

Crostate - Frolle e frollini II°
Mascarpone, Cioccolata, Marmellata,
Ricotta, Crema, Panna,
Frutta Secca, Spezie,
Speciali

da Coquinaria con amore



Crostate - Frolle e frollini I°

Pasta Frolla

Crostate - Frolle e frollini II°

Crostate Mascarpone, Cioccolata, Marmellata, Ricotta, Crema, Panna, Frutta secca, Spezie, Speciali

Crostate - Frolle e frollini III°

Crostate Frutta e Limone

Crostate - Frolle e frollini IV°

Tartellette, Frollini e Dolci di Pasta Frolla

*Ringrazio Rossanina per aver permesso la raccolta
Ringrazio Laurapi per i suoi insegnamenti
Ringrazio tutte le Coquinarie per aver contribuito*

Crostate al mascarpone	8
CROSTATA AL MASCARPONE di Paprika	8
CROSTATA AL MASCARPONE di Rossanina.....	8
CROSTATA MASCARPONE, CREMA E MARMELLATA DI ALBICOCCHE di Rossanina	9
Crostate con cioccolato	10
CROSTATA AL CACAO CON CREMA DI FRAGOLE E CIUFFETTI DI PANNA di Maffo	10
CROSTATA AL CACAO DIETETICA di Cremacatalana	10
CROSTATA AL CIOCCOLATO di Suzien	11
CROSTATA AL CIOCCOLATO E AMARETTI di Laura Luna	11
CROSTATA AL CIOCCOLATO E CREMA DI ARANCIA di _Ale13....	12
CROSTATA AL CIOCCOLATO E PERE CARAMELLATE di Cipriani Bruna	14
CROSTATA ARANCIA E CIOCCOLATO di Giuliana	15
CROSTATA BANANE E CIOCCOLATO di Maffo	16
CROSTATA BANANE E CIOCCOLATO di Micky	17
CROSTATA CON CREMA DI CIOCCOLATO di Cipriani Bruna	18
CROSTATA DI CILIEGIE E CIOCCOLATO di Maffo	19
CROSTATA DI CIOCCOMANDORLE di Betti.....	20
CROSTATA LINDOR di Rossanina	21
CROSTATA PAN DI STELLE di Gea	21
CROSTATA STELLINA di Maffo	22
CROSTATE AL CACAO di Rossanina	23
CROSTATA DI FROLLA AL CACAO AI LAMPONI	23
CROSTATA DI ARANCIO E CAFFE'	23
CROSTATA DI MASCARPONE E ARMAGNAC	24
CROSTATA AL CAMELLO SALATO	24
CROSTATINE AL CIOCCOLATO di Graziana	24
CROSTATINE ALLA NUTELLA DEL MAFFOMULINO BIANCO di Maffo	25
GUSCETTI di Maffo	25
LAGO DI CIOCCOLATA di Irenequarato	26
MARGHERITINA DI MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO E FRAGOLINE DI BOSCO di Giuliana.....	27
TARTE AU CHOCOLAT di MarinaB	27
TORTA GOLOSA DI CIOCCOLATO E PERE di Giuliana.....	28
Crostate con marmellata	29
CROSTATA AL CACAO CON MARMELLATA DI MARRONI di Gea ..	29

CROSTATA ALLA MARMELLATA DI ARANCE E ANANAS di Rossanina.....	30
CROSTATA ALLA MARMELLATA DI ARANCE E CIOCCOLATO di Manduk.....	30
CROSTATA ALLA MARMELLATA di Piggi	31
CROSTATA CON MARMELLATA di Numberone.....	32
CROSTATA DI FICHI E MARMELLATA DI MORE di Babette	33
CROSTATA DI FRAGOLONI A PEZZI di Raffy	33
CROSTATA DI MARMELLATA DI ARANCE AMARE E PASTA REALE Giulia Berlingieri	34
CROSTATA DI MARMELLATA DI ARANCE E CIOCCOLATO di Paprika	34
CROSTATA DI MARMELLATA DI PESCHE SPEZIATA di Rossella ..	35
CROSTATA di Quack.....	36
CROSTATA IN DUE TEMPI di Miki	36
CROSTATINE CON MARMELLATA DI STEFANI' di Concy	37
TARTE à LA CONFITURE DE FRAMBOISES di Tere	38
Crostate con ricotta	39
CROSTATA CIOCCORICOTTA di Paprika	39
CROSTATA CON RICOTTA di Cindy	39
CROSTATA CON RICOTTA di GÌ.....	40
CROSTATA CON RICOTTA di Lora.....	40
CROSTATA CON RICOTTA di Rosa Cremona.....	41
CROSTATA CON RICOTTA, TORRONE E CIOCCOLATO di Titta....	42
CROSTATA DI NONNO ENZO di Dana.....	43
CROSTATA DI RICOTTA AL LIMONE di Manuela	43
CROSTATA DI RICOTTA AL LIMONE di Miki	44
CROSTATA DI RICOTTA di Dana	44
CROSTATA DI RICOTTA di Daniela	45
CROSTATA DI RICOTTA di Giulia Berlingieri	45
CROSTATA DI RICOTTA di Marzia@	46
CROSTATA DI RICOTTA di Mauro	46
CROSTATA DI RICOTTA di M.Luisa	47
CROSTATA DI RICOTTA E CIOCCOLATO di Cipriani Bruna	47
CROSTATA DI RICOTTA E MUESLI di Babette.....	48
CROSTATA DI RICOTTA E PERE di MarinaV.....	48
CROSTATA DI RICOTTA E PERE di Stefi_LaQuaglia	49
CROSTATA DI RICOTTA E SAMBUCA di Piggi.....	50
CROSTATA RICOTTA E MASCARPONE PROFUMATA ALL'ARANCIA E CIOCCOLATO di Miki	50
CROSTATA STRACCIATELLA di Rosann@	51

