

MARIA TERESA DI MARCO E MARIE CÉCILE FERRÉ  
Fotografie di Maurizio Maurizi

# Crostate



PICCOLI SPUNTINI



Guido Tommasi Editore  
dal 1999

# Sommario

Introduzione.....	4
Le mani in pasta! .....	6
Misure e teglie.....	8
La cottura in bianco .....	10

## *Con la frutta in ogni stagione*

Crostata di mele.....	12
Crostata di prugne alla cannella .....	14
Crostata di fragole e rabarbaro .....	16
Crostata integrale di frutti di bosco .....	18

## *Con le confetture della dispensa*

Crostata con confettura di albicocche e fiori di lavanda .....	20
Crostata con confettura di visciole.....	22
Crostata di mandorle con gelatina di ribes .....	24
Crostata di nocciole con confettura di pere allo zenzero.....	26
Crostata di Ilaria con marmellata di arance amare e frolla di kamut .....	28
Crostata di Diletta con amarene e amaretti .....	30

## *Viva il cioccolato!*

Crostata al cacao con ganache al cioccolato .....	32
Crostata di pere e cioccolato bianco .....	34

Crostata di Maria Pia con mandorle e cacao .....	36
Crostata Maria Antonietta .....	38
Crostata di cioccolato al latte.....	40
Crostata al cacao con ricotta e fragole .....	42

## *Con le creme e le farciture di ogni porta*

Crostata di crema e pinoli .....	44
Crostatine con crema di marroni .....	46
Crostata di ricotta e uvetta .....	48
Crostata di ricotta e visciole.....	50
Crostata caffè-latte.....	52
Crostata di fidanzamento di Silvia .....	54

## *Cotte in bianco*

Crostata di frutta esotica con crema al lime .....	56
Crostatine meringate di mango .....	58
Crostata con pesche sciropate e crema frangipane.....	60
Crostata al doppio limone di Flavia.....	62
Tartelettes ai lamponi.....	64
Tartelettes al limone di zia Paulette.....	66
Crostatine allo yogurt e mirtilli .....	68
Crostatine per il gelato.....	70

Ringraziamenti .....	72
----------------------	----



# *Introduzione*

Pochi dolci quanto le crostate sono capaci di declinarsi e reinventarsi in mille modi: con la frutta fresca, le confetture e le marmellate, ma anche con le creme, il cioccolato, la frutta secca e persino con il gelato.

Il risultato è un variegato giardino di possibilità e di colori che profumano ogni stagione, perché, a pensarci bene, c'è sempre una ragione per infornare una crostata, che sia merenda o colazione o un regalo da portare agli amici.

Facile da fare e ad alto tasso di soddisfazione, la crostata è un fiore che richiede poche cure semplici nella preparazione dell'impasto e tanta creatività nella farcitura e nella decorazione. Curiosando nella dispensa, o attingendo al mercato di stagione, si possono progettare associazioni inedite o reinterpretare i grandi classici, perché in fondo la crostata non è che un guscio capace di contenere la nostra fantasia e un intero bouquet di gusti e sapori.



# *Le mani in pasta!*

Le crostate sono dolci semplici da realizzare, ma richiedono alcune piccole accortezze:

- Utilizzate innanzitutto ingredienti di primissima qualità. Fate attenzione in particolare alla freschezza del burro.
- Seguite l'ordine degli ingredienti indicato per confezionare l'impasto: in generale prima farina e burro, poi lo zucchero e infine le uova.
- Utilizzate uova a temperatura ambiente e burro freddo tagliato a dadini regolari.
- Cercate di lavorare velocemente l'impasto per non scaldarlo troppo, ma verificate sempre che la pasta sia omogenea e ben elastica.
- Non trascurate i tempi di riposo in frigorifero né il pizzico di sale necessario in ogni impasto.



# *Misure e teglie*

In linea di massima e per comodità le ricette prevedono impasti con 250-300 g di farina, adattabili a teglie rotonde di circa 28-30 cm di diametro.

Molto però dipenderà dallo spessore con cui tirerete la vostra pasta (in generale da un minimo di 3-4 mm a un massimo di 6-8 mm) oltre che dal disegno della griglia con cui decorerete eventualmente il vostro dolce.

Tenete comunque conto che la pasta frolla è facilmente congelabile, dunque se dovesse avanzarne, potete scegliere se trasformarla subito in una teglia di biscotti o se conservarla nel freezer per progetti futuri.

Potete naturalmente utilizzare gli stampi che preferite; noi per parte nostra preferiamo gli stampi tradizionali, possibilmente con il fondo rimovibile.



# *La cottura in bianco*

Alcune delle ricette di questo libro prevedono la cottura della pasta da sola, senza la farcitura, che viene aggiunta in un secondo tempo. Questa tecnica viene chiamata "cottura in bianco".

Foderate come d'abitudine la vostra teglia con la pasta stesa, regolate bene i bordi sagomando le scanalature e rifinando con un coltello l'orlo superiore, quindi punzecchiate il fondo con i rebbi di una forchetta.

