

CROSTATATA PERE E CIOCCOLATO

La torta di pere e cioccolato è uno squisito dessert che propone al meglio un abbinamento classico della pasticceria. Dall'aspetto vellutato e dal cuore morbido è un vero e proprio scrigno delle meraviglie, perfetto per concludere un pranzo speciale in famiglia o una cena con gli amici.



INGREDIENTI:

250 g di pasta frolla al cacao
375 g di panna
250 g di cioccolato fondente extra Emilia Zaini
125 g di albumi
125 g di zucchero
80 g di tuorlo
35 g di cacao amaro Emilia Zaini
4 pere sciroppate
Per decorare:
 cacao amaro Emilia Zaini



Difficoltà
MEDIA



Preparazione
 70 min + 9
 ore



Porzioni
 8

1

Per realizzare la crostata di pere e cioccolato è necessario preparare la pasta frolla al cacao e lasciarla riposare in frigorifero per almeno un'ora.

Trascorso il tempo necessario, stendete la frolla con l'aiuto di un mattarello, fino allo spessore di 2-3 millimetri, e disponetela in una tortiera o in uno stampo da 18-20 cm di diametro, creando intorno un bordo di circa 2-3 cm. Cuocete in forno caldo ventilato a 170°C per 20-30 minuti circa.

CONSIGLIO

Con la pasta biscuit che avanza potete realizzare dei pasticcini, usandoli come base e completandoli con crema pasticciera e frutti di bosco.

2

Nel frattempo preparate lo strato di pasta biscuit senza farina: in una planetaria montate gli albumi con lo zucchero fino a ottenere la consistenza giusta. Si formerà la tipica punta sospesa sulla frusta. Aggiungete i tuorli e lavorate fino a quando il composto sarà omogeneo. Unite infine il cacao precedentemente setacciato, mescolando con una spatola e facendo attenzione a non smontare l'insieme. Stendete la pasta biscuit su una teglia rivestita di carta forno e cuocete a 170°C per 10 minuti. Sfornate, lasciate raffreddare e coppate la pasta

biscuit con un anello da 16 cm di diametro.

- 3 Preparate la ganache: portate a bollire la panna e scioglietevi il cioccolato fondente spezzettato. Se necessario frullate per pochi secondi con un mixer a immersione. Mescolate e trasferite in un sac à poche.
- 4 Montate la torta: sformate il guscio di frolla al cacao e versatevi poca ganache al cioccolato, ancora calda. Disponetevi sopra il disco di pasta biscuit, coprite con un altro strato sottile di ganache.
- 5 Disponete a raggiera le pere tagliate a metà e precedentemente sgocciolate. Versatevi sopra tutta la ganache in modo che risultino completamente ricoperte e si intraveda solo una leggera 'curva' sulla superficie della torta. Lasciate riposare in frigorifero per un notte. Prima di servire, spolverare con del cacao.

PER PREPARARE LA FROLLA AL CACAO

- **FROLLA AL CACAO**
- 220 g farina
- 15 g cacao amaro
- 150 g burro
- 100 g zucchero a velo
- 40 g uova

In una planetaria amalgamate il burro (a temperatura di 13-15°) e lo zucchero. Lavorate bene e aggiungete le uova alla stessa temperatura del burro (o comunque a temperatura ambiente). Lavorate e unite la farina e il cacao. Dovrete ottenere un composto uniforme, non troppo compatto ed elastico. Avvolgetelo con della pellicola trasparente e riponetelo in frigo per circa 10 ore.