Crostate con crema	51
CROSTATA AL RABARBARO di Rossella S.....	51
CROSTATA ALLA CREMA di Linda70	52
CROSTATA CON CREMA di Numberone	52
CROSTATA DI CREMA CATALANA di Giuliana	53
CROSTATA DI CREMA E AMARETTI di Giuliana	55
CROSTATA DI CREMA E AMARETTI di Rompyna	55
CROSTATA DI VALERIA di Marinora	56
CROSTATA MARRONITA di Babette.....	57
CROSTATA PASTICCIOTTA di Giuliana	57
SBRICCIOLATA CON CREMA di Rompyna	59
Crostate con panna	60
CROSTATA CON GANACHE BIANCA E FRAGOLE di Paola Balestrini	60
CROSTATA CON PANNA E LEMON CURD di DanielaF	60
Crostate con frutta secca	61
CROSTATA AL PROFUMO DI MANDORLE di Giovi	61
CROSTATA ALLE NOCCIOLE di Cabon	61
CROSTATA CON LATTE CONDENSATO E MANDORLE di Annasmallamb	62
CROSTATA CON NOCCIOLE ALLE MELE di Vittoriaventisei	62
CROSTATA CON PASTAFROLLA ALLA NOCCIOLA di Sam	63
CROSTATA DI CEREALI E FRUTTA SECCA di Peter	63
CROSTATA DI FRUTTA SECCA di Dianella Barocchi	64
CROSTATA DI MANDORLE di Paola Balestrini	65
CROSTATA DI MANDORLE AI PISTACCHI di Elena.....	65
CROSTATA DI MIA NONNA MARIA di Raffy	66
CROSTATA DI NOCI di Marcela	66
CROSTATA DI PECAN di DoraLee	67
CROSTATA FRANGIPANE di Victorya	67
DOLCE ALLE MANDORLE di India	68
TORTA CON LE NOCI di ClaudiaP.....	68
TORTA DI NOCI di Kanàe/pat	69
TORTA DI NOCI di Marité.....	69
TORTA TIPO SBRISOLONA di Maria Cristina	70
Crostate con spezie.....	71
CROSTATA ALLA CANNELLA CON COMPOSTA DI COTOGNE ALLE SPEZIE di Neera	71
CROSTATA ALLO ZENZERO di Gisella.....	72
Speciali	72
Crostate realizzate con farine particolari.....	72

BISCOTTI DI FARRO di Paola Balestrini	72
CROSTATA CON FARINA DI SEGALE di Naty	73
CROSTATA CON FARINA INTEGRALE E MARMELLATA di Fata73 ..	74
CROSTATA DI SEMOLA E PINOLI di Irenequarato	74
CROSTATA INTEGRALE ARANCIA AMARA E CIOCCOLATO di Maffo	75
Crostate del mistero	76
CROSTATA DELLA VENDEMMIA di MartinaP	76
MARMELLATA DI UVA di Amarillina	76
Crostate fantasia	76
REALIZZAZIONE di Irenequarato	76
REALIZZAZIONE di Piggi	77
Pasta frolla senza	77
Suggerimenti sull'utilizzo del fruttosio:	77
PASTA FROLLA di Paprika.....	77
(Senza uova e burro)	77
PASTA FROLLA di Amarillina 2	77
(Frolla senza burro di nonna Maria)	77
PASTA FROLLA di Silvia77	78
(Senza glutine).....	78
PASTA FROLLA di Virgola 2	78
(Senza uova)	78
Biscotti e crostate senza	78
BISCOTTINI AI FIOCCHI D'AVENA di _Ale13	78
(Senza zucchero).....	78
BISCOTTINI AI FIOCCHI D'AVENA E NOCCIOLE di _Ale13.....	79
(Senza zucchero).....	79
BISCOTTINI AL CACAO di _Ale13	79
(Senza zucchero).....	79
BISCOTTINI ALL'ARANCIA di _Ale13.....	80
(Senza zucchero).....	80
BISCOTTINI CON SEMI DI PAPAVERO di Pina56.....	80
(Senza zucchero).....	80
CROSTATE SENZA ZUCCHERO E SENZA UOVA di Maffo	81
CROSTATA DI FRAGOLE di Manuleo	82
(senza zucchero)	82
CROSTATA DI PESCHE E MIRTILLI CON PASTA FROLLA ALL'OLIO (Senza Lattosio) di Giulia	83
CROSTATA ESTIVA AL LIMONE di EleonoraC	84
(Adatta agli intolleranti al lattosio)	84
CROSTATA LIGHT di Faith	85

(Senza Uova)	85
CROSTATINE ALLA MARMELLATA DI ARANCE di Isaura	85
(senza zucchero)	85
MEZZELUNE AL LIMONE CON MELE E MARMELLATA di Pina56 ...	86
(Senza zucchero)	86
TORTA DI MELE di _Ale13	86
(Senza zucchero)	86
Farciture senza	87
APFELMOUSSE di Gea (Senza zucchero)	87
CREMA PASTICCERA di Maffo (Con fruttosio)	87
GELATINA ALL'ARANCIO di _Ale13	88
(Senza zucchero)	88

Crostate al mascarpone

CROSTATA AL MASCARPONE di Paprika

Fate una normale frolla (io ho usato quella di FedePozzi) e cuocetela in bianco mettendo al centro dei fagioli per non farla gonfiare. Una volta fredda spennellarla con 150 g di cioccolato fondente (buono) sciolto a bagnomaria. Una volta che il cioccolato si è solidificato, versare sopra una crema fatta con 250 g di mascarpone, 150 g di panna fresca, qualche cucchiata di zucchero a velo, un bicchierino di caffè ristretto e una spruzzata di crema di whisky (amalgamare bene tutti gli ingredienti). Infine fare sopra alla crostata dei ghirigori di cioccolato.



CROSTATA AL MASCARPONE di Rossanina



Pasta frolla al cioccolato
 g. 250 farina
 g. 200 burro freddo a pezzetti
 g. 70 zucchero a velo
 2 tuorli
 un cucchiaio di OTTIMO cacao in polvere
 acqua q.b (un cucchiaio)
 un pizzico di sale.

Due etti di mascarpone,
 due cucchiaini di caffè liofilizzato
 un paio di cucchiari di zucchero a velo.

In un robot mettete tutto tranne i tuorli e lavorate fino a quando si formeranno delle briciole, aggiungete i tuorli ben sbattuti e se necessario un cucchiaino d'acqua. Raccogliete l'impasto a palla, foderatelo con pellicola per alimenti e mettete in frigo per un paio d'ore. Quando lo toglierete dal frigo, sarà duro. Allora schiacciatelo con il palmo della mano, con forte pressione e poi iniziate a stenderlo. Ci potrete foderare uno stampo da 26/28 cm.

Cuocere a bianco la pasta frolla per 20 minuti a 200°C.

Far freddare. Spennellare di cioccolato fondente fuso per impermeabilizzarla

Mescolare gli ingredienti della farcia e versarli nel guscio di pasta frolla.

