



LA CROSTATA DELLA FELICITA' di ORIETTA QUARANTA

Dosi di felicità...

Difficile quantificarla o capire il dosaggio, a volte sta nelle cose semplici come una fetta di crostata...

Per me il cioccolato è sempre stato come un amico silenzioso, sempre presente nella mia dispensa, sempre pronto a confortarmi. Ho sempre posseduto un quaderno dove annotare le ricette, quelle da provare e sperimentare.

Confesso che le prime pagine erano dedicate ai dolci al cioccolato...e la prima con cui mi sono cimentata quando ho iniziato a sperimentare con la pasticceria è stata una crostata "pere e cioccolato".

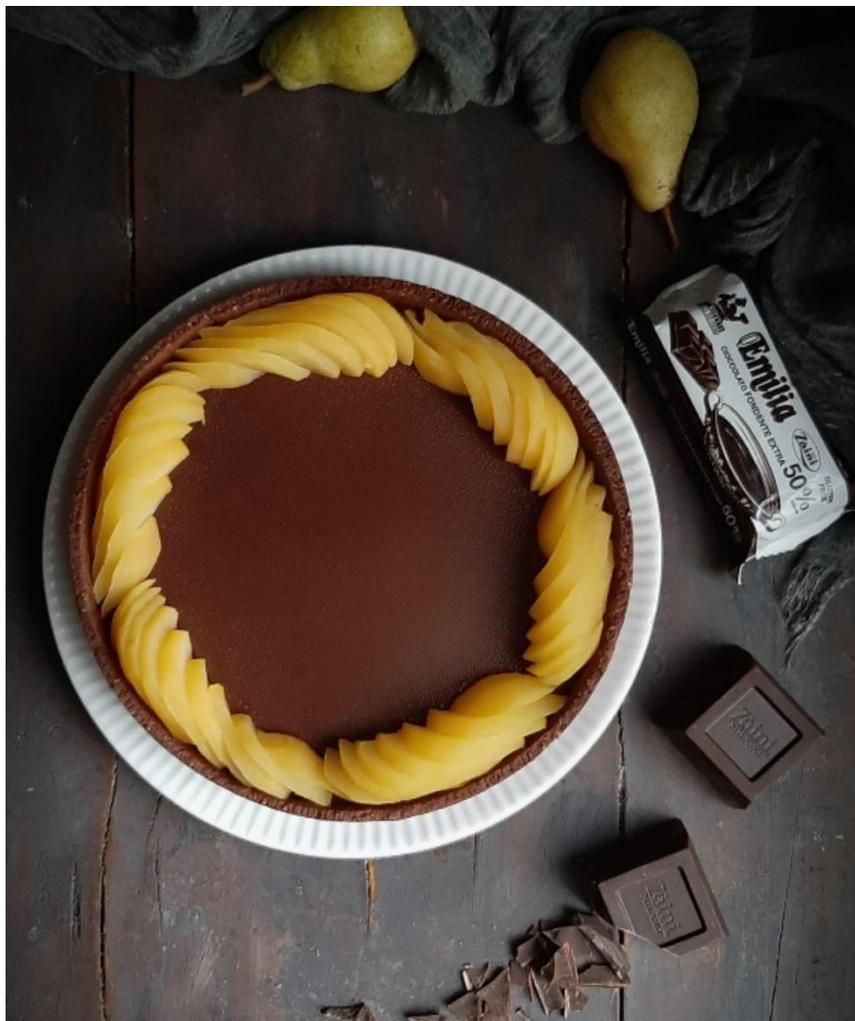
*Quella cascata di cioccolato fondente che ricopre la composta di pere come un abbraccio è quasi ipnotica, cosa fai non la assaggi con il dito?
Inevitabile...*

*Poi, quando il dolce è pronto arriva il momento dell'assaggio...ed è amore al primo morso, ti senti appagato e coccolato, quello che si chiama "comfort food".
Questa crostata per me resta il dolce della felicità, nei momenti "no"...ma anche in quelli "si"...*

Una piccola dose di felicità.

*@cakeofgina
@zaini1913 #StorieDiCioccolatoZaini*

CROSTATA PERE CIOCCOLATO CON PERE AL MOSCATO



INGREDIENTI:

- Per la frolla al cacao
- 220g di farina 00
- 30g di cacao amaro Emilia Zaini
- 125g di zucchero a velo
- 125g di burro freddo
- 100g di farina di mandorle
- 1 uovo medio
- Pizzico di sale
-
- Per la composta di pere
- 500g di pere
- Succo di 1 limone
- 3 cucchiaini di zucchero
- Mezza bacca di vaniglia
-
- Per la ganache al cioccolato fondente
- 230g di cioccolato fondente Emilia Zaini
- 230g di panna fresca
- 30g di burro
-
- Per le pere al Moscato (per decorare)
- 4 pere Coscia
- 500ml di Moscato
- 100ml di acqua
- 4 cucchiaini di zucchero
- (Un pizzico di zafferano per colorare) opzionale



Difficoltà
FACILE



Preparazione
50 min



Porzioni
8 persone



- 1** Sabbiare le farine, il cacao e il burro freddo a cubetti, formando tante piccole briciole. Aggiungere l'uovo e il sale.
- 2** Formare un panetto omogeneo e stenderlo tra due fogli di carta forno dello spessore di 3mm. Lasciare in frigo almeno mezz'ora.
- 3** Rivestire il ring con la frolla e lasciare in freezer per un'ora.
Cottura per 25 minuti a 160 gradi.
In alternativa è possibile utilizzare uno stampo da crostata, in questo caso la cottura sarà in bianco con carta forno e pesi.
- 4** Per la composta, sbucciare e tagliare a cubetti le pere, metterle in un tegame con lo zucchero, il succo di limone e la vaniglia.
Cuocere per 15 minuti finché saranno diventate morbide. Lasciare raffreddare e stendere sul guscio di frolla.
- 5** Per la ganache, tritare con il coltello il cioccolato, versarvi sopra la panna bollente e mescolare finché la crema sarà liscia e omogenea.
Aggiungere i 30g di burro e mescolare.
- 6** Versare sulla composta di pere e lasciare in frigo a solidificare.
Per le pere al Moscato, in un tegame versare tutti gli ingredienti tranne le pere e portare a bollore mescolando.
Aggiungere le pere sbucciate e prive di torsolo tagliate a metà e bollire per 15 minuti.
- 7** Spegnerne e lasciare raffreddare.
Una volta fredde, tagliare a fette e decorare la crostata.