta di acqua e zucchero, il tutto riscaldato a fiamma bassa.

Sciolto il contenuto si spegne e si attende che la gelatina si rapprenda.

Composizione della crostata:

Mentre la crema e la pasta frolla intiepidiscono, lava e prepara le fragole a fette come preferisci.

Riempi la base della crostata con la crema, livella il tutto e guarnisci con fantasia.

Termina il lavoro con uno strato di gelatina per alimenti; per stenderla, aiutati con un pennello o con un cucchiaio.

Metti in frigo per almeno tre/quattro ore.

CROSTATA CON CREMA AL LIMONE

Per la pasta frolla:

300 gr. di farina,

150 zucchero,

100 burro,

1 uovo 1 tuorlo,

½ bustina di lievito.

Per la crema:

100 gr. di zucchero,

20 di burro,

2 uova,

2 limoni (110g circa di succo più scorza grattugiata).

Preparare l'impasto come la frolla classica (tutti gli ingredienti nel boccale e 1.30 spiga) fare una palla, avvolgere con la pellicola e mettere in frigo per mezz'ora. Dividere l'impasto in due parti, uno grande e uno piccolo. Tirare l'impasto grande su carta forno, ottenendolo poco più grande della tortiera 24-26 cm. da coprirne i bordi. Adagiarlo nella tortiera con la carta forno

Preparare la crema:

Grattugiare la buccia del limone. Aggiungere il succo dei limoni, uova, zucchero e burro 10 min. 90° vel.2. Mettere a raffreddare. E poi versarla sull'impasto. Con la parte di pasta più piccola fare un'altro disco di pasta e appoggiarlo sulla crema avendo cura di chiudere bene i bordi all'interno. Cuocere in forno caldo a 180° per 30 minuti circa.

BISCOTTI PAVESINI

Ingredienti:

Per 115 Pavesini

150 gr di farina

30 gr di maizena (amido di mais)

130 gr di zucchero

3 uova (da circa 53 gr ognuna)

una bustina di vanillina

Inoltre:

20 gr di zucchero per lo spolvero

Preparazione:

Montare a lungo le uova con lo zucchero: devono diventare ben spumose

Aggiungere la farina, vanillina e l'amido di mais setacciati

Girare con movimenti lenti e delicati dal basso verso l'alto in modo da non far smontare il composto

Mettere l'impasto in una sacca e con una bocchetta non troppo larga (i Pavesini sono piuttosto stretti e lunghi) formare i biscotti...a me ne sono usciti 115: mi raccomando non fateli troppo grandi altrimenti in cottura si allargano.

Mettere i biscotti in frigorifero per una decina di minuti.

Con i 20 grammi di zucchero spolverizzare i Pavesini.

Infornare a 180 gradi per circa 5 minuti e poi abbassare a 150 gradi fino a che non coloriscono un pochetto (non troppo, mi raccomando altrimenti induriscono).

Sfornare e lasciar raffreddare.

CROSTATA DI FRUTTA

Ingredienti:

1 dose di pasta frolla, 1 dose di crema Bimby, frutta fresca a piacere, 1 bustina di gelatina di frutta per dolci.

Preparazione:

Prepara la pasta frolla come da ricetta e foderà una tortiera (diametro 28 cm.) imburata e infarinata. Punzecchia la pasta con la punta di una forchetta. Coprila con carta forno o stagnola, poi cuocila in forno caldo per 25 M a T 180C. Sforna ed elimina la carta da forno. Prepara la crema Bimby, come da ricetta e versala sulla torta e lasciala raffreddare. Decora a piacere con frutta fresca e ricopri con un velo di gelatina di frutta. Servila ben fredda.

CROSTATA DI MARMELLATA

Ingredienti:

Una dose di pasta frolla, 200 gr. di marmellata.

Preparazione:

Prepara la pasta frolla seguendo le indicazioni e foderla una tortiera imburrata e infarinata con $\frac{2}{3}$ dell'impasto. Spalma la marmellata e decora con striscioline di pasta, ricavate dal rimanente impasto, disposte incrociate. cuoci in forno caldo per 45 minuti a 180 C.