CROSTATA MASCARPONE, CREMA E MARMELLATA DI ALBICOCCHE di Rossanina

Pasta brisée

g. 250 farina 00

g. 125 burro freddo,

2 cucchiaini di zucchero

un pizzico di sale

50/60 ml. di acqua freddissima.

g. 100 mascarpone

g. 100 crema pasticcera

un barattolo di marmellata di albicocche (o albicocche sciroppate)

Mettete burro, farina, sale e zucchero

nel robot con le lame. Tritate benissimo ed aggiungete l'acqua.

Raccogliete l'impasto a palla, foderatelo con pellicola

per alimenti e mettete in frigo per un paio d'ore. Quando lo toglierete dal frigo,

sarà duro. Allora schiacciatelo con il

palmo della mano, con forte pressione e poi iniziate a stenderlo. Ci potrete foderare uno stampo da 26/28 cm.

Cuocere a bianco la pasta frolla per 20 minuti a 200°C.

Far freddare. Spennellare di cioccolato fondente fuso per impermeabilizzarla.

Spalmare di mascarpone, poi di crema pasticcera.

Versate sopra la marmellata. Mettere in frigo e servire fresca.



Crostate con cioccolato

CROSTATA AL CACAO CON CREMA DI FRAGOLE E CIUFFETTI DI PANNA di Maffo

(Ricetta originale della frolla al cacao di Pinella)

Sabato sera leggendo sul forum il topo di Pinella sulla crostata al cioccolato, m'è venuta una voglia irrefrenabile di provare "quella" frolla al cacao.... detto, fatto, alle 23.10 la pallottola di pasta frolla era nel frigo a fare la nanna. Stamattina l'ho cotta. Gli ho spalmato un po' di cioccolato fuso sul fondo poi della crema alle fragole e ciuffetti di panna per i quali ha collaborato il piccolo teppista di casa (futuro pasticciere?mah...)



CROSTATA AL CACAO DIETETICA di Cremacatalana

pasta:

280 g .di farina

150 g .di acqua calda

3 cucchiaini di olio d'oliva

ripieno:

200 g .yogurt magro

200 g .di ricotta

2 uova

2 cucchiaini di cacao

1 cucchiaio di zucchero

lavorare la farina, l'olio e l'acqua. avvolgere la pasta in un canovaccio e mettere in frigo per mezz'ora. amalgamare lo yogurt, la ricotta, i tuorli d'uovo, il cacao e lo zucchero. poi alla fine gli albumi a neve. stendere la pasta sottile, metterla nello stampo imburattato, versare il ripieno e cuocere a 220° per circa 30'.

CROSTATA AL CIOCCOLATO di Suzien

Questa è la crostata a me più richiesta in molteplici occasioni
(prima di conoscere coquinaria , però !)

Pasta frolla

300 g .farina
100 g .zucchero
150 g .burro
2 tuorli
1 pizzico sale
scorza di limone grattata

Impastare burro e zucchero,
unire i tuorli e infine
la farina con gli aromi .
Fare una palla e lasciar riposare
in frigo almeno 1 ora .



Crema al cioccolato

130 g.di cioccolato fondente
100 g. zucchero
40 g maizena o farina
½ litro di latte
30 g. di burro
1 bicchierino di liquore di amaretto

Sciogliere la cioccolata (anche nel microonde) aggiungere lo zucchero e
la maizena e un po' del latte caldo mettere sul fuoco ed aggiungere il resto del
latte.

Far addensare e fuori dal fuoco aggiungere il burro a pezzetti e il liquore. Far
freddare.

Foderare uno stampo di pasta frolla , riempire con la crema ,
coprire con un disco di pasta frolla steso su carta forno
e inciso con 4 tagli verticali e cuocere a 180 per circa 35/40 minuti.
Spolverare con zucchero a velo.

CROSTATA AL CIOCCOLATO E AMARETTI di Laura Luna

Base:

250g di farina 00
75g di zucchero
1 uovo
mezza bustina di lievito per dolci
75 g di burro fuso
latte q.b.

Ripieno:

200g di mascarpone
150g di panna
100g di amaretti
50g di cioccolato fondente
70g di zucchero a velo
1/2 cucchiaino i caffè solubile
1 cucchiaio di liquore all'amaretto

Preparare la frolla poi stenderla per foderare una tortiera imburrata e infarinata. Cuocere circa 20 minuti in forno caldo a 180°.

Fondere il cioccolato con il caffè e 50g di panna, e lasciare raffreddare.

A parte mescolare mascarpone, liquore, zucchero a velo, 50g di amaretti tritati e panna montata.

Spolverizzare la case della crostata con qualche amaretto sbriciolato, poi stendere la crema di cioccolato e panna, quindi sopra il composto all'amaretto. Decorare con amaretti e gocce di cioccolato.

CROSTATA AL CIOCCOLATO E CREMA DI ARANCIA di _Ale13 (Questa ricetta, con alcune piccole mie modifiche, è del Maestro F.Elmi.)

Crostata alla crema di arancia e cioccolato.

Rivestire una teglia con la pasta frolla, colare la crema all'arancia e cuocere in forno a 170°C per 35 min. ca. Lasciare raffreddare bene e versare la ganache. Decorare con arance essiccate e scorze semicandite.

Di seguito le ricette per ogni "elemento". Attenzione che con queste dosi ne viene una vagonata

Pasta frolla:

500 g burro
50 g miele
200 g zucchero a velo
150 g tuorli
60 g albume
900 g farina debole
100 g fecola
6 g sale
scorza di arancia
bacca di vaniglia

Impastare burro, zucchero e miele. Unire le uova e gli aromi. Aggiungere la farina e la fecola, lavorando il meno possibile. Riposare in frigo qualche ora prima di utilizzare.

Crema all'arancia:
 400 g crema pasticcera
 150 g zucchero a velo
 70 g panna
 150 g burro fuso
 100 g uova
 80 g mandorle in polvere
 80 g farina
 80 g fecola
 1.2 l arance (succo)
 25 g scorza di arance grattugiata
 1 bacca di vaniglia



Amalgamare tutti gli ingredienti con una frusta rispettando l'ordine elencato.

Crema pasticcera:
 750 g latte
 250 g panna
 300 g zucchero
 250 g tuorli
 85 g farina debole
 6 g sale
 scorza di arancia
 bacca di vaniglia

Mettere il latte e la panna a bollire con la vaniglia e le scorze arancia. Sbattere i tuorli con lo zucchero, unire la farina e amalgamare. Aggiungere il composto di panna e latte bollente mescolando con una frusta. Rimettere il composto nella pentola e riportare sul fuoco. Portare a 85°C e raffreddare velocemente.