Ricoprite la pasta con un foglio di carta forno di misura adeguata e versateci legumi secchi (lenticchie, piselli spezzati, fagioli...) o anche gli appositi pesi di porcellana o di altri materiali che vendono nei negozi specializzati.

Infornate e cuocete per circa 15-20 minuti a seconda del forno e dello spessore della vostra crostata, quindi eliminate i pesi e la carta forno e cuocete ancora per 5-10 minuti, per far asciugare bene anche la base della crostata. A questo punto il vostro guscio sarà pronto per accogliere la farcitura.



PER UNA TORTIERA DA 28-30 CM - TEMPO DI PREPARAZIONE: 30 MINUTI + 60 MINUTI PER IL RIPOSO DELL'IMPASTO  
TEMPO DI COTTURA: 45 MINUTI- 1 ORA

# *Crostata di fragole e rabarbaro*

*L'associazione tra il rabarbaro e le fragole è virtuosa e molto praticata nelle cucine nordiche. Qui da noi non è sempre facile reperire le coste rosate o rosse del rabarbaro, ma se riuscite a metterci le mani sopra al mercato o, anche meglio, nel vostro giardino, non rinunciate a provarne la versione crostata.*

250 g di farina 0  
125 g di burro  
125 g di zucchero  
1 uovo e 1 tuorlo  
1 pizzico di sale

400 g di rabarbaro  
450 g di fragole  
1 limone  
4-5 cucchiaini di zucchero semolato

Lavorate la farina con il burro, unite lo zucchero, l'uovo, il tuorlo e il pizzico di sale e impastate velocemente fino a ottenere una pasta liscia e omogenea. Formate una palla e conservate in frigorifero per 1 ora.

Pulite le coste del rabarbaro: eliminate i filamenti più duri e tagliatele a pezzi regolari. Lavate le fragole, asciugatele e tagliatele a metà o, nel caso fossero grandi, in quarti. Raccogliete la frutta in una ciotola, irrorate con il succo di limone, cospargete con lo zucchero e lasciate macerare.

Stendete i  $\frac{3}{4}$  della frolla in un disco regolare, foderate lo stampo precedentemente imburrito e regolate i bordi con l'aiuto di un coltello. Farcite il guscio della vostra crostata con la frutta, decorate con la griglia e cuocete in forno già caldo a 180°C per 45 minuti-1 ora.





PER CIRCA 6 CROSTATINE - TEMPO DI PREPARAZIONE: 60 MINUTI + 60 MINUTI PER IL RIPOSO DELL'IMPASTO  
TEMPO DI COTTURA: 15 MINUTI + IL TEMPO DI ASCIUGATURA DELLA MERINGA

# *Crostatine meringate di mango*

*Leziosissime. Sono irresistibili e le preferite del fotografo di questo libro.*

250 g di farina  
180 g di burro  
95 g di zucchero a velo  
1 tuorlo  
1 pizzico di sale

## **PER IL CURD DI MANGO**

300 g di mango già sbucciato  
1 cucchiaino d'acqua  
1 cucchiaino di succo di limone  
200 g di zucchero  
3 uova  
100 g di burro ammorbidito, a dadini  
1 pizzico di sale

## **PER LA MERINGA**

4 albumi  
100 g di zucchero a velo  
100 g di zucchero semolato

Sul piano di lavoro o nell'impastatrice setacciate la farina mescolata allo zucchero a velo, unite il burro a pezzetti regolari e lavorate velocemente senza scaldarlo. Aggiungete il tuorlo e il pizzico di sale e, una volta completata la lavorazione, formate una palla e conservatela in frigorifero per 1 ora.

Preparate il curd di mango: mescolate in un pentolino il mango tagliato a pezzettini e frullato con l'acqua, lo zucchero e le uova; quando il composto inizia a fare le prime bollicine aggiungete il burro. Mescolate su fuoco basso finché il burro è sciolto, poi alzate la fiamma mescolando continuamente e con attenzione finché il composto si ispessisce e nappa il cucchiaino. Passate immediatamente il curd al colino e tenete da parte.

Stendete l'impasto, foderate gli stampini leggermente imburattati e cuocete in bianco per 15 minuti. Sfornate e fate intiepidire.

Nel frattempo preparate la meringa: iniziate a montare gli albumi con metà dello zucchero e aggiungete man mano quello rimasto: dovrete ottenere un composto lucido e molto fermo.

Riempite il guscio della crostata con il curd di mango, quindi disegnate dei riccioli di meringa con l'aiuto del sac à poche.

Infornate a temperatura molto bassa (100-120°C massimo) finché la meringa risulterà asciutta.



La crostata sa di casa. Eppure, nonostante sia così familiare, è anche un piccolo mistero: è semplice, a volte addirittura semplicissima, sia negli ingredienti che nella preparazione, ma quando la si tira fuori dal forno, è come un fiore che dischiude i suoi petali per svelare uno straordinario e sottile intreccio di fragranze, colori e sapori assolutamente perfetto.



PICCOLI SPUNTINI



Guido Tommasi Editore  
dal 1999

[www.guidotommasi.it](http://www.guidotommasi.it)

12,50 €  
IVA inclusa

ISBN: 978 88 67530 205



9 788867 530205