



CROSTATA AI DUE CIOCCOLATI

Facile, veloce e dal risultato finale scenografico. La ricetta della crostata ai due cioccolati garantisce un ottimo risultato, risparmiando sia in termini di tempo che di ingredienti. Vi servono infatti solo farina, zucchero a velo, burro, uova, pochissimo sale, panna e del cioccolato bianco e fondente. Per una consistenza morbida e friabile invece della classica pasta frolla, la ricetta di questa crostata prevede la pasta sablée, nella quale il burro viene sabbiato con la farina. Otterrete un impasto leggero e squisito che si scioglie in bocca, un dolce davvero buono e bello da vedere grazie a poche e semplici mosse..



INGREDIENTI:

Per la pasta sablée:

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

Per la ganache fondente:

150 g cioccolato fondente Zaini
150 g panna

Per la ganache bianca:

150 g cioccolato bianco
150 g panna



Difficoltà
MEDIA



Preparazione
210 min



Porzioni
6-8

1

Per preparare la crostata ai due cioccolati partite dalla base: la pasta sablée. Unite insieme nella planetaria burro freddo tagliato a pezzetti, zucchero, vaniglia, farina e sale. Aggiungete l'uovo al composto. Impastate ancora per pochi secondi. Stendete l'impasto per ottenere un disco di pasta sablée.

CONSIGLIO

Per ottenere una frolla friabile rispettate il periodo di riposo dell'impasto in frigorifero. Inoltre, non fate passare troppo tempo dalla preparazione delle ganache al momento della farcitura della crostata in modo che le creme rimangano morbide.

Chiudetelo tra due fogli di carta forno e ponetelo in frigorifero per 2 ore. Foderate poi una tortiera di diametro 16-18 cm con la pasta sablée che avrete ritirato dal frigo, e bucherellate l'impasto con i rebbi di una forchetta. Infornate a 170 C° per 20 minuti



- 2** Preparete nel frattempo le due ganache. Per ottenere la ganache fondente portate a bollore la panna e unitela al cioccolato fondente già sciolto a bagnomaria o al microonde. Per ottenere quella bianca: portate a bollore la panna e aggiungete il cioccolato bianco già sciolto come sopra. Mettete da parte i due composti e fateli raffreddare.



- 3** Versate ora all'interno della pasta sablée cotta le due ganache: cominciate con la crema chiara formando un anello sulla base della frolla. Poi fate lo stesso movimento con la crema scura e alternate le due ganache fin quando non saranno finite. A questo punto



formate delle spirali all'interno della ganache della crostata aiutandovi con un cucchiaino.
Fate riposare in frigo per 30-40 minuti.