Ganache al cioccolato:
 900 g cioccolato 70% cacao
 800 g panna
 200 g burro
 100 g glucosio
 100 g liquore all'arancia

Bollire la panna con il glucosio e il burro e unire a filo sopra al cioccolato tritato fine fino a totale scioglimento. Aggiungere il liquore all'arancia.

Scorzette d'arancia semicandite:

Con l'apposita caccavella ricavare delle scorzette d'arancia. Porle in una ciotolina e coprire con sciroppo a 30°Bé. Mettere nel micro-onde a massima potenza e portare ad ebollizione. Far asciugare prima di utilizzare.

Sciroppo a 30°Bé:

Bollire 1 l di acqua con 1350 g di zucchero. Conservare coperto.

CROSTATA AL CIOCCOLATO E PERE CAMELLATE di Cipriani Bruna

PER SEI/OTTO PERSONE

farina g. 250

cacao amaro g. 60

zucchero g. 75

burro g. 150

uova, 1 intera e 1 tuorlo

pere, 9 di media grossezza

zucchero nero g. 80

cannella, un pizzico

cioccolato di copertura fondente g, 50

forno a 180 °C

25 minuti circa per la crosta

forno a 200 °C 20 minuti per le pere



Sul piano di lavoro setacciate a fontana la farina con il

cacao e lo zucchero; ponete al centro il burro ammorbidito e tagliato a pezzetti, quindi cominciate a impastarlo con la farina lavorando con i polpastrelli, a rapidi gesti, perché il burro non si scaldi troppo. Quando avete ottenuto un composto sabbioso (sablée), amalgamatevi l'uovo e il tuorlo leggermente sbattuti, legando velocemente le briciole di farina e burro in una palla che lascerete riposare in frigo per una mezz'ora, coperta di pellicola da cucina. Sbucciate intanto 4 pere, riducetele a tacchetti; mettetele in un pentolino con 40 grammi di zucchero nero, un dito di acqua e la cannella. Cuocetele su fuoco dolce fino a che cominciano a disfarsi, fatele ritirare qualche minuto, quindi frullatele e tenete da parte. Dividete a metà le altre pere nel senso della lunghezza e levate il torsolo senza romperle; poggiate una mezza pera su un tagliere e, tenendola ferma con una mano in modo che mantenga la sua forma, tagliatela a fettine sottili senza scomporla. Ripetete l'operazione con le altre, per poi adagiarle una accanto all'altra su una teglia coperta di carta da forno, premendo piano su ognuna perché le fettine si aprano un poco rimanendo leggermente sovrapposte. Spolverizzate ogni pera con lo zucchero nero, badando di farlo cadere solo al centro di ogni fetta (lo zucchero, sciogliendosi, tende a colare ai lati), quindi infornate a 200 °C per una ventina di minuti.

Stendete la sfoglia al cacao nella teglia da crostate imburrata e spolverizzata di farina; bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta per evitare la formazione di bolle durante la cottura, poi copritela di carta da forno. Riempite con dei fagioli secchi che facciano da peso, e cuocete in forno caldo per 20-25 minuti (cottura in bianco). Eliminate i fagioli e la carta da forno; fate cuocere ancora 5 minuti, poi sfornatela e lasciate raffreddare.

Spennellate il fondo e i bordi della crostata con il cioccolato fuso a bagnomaria, fatelo tirare qualche minuto poi stendetevi il purè di pera. Disponete sopra la crostata le fettine caramellate, in modo da coprire tutta la superficie.

CROSTATA ARANCIA E CIOCCOLATO di Giuliana

per la frolla

350 g farina
 150 g burro
 140 g zucchero
 2 tuorli + 1 uovo intero
 2 cucchiaini succo d'arancia
 la scorza grattugiata di una grossa
 arancia



fare la frolla col metodo Robi =

fontana di farina, in mezzo zucchero, la scorza grattugiata dell'arancia e burro freddo a pezzettini, intridere bene burro e zucchero quindi aggiungere le uova, pastrugnarle bene, aggiungere i due cucchiaini di succo d'arancia e pian piano cominciare ad aggiungere la farina, impastare velocemente e fare la palla, mettere in frigo per mezzora circa.

Per la ganache

200 g cioccolato fondente amaro
 200 g panna fresca
 poco Cointreau
 lo sciroppo della canditura delle scorze
 la scorza di una arancia

Marmellata d'arance, q.b. (sono andata ad occhio)

sia per il fondo che per la lucidatura della torta
 e poco Cointreau

Stendere la frolla, non troppo bassa, bucherellarne il fondo con la forchetta, cuocerla in bianco per 20 minuti a 160°, quindi toglierla dal forno, eliminare carta e fagioli, rimettere in forno a finire di cuocere per altri 20 minuti, dipende dal forno, quindi toglierla e lasciarla raffreddare completamente.

Nel frattempo preparare le scorze, sbucciare in quattro petali una arancia, pulire il più possibile l'albedo interno, tagliarla a striscioline, tuffarle in acqua bollente per due minuti ripetendo per due volte, scolarle quindi preparare uno sciroppo denso in cui tuffare di nuovo le scorzette e lasciarle cuocere pian piano ancora per tre o quattro minuti, finché lo sciroppo sarà ben denso.

Preparare la ganache:

spezzettare il cioccolato

bollire la panna e versarla sopra il cioccolato,

lasciar riposare qualche istante e quindi mescolare dolcemente finché il cioccolato si scioglie bene e formerà una crema liscia e vellutata, a questo punto aggiungere 3 cucchiaini di Cointreau e lo sciroppo delle scorze. Lasciar raffreddare

Per la farcitura di marmellata:

sempre ad occhio:

un vasetto da 250 di marmellata d'arance possibilmente homemaid, diversamente sceglierne una di ottima qualità.

Scaldare un momento con poco Cointreau la marmellata finché diventa un po' fluida ma non troppo.

Montare il dolce.

Prendere la frolla, col pennello spennellare abbondantemente con la marmellata d'arancia il fondo della crostata, facendo un bello strato. Conservarne un po' per la lucidatura. Lasciarla riposare qualche minuto quindi a cucchiaiate mettere la ganache facendo un bello strato che arrivi quasi al bordo.

