



LE PESCHE PROIBITE di VERONICA ROSSI

*Che sapore ha diventare grandi?
Sicuramente crescere significa raggiungere a piccoli passi alcuni traguardi o semplicemente vedere le cose in un modo diverso.
Ho un ricordo nella mente che arriva ad un preciso momento della mia infanzia: era un giorno di festa e mia nonna, come da tradizione, si occupava di portare il dolce.
Lei aveva una grande passione per i dolci.
Le riempivano il cuore per la loro capacità di veicolare un'emozione, come un abbraccio, grazie alla loro dolcezza.
Per questo in quell'occasione portò le finte pesche ripiene, le preferite di mia madre.
Piccole semisfere di pasta frolla, farcite con la crema pasticcera al cioccolato fondente, tuffate nell'alchermes e rotolate nello zucchero: a dir poco sfiziose ed estremamente stuzzicanti alla vista.
Pensate la meraviglia di una bambina nel vedere come delle palline rosa al gusto cioccolato, spolverate di zucchero...si potessero mangiare!
Sapevo però che quello sarebbe stato il mio traguardo, da raggiungere crescendo.
I bambini, infatti, non possono mangiare quei dolcetti ma la nonna non mi avrebbe mai lasciata a mani vuote!
Per questo portava un piccolo piano con le stesse pesche ma inzuppate nel latte oppure nello sciroppo di menta diluito.
Uguualmente favolose ma nella mia mente si faceva spazio un pensiero ancora più goloso: quello di diventare grandi.
Cresciuta e ormai grandicella, ho raggiunto il mio traguardo e ora vorrei dividerlo con voi, con il cioccolato Zàini!*

*@vero.lovefooding
@zaini1913 #StorieDiCioccolatoZaini*



FINTE PESCHE RIPIENE



INGREDIENTI:

Crema pasticcera cioccolato:

- 500ml latte intero;
- 130g zucchero semolato;
- 60g farina 00;
- 4 tuorli;
- 150g cioccolato fondente 50% Emilia Zaini;
- 1 bacca di vaniglia;
- Pizzico di sale.

Pasta frolla:

- 500g farina 00;
- 150g zucchero;
- 150g burro;
- 3 uova;
- Scorza di un limone;
- Lievito per dolci (una bustina per 500g di farina);
- Latte qb;
- Pizzico sale.

Per decorare:

- Alchermes qb;
- Zucchero semolato qb.



Difficoltà
DIFFICILE



Preparazione
60 min
120 min riposo



Porzioni
8 persone

1

Tritare il cioccolato fondente e metterlo da parte. In una casseruola portare a leggero bollore il latte con i semi del baccello di vaniglia.

NOTE:

- Conservare le pesche per qualche ora in più le renderà ancora più gustose.



- 2** Nel mentre, in una ciotola, sbattere con una frusta i tuorli con lo zucchero ed un pizzico di sale fino a renderli leggermente spumosi.
-Aggiungere a questo composto la farina setacciata e mescolare bene.
- 3** Quando il latte sarà pronto, stemperare il composto con le uova versando un mestolo di latte caldo al fine di evitare grumi successivamente.
Versare quest'ultimo composto parzialmente miscelato nel latte e continuare a mescolare con una frusta a fuoco medio-basso per evitare formazione di grumi e che attacchi sul fondo.
Appena il composto inizierà a fare le prime bolle (temperatura non oltre 80/85°C), togliere la crema dal fuoco.
- 4** Aggiungere il cioccolato, precedentemente tritato, e mescolare per farlo sciogliere tutto e creare un composto omogeneo.
Versare la crema ottenuta in una ciotola e coprire con pellicola a contatto.
Far raffreddare a temperatura ambiente e poi spostarla in frigo per almeno 2 ore prima di utilizzarla.
- 5** Per la pasta frolla:
A mano o in una planetaria lavorare il burro morbido con la farina.
Unire le uova, la scorza di limone grattugiato, lo zucchero e il lievito.
Impastare aiutandosi con un goccio di latte fino ad ottenere un composto liscio.
Lasciar riposare mezz'ora in frigo avvolto da pellicola.
- 6** Con le mani formare delle palline (circa 20g) e disporre su una placca foderata di carta da forno.
Cuocere a 180° in forno statico già a temperatura per circa 15 minuti.
Sfornare e prima che siano totalmente raffreddate, scavare leggermente con un cucchiaino al centro nella parte piatta creando lo spazio per la crema.
- 7** Conclusione:
Farcire ogni semisfera con la crema pasticciera al cioccolato, unire a coppie, tuffare velocemente nell'alchermes e poi rotolarle nello zucchero semolato.
Lasciar riposare in frigo per un'ora prima di servire.



8

NOTE:

- Il burro di cacao penserà naturalmente a rendere lucida la crema;
- Se il latte forma una pellicina conviene filtrarlo e rimetterlo sul fuoco;
- Conservare le pesche per qualche ora in più le renderà ancora più gustose.