Mettere la crostata in frigo per far indurire un po' la ganache.

Poco prima di servire, togliere dal frigo, con la marmellata rimasta, eventualmente allungata col Cointreau se si è troppo rappresa, spennellare la superficie della ganache avendo cura di non rovinarla.

Al centro mettere le scorzette sciropate preparate in precedenza e servire.

CROSTATA BANANE E CIOCCOLATO di Maffo

Sfogliando il sito www.ilpasticcereitaliano.it l'occhio mi era caduto sulla crostata banane e cioccolato e mi sono studiata un po' la ricetta...

Al posto della pasta sableè ho fatto una frolla con l'aggiunta di farina di mandorle, poi la ganache è quella di Ross senza tuorlo d'uovo, per il resto è uguale, l'unica differenza è che non l'ha fatta Freguja bensì questa tapina di una spatasciatrice... Non avendo mai assaggiato l'originale, non posso dire altro che "quella" che ne è venuta fuori era proprio buona..

Mentre la si mangia si assaporano i sapori stratificati..

Prima l'amaro della ganache sostenuto dalla tenuità della frolla, poi emerge prepotente il liquoroso del rum unito allo zuccherino delle banane.

Il tutto viene poi sovrastato dal dolce deciso del cocco con una punta di agrumato data dal limone.



Ho iniziato con un guscio di frolla (o sableè come l'originale, se si preferisce..) fatto con 200 g farina, 2 rossi d'uovo, 100 g burro, 50 g zucchero, la scorza grattugiata di un limone. Si fa freddare e si copre con circa 200 g di ganache al cioccolato fondente ancora morbida. Nel frattempo ho affettato una banana a mezza e ho messo le fette non troppo sottili a macerare in due cucchiai di zucchero, il succo di un limone e due cucchiai di rum. Dopo un po' le scolo (senza buttare lo sciroppo). E le dispongo sopra la ganache senza schiacciarle troppo. Poi mischio circa 200 g di cocco grattugiato con pari quantità di

zucchero e due uova intere sbattute leggermente prima di unirle e lo sciroppo delle banane. Si spalma sopra la torta e si livella bene.

A questo punto ecco una cosa che mi ha colpito: la torta così com'è si mette nel congelatore e si aspetta che si congeli completamente.

Infatti si cuoce da congelata, a 180° per circa 20 minuti.

Io, che non ho il forno elettrico ma è a gas, dopo questa cottura ho passato la torta sotto il grill finché la superficie non era dorata.

In più ho aggiunto un anello di metallo intorno perché avevo paura che la base di frolla si spatasciasse con tutto quel calore (cottura e grill) e ce l'ho lasciato finché non si è fredda completamente.

Poi, per decorarla, una spolverata di zucchero a velo e una di cacao amaro e il "tentativo" di spirali di cioccolato.

CROSTATA BANANE E CIOCCOLATO di Micky

Vi ripropongo la mia ricetta di ingresso dopo tanto tempo perché secondo me è veramente buona e semplice, tant'è che questa della foto si è meritata la medaglia di bronzo nel concorso di torte del mio

paese.

Pasta frolla

Banane 2

Cioccolato fondente 200 g

Panna 160 g

Latte 80 cl

Rum 1 Cucchiaino

Cacao

Foderate una tortiera di diametro 28

con la pasta frolla,

bucherellate bene il fondo con la forchetta e

informatelo a 180°

con o senza fagioli a seconda di

come siete abituate.



Per la ganache al cioccolato, fare bollire la panna ed il latte, versateli sul cioccolato a pezzetti e fatelo sciogliere mescolando bene.

Aromatizzatela con il rum.

Coprite il fondo della crostata con un leggero strato di ganache, e quindi con le rondelle di banana.

Versateci il resto della ganache in modo da coprirle bene.

Mettete in frigo a rassodare per almeno 3-4 ore.

Spolverate di cacao amaro ed eventualmente decorate con delle foglie di cioccolato come in questo caso.

Il segreto per fare delle belle foglie: Per le foglie basta prendere quelle della siepe e pennellarle con del surrogato di cioccolato ben sciolto

quando è bello asciutto si stacca il verde. Il surrogato è un cioccolato che non necessita di essere temperato, si scioglie a bagnomaria e lui asciugandosi indurisce perfettamente, mi direte -Ce lo dici solo ora, a Pasqua abbiamo risolto tutti i nostri problemi!- Invece no, purtroppo.

Il problema del surrogato è che non ha un buon sapore, sa di finto (un po' come la cioccolata delle Fieste), ma lo trovo comodo per fare queste decorazioni che poi non vanno mangiate.

CROSTATA CON CREMA DI CIOCCOLATO di Cipriani Bruna

Per 6 persone

Ingredienti

Per la pasta frolla: 300g di farina – 150g di burro – 150g di zucchero – 1 limone – 2 uova (di cui uno per pennellare la pasta) – sale

Per la crema al cioccolato: 100g di zucchero – 100g di cioccolato fondente – 50g di farina – 30g di burro – ½ l di latte – 2 bicchierini di liquore all'amaretto

Esecuzione

Preparazione della pasta frolla: versare la farina sulla spianatoia, intridere il burro(meno una noce) formando il "briciolame", aggiungere lo zucchero frullato, le uova, la buccia del limone grattugiata, un pizzico di sale ed impastare velocemente il tutto formando una palla. Avvolgerla in carta oleata e lasciarla riposare mezz'ora in frigorifero.

Preparazione della crema: riunire in una casseruola la farina,lo zucchero,il cioccolato grattugiato e unire, poco per volta, il latte caldo. Cuocere la crema per 5 min mescolando continuamente, toglierla di fuoco, aggiungervi il liquore all'amaretto ed il burro crudo e lasciar raffreddare la crema mescolando di tanto in tanto.

Preparazione del dolce: stendere la pasta in una sfoglia sufficiente a foderare lo stampo, pareggiarla tutt'intorno rimpastando i ritagli. Versare sulla pasta la crema e livellarla con una spatola. Stendere il pezzo di pasta rimasto, ricavare da questo delle formine e appoggiarle a piacere sulla crema.passare la crostata in forno a 180°lasciandovela per circa 40 minuti.

Servirla fredda.

CROSTATA DI CILIEGIE E CIOCCOLATO di Maffo

Ho trovato questa sul libro "Cioccolato" di R.Giofrè

Cotta ieri sera, "testata" stamattina a colazione e.. spero ne sia avanzata ancora...

Ve la consiglio caldamente....

Ingredienti (qualcosina ho cambiato rispetto alla ricetta originale)

Pasta frolla (la Maffo-frolla o la Vostra-frolla..)

in quantità necessaria a foderare una tortiera di diametro 24 cm

io l'ho fatta con 150 g di farina 00, 50 g di semola di grano duro perché fosse più rustica, 100 g burro, 2 rossi, 50 g zucchero.

Per la farcia

120 g burro

150 g zucchero (io ne ho messo solo 120 a me non piacciono troppo dolci)

2 uova intere

120 g farina di mandorle

Cannella, 1 pizzico

20 g farina

Cacao amaro, 1 cucchiaio

Cioccolato grattugiato, 100 g

Ciliegie snocciolate tagliate a metà

Si stende la frolla su carta forno in uno strato non molto spesso (diciamo ½ centimetro)

Si ritaglia la misura della tortiera

Poi si rovescia nella tortiera il tondo ricavato a misura

Con le dita cerco di pareggiare e ispessire tutto il bordo e pareggiare eventuali irregolarità

Con carta forno e fagioli secchi per la cottura in bianco

La frolla cotta solo 10 minuti (a 180°, media altezza)

Monto il burro con lo zucchero finché diventa bello spumoso

Poi nell'ordine ci aggiungo le due uova leggermente sbattute, la farina di mandorle, la cannella, la farina e per ultimo il cacao e mescolo bene per amalgamare

Sul fondo del guscio ci metto il cioccolato grattato (Santa Ritina da Microplane...). Poi le ciliege tagliate a metà. Poi la farcia bella stesa lasciando un pezzetto del bordo di frolla scoperto. Pronta per essere infornata a 180°, media altezza e per circa 35 minuti. Questa è la crostata appena uscita dal fuoco, il sopra è gonfio, quando si fredda si "siederà" un po' ma non vi preoccupate, pare sia normale. Poi sformate quando è completamente fredda e decorate con del cioccolato fuso (o come preferite). Non credo si debba conservare in frigorifero (se anche ci arriva...) e secondo me diventa più buona dopo 24 ore dalla cottura. Commenti dell'Esecutrice: sarebbe stata anche più buona mettendo uno strato più spesso di ciliegie.



CROSTATA DI CIOCCOMANDORLE di Betti

Per la frolla alle nocciole:

- 150 g. di farina
- 30 g. di nocciole in polvere
- 25 g. di zucchero a velo
- 1 uovo, piccolo
- 90 g. di burro morbido
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 1 pizzico di sale

Fare la frolla, avvolgerla nella pellicola e mettere in frigo almeno

3 ore. Rivestire uno stampo di 26 cm. e cuocere in bianco per 15'-20' a 160°.



Per il fondant alle mandorle:

- 85 g. di burro morbido
- 40 g. di zucchero
- 85 g. di farina di mandorle
- 4 cucchiaini di panna
- 3 tuorli piccoli
- un po' di mandorla amara

Montare il burro con lo zucchero, aggiungere la farina di mandorle ed i tuorli alternando. Terminare con la panna e la mandorla amara, mescolando bene fino ad ottenere una crema omogenea. Riempire con questa crema il fondo torta ormai freddo e cuocere per 1/4 d'ora a 160°.

Per il cremoso al cioccolato:

- 1 uovo, grande
- 2 tuorli
- 20 g. di zucchero
- 20 g. di burro
- 110 g. di cioccolato fondente (io ho usato al 70% di cacao)
- 200 g. di panna
- 20 g. di glucosio

Montare l'uovo e i tuorli con lo zucchero finché saranno bianchi e spumosi. Scaldare la panna con il glucosio e versare sulla crema mescolando attentamente, poi cuocere come una crema inglese. Tritare finemente il cioccolato e unirlo alla crema calda, mescolare bene e infine aggiungere il burro. Versare sul ripieno alle mandorle e cuocere a 100° per 45' (a me succede una cosa strana, a volte questa dose è perfetta, altre volte me ne avanza, ma non c'è problema è buona anche cruda).

Per la glassa al cioccolato:

- 90 g. di cioccolato fondente (lo stesso del cremoso)
- 15 g. di glucosio
- 15 g. di burro

CROSTATA LINDOR di Rossanina

Pasta frolla al cioccolato

g. 250 farina

g. 200 burro freddo a pezzetti

g. 70 zucchero a velo

2 tuorli

un cucchiaino di OTTIMO cacao in polvere

acqua q.b (un cucchiaino)

un pizzico di sale.

g. 50 cioccolato fondente fuso

g. 300 di cioccolato al latte Lindt

g. 100 panna fresca

un cucchiaino di estratto di Vaniglia

Panna montata per i decori

In un robot mettete tutto tranne i tuorli e

lavorate fino a quando si formeranno delle briciole, aggiungete i tuorli ben sbattuti e se necessario un

cucchiaino d'acqua. Raccogliete l'impasto a palla, foderatelo con pellicola per alimenti e mettete in frigo per un paio d'ore. Quando lo toglierete dal frigo, sarà duro. Allora schiacciatelo con il palmo della mano, con forte pressione e poi iniziate a stenderlo. Ci potrete foderare uno stampo da 26/28 cm.

Cuocere a bianco la pasta frolla per 20 minuti a 200°C.

Far freddare. Spennellare di cioccolato fondente fuso per impermeabilizzarla. Versare la salsa al cioccolato e con la panna messa in un cornetto disegnare righe oblique. Con uno stuzzicadenti disegnare righe perpendicolari alle righe di panna, una volta partendo dall'alto e una partendo dal basso.



CROSTATA PAN DI STELLE di Gea

Ecco la ricetta

Per la pasta

300 g di farina 00

200 g di burro

125 g di farina di nocciole

125 g di zucchero

1 uovo intero + un tuorlo

Un pizzico di lievito chimico

Un po' di ciocco bianco

Per la mousse

200 g di panna fresca

200 g di ciocco fondente

Due tuorli

Un albume montato a neve sodissima



Ho fatto la fontana sulla spianatoia e ho impastato il tutto, poi ho avvolto la palla nella pellicola e l'ho messa a riposare in frigo.

Ho imburrato la tortiera per le crostate (quella col bordo alto) e l'ho riempita con parte della pasta. Con la restante pasta e un taglia biscotti a forma di stella ho realizzato delle piccole stelline.

Ho cotto in forno a 180 gradi per circa 20 minuti la torta (un po' meno i biscotti).

Quando la torta è un po' raffreddata ho fuso del cioccolato bianco e l'ho spennellato sul fondo della torta. Poi ho preparato la mousse di cioccolato. Ho fatto bollire la panna poi ho incorporato il cioccolato sminuzzato sbattendo con una frusta in modo da scioglierlo tutto e incorporarlo. Ho aggiunto sempre mescolando i due tuorli e poi l'albume. Ho riempito con questa mousse il buco della torta e l'ho fatta raffreddare. Quando la mousse si è un po' addensata, ma non completamente ho messo sulla torta le stelline.

CROSTATA STELLINA di Maffo (dedicata ad una bimba molto speciale)



Ingredienti per la pasta frolla:

200 g farina bianca

100 g farina di semola di grano duro

150 g burro

75 g zucchero

3 uova (solo rossi)

un pizzico di sale

per la copertura:

250 g cioccolato fondente

3 cucchiaini zucchero

200 ml latte

Si prepara una frolla senza lavorarla praticamente per nulla, solo mescolandola col cucchiaino e la punta delle dita alla fine. La si fa riposare in frigo per una mezz'ora. Intanto si fa sciogliere (io uso il microonde) il cioccolato con il latte e lo zucchero, si mescola fino a che si amalgama completamente (vedi ganache al contrario...) e si copre la frolla quando si stende sulla tortiera. In forno a mezz'altezza per circa 20, 25 minuti, dipende dal tipo di forno.

CROSTATE AL CACAO di Rossanina

Ho fatto due dosi di frolla al cacao e con questa ho foderato 4 stampi da crostata di varie fogge.

La dose singola di frolla è presa dal libro Cioccolato! Edito da Tommasi editore

g. 250 di farina

g. 100 zucchero a velo,
sale, un pizzico

un cucchiaio di cacao in polvere (io ne uso uno eccellente che mi hanno regalato, che viene da parigi. In questa crostata la qualità del cacao è fondamentale)

g. 200 di burro freddo a cubetti

2 tuorli sbattuti con un cucchiaio d'acqua.

Messo tutto nel robot tranne le uova. Aggiunte le uova e fatto riposare in frigo per due ore.

Ho cotto le basi vuote e le ho farcite ottenendo:

CROSTATA DI FROLLA AL CACAO AI LAMPONI

Ho mescolato un barattolo di marmellata di lamponi con un cucchiaio di mascarpone ed ho passato in forno ad assodare leggermente. Spolverizzato di cacao una volta freddo.



CROSTATA DI ARANCIO E CAFFE'



Ho mescolato una vaschetta di mascarpone dal 250 g. con un cucchiaino di caffè in polvere e un cucchiaio di arancia candita. Spalmato sulla base della crostata.

CROSTATA DI MASCARPONE E ARMAGNAC

Ho mescolato 250 g. di mascarpone ad un cucchiaino di caffè in polvere e un cucchiaino di Armagnac riserva del 1980.

Ho spalmato un velo di marmellata di arancia e sopra la crema.



CROSTATA AL CAMELLO SALATO



Ho fatto il caramello, l'ho "ammorbidito" con la panna invece che con l'acqua ed ho aggiunto un bel pizzico di sale.

Sulla base della crostata ho messo un velo di mascarpone e sopra uno strato di caramello.

CROSTATINE AL CIOCCOLATO di Graziana



La crema di cioccolato è una ganache montata con noccioline e pistacchio verde.

CROSTATINE ALLA NUTELLA DEL MAFFOMULINO BIANCO di Maffo

Visto che la Creatura (SEI anni...) mi ha espressamente chiesto di preparargli la merendina con delle "cose fatte da me", che siano focaccia, panini farciti o altro, purchè non siano "quelle merendine mollicce che portano gli altri bimbi" (ma che sia la mia frequentazione di Coqui ad avere sviluppato per osmosi anche il suo senso critico???...), ho pensato di provare a preparargli anche le crostatine alla nutella Mulino B...'Style e ieri sera ho fatto queste.

Prima ho steso la frolla negli stampini e messo la cioccolata, poi ho steso un po' di frolla tra due fogli di carta forno sottile e tagliata a striscioline: poi ho sollevato delicatamente ciascuna strisciolina aiutandomi col coltello e l'ho deposta sulla crostatina e tagliato l'eccesso col coltello, così via per le altre strisce. Carine a vedersi e molto buone, confesso che una me la sono sbafata anch'io



(tanto era una prova, no?). La frolla la cuocio a 170 gradi, ma non mi sembra che il sapore della nutella sia alterato, mentre cuoce non fa bolle e rimane bella lì dove l'hai stesa.. invece quando faccio la crema la cioccolata, mi si gonfia tutta e si scioglie anche se il sapore dopo la cottura è ottimo.. mah...

GUSCETTI di Maffo

Guscetto (diametro 4 cm circa) di frolla e farcitura di ganache al cioccolato fondente...

Ganache di Rossanina

Pari peso in panna liquida e cioccolato fondente molto amaro di ottima qualità (io principalmente uso Lindt70%. Ho provato anche l'85%, meglio ancora.)

Metto a bollire la panna e la faccio bollire per un minuto. Poi la verso sul cioccolato

spezzettato e lascio in infusione per un minuto, poi con un cucchiaio in legno mescolo fino a quando il composto non è omogeneo.

Aromatizzo con rum (una tazzina per un paio di etti di cioccolato), o caffè liofilizzato (un cucchiaio sempre per un paio d'etti di cioccolato) o entrambi.

Lascio riposare fino a quando non è a temperatura ambiente (mescolando di quando in quando) e ha raggiunto una consistenza "spalmabile". Più riposa e più si addensa. Per i casi disperati in cui rimane liquido, mettere in frigo. Se rimane comunque liquida, montare con le fruste elettriche. Se rimane liquida, buttare!!!



LAGO DI CIOCCOLATA di Irenequarato

Queste le dosi per fare un lago di 26 - 30 cm. di diametro
la pasta frolla

300 g Di farina
200 g Di burro
100 g Di zucchero
3 tuorli d'uova

la crema di cioccolato

225- g Di cioccolato fondente
300- g Di panna
180-g Di zucchero
3 - tuorli d' uova



faccio la pasta frolla e foderò lo stampo da crostata...(hai visto che bello stampo con fondo removibile che ho!) la copro con carta forno e vierso fagioli secchi...sempre gli stessi fanno un po' schifo!

La inforno a 200° circa fino a che non è cotta...io questa operazione la faccio anche due giorni prima!

Per la crema...sminuzzo la cioccolata e la faccio sciogliere a bagnomaria...(veramente io la faccio sciogliere tenendo il pentolino a 20 cm. Dal fuoco...senza bagnomaria...

Faccio bollire la panna poi ci verso lo zucchero e lo faccio sciogliere

Piano, piano verso la panna zuccherata nella cioccolata sciolta...girando...bisogna ricordarsi di fare raffreddare un po' la panna perché potrebbe se troppo calda "granire" la cioccolata...e...poi si deve ricominciare tutto.

Rimetto sul fuoco per pochi minuti ...aspetto di nuovo che intiepidisca...aggiungo i tuorli uno per volta...

Rimetto il tutto sul fuoco per 5 min. circa...se non bolle è meglio

Ancora bollente verso nella "scatola" di pasta frolla...

Quando è freddo lo metto in frigorifero...e...il giorno dopo la decoro...e la mangio!

MARGHERITINA DI MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO E FRAGOLINE DI BOSCO di Giuliana

una frolla fatta con 300 g farina
200 di burro e 100 di zucchero, 2 tuorli, scorza di limone. Vengono 8 piccole crostatine. Le ho preparate le sera prima.

Per la mousse
400 g cioccolato bianco
150 g panna liquida fresca
100 g mascarpone
100 g crema pasticcera
poco Kirsch

per guarnire:
2 cestini di fragoline di bosco
zucchero a velo
foglie di menta



spezzettare il cioccolato bianco, bollire la panna e versarla sul cioccolato, lasciar riposare e quindi mescolare fino ad avere la ganache bella omogenea. Lasciar raffreddare completamente (io l'ho preparata alla mattina per la sera). Un'ora prima di servire, montare la ganache con la frusta, si farà un po' fatica dato che sarà molto dura, aiutandosi con un po' di mascarpone per fluidificare il composto, quindi unire la pasticcera, il resto del mascarpone e un goccio di Kirsch per profumare, mescolare bene finché il tutto è omogeneo e con il composto riempire le margherite di frolla. Al momento di servire spolverare le tortine con lo zucchero a velo, poggiare le fragoline nel centro, guarnire con la menta e servire.

TARTE AU CHOCOLAT di MarinaB

Io quest'estate ho fatto un milioni di volte la Tarte au chocolat di Santin ... ho leggermente modificato la ricetta. E' sempre stata un gran successo. Cosa importante è una frolla veramente stesa sottile e le dosi sono per uno stampo da 30 di diametro. In seguito aggiungerò anche la foto.

Frolla Marina per stampo da 30:
150 g burro
75 g zucchero a velo
2 tuorli grandi
200 g farina 00
50 g maizena

Ho impastato il burro molto morbido con lo zucchero a velo, quindi ho aggiunto i tuorli, poi la farina mescolata alla maizena ... ho subito rivestito una tortiera

da 30 di diametro, salendo un po' i bordi (con una forchetta fare zigrinatura sul bordo) e quindi l'ho messa in frigo per almeno 1 oretta a raffreddare.
Poi cuocere la base in bianco a 180 gradi per ca. 15 minuti. Lasciare raffreddare.

(Tutto questo si può fare anche il giorno prima)

Ripieno

200 g di cioccolato fondente

200 ml di panna liquida fresca

1 uovo intero

Far bollire la panna e versarla sul cioccolato leggermente fuso. Mescolare bene con la frusta e quando è tiepida aggiungere un uovo intero amalgamando bene il tutto. Versare la crema nel fondo di frolla ed infornare ancora a 120°C per ca. 15 minuti. La cottura è importante: la consistenza è quella di un budino. Lasciar raffreddare prima di sformare.

TORTA GOLOSA DI CIOCCOLATO E PERE di Giuliana

la foto non è delle migliori....

per la base:

170 g farina

120 g burro

60 g zucchero

1 tuorlo d'uovo

40 g cacao amaro in polvere

essenza di vaniglia

per la copertura:

120 g cioccolato fondente

220 g panna

2 pere grandi

2 uova

50 g zucchero



Lasciar ammorbidire il burro a temperatura ambiente quindi metterlo nel mixer con lo zucchero e l'essenza di vaniglia e lasciar mescolare fino a quando il tutto si amalgama, quindi unire la farina e il cacao setacciati insieme e azionare nuovamente il mixer finché il tutto sarà compatto.

Togliere l'impasto, farne una palla, avvolgerla nella pellicola e mettere in frigo per almeno un'ora.

Quando sarà trascorso il tempo indicato, riprendere la frolla, metterla fra due fogli di pellicola trasparente e stenderla col mattarello, quindi imburrare e infarinare uno stampo da cm. 26 e foderarlo con la frolla tirata eliminando i fogli di pellicola.

Ripiegare bene i bordi della pasta in modo che aderisca bene alle pareti dello stampo.

Bucherellare il fondo della pasta con la forchetta e mettere la teglia a riposare in frigorifero per un'altra mezz'ora, dopodiché coprire con carta forno sulla quale mettere dei fagioli secchi per la cottura in bianco e infornare a 180° per 10 minuti, quindi togliere carta e fagioli e rimettere in forno per altri 5 minuti e poi togliere e lasciar intiepidire.

Nel frattempo preparare la copertura:

spezzettare il cioccolato in una casseruola, versarvi dentro la panna e metà dose di zucchero e mettere direttamente sul fuoco dolce mescolando continuamente finché il tutto diventa una crema.

Togliere dal fuoco, lasciar intiepidire e poi unire un uovo e un tuorlo (anche leggermente sbattuti).

Versare il composto sulla base al cioccolato.

Sbucciare le pere, privarle del picciolo e dei semi interni e tagliarle a fette sottili che andranno messe in cerchi concentrici sulla crema, affossandole leggermente. Cospargere le fettine di pera con il restante zucchero e rimettere lo stampo in forno per altri 20 minuti o finché le pere saranno leggermente caramellate.

Togliere dal forno, lasciar raffreddare e servire, da sola o con un ciuffo di panna montata.

Crostate con marmellata

CROSTATA AL CACAO CON MARMELLATA DI MARRONI di Gea

250 g di farina

50 g di cacao

150 g di zucchero

2 tuorli

160 g di burro

Marmellata di marroni

gocce di cioccolato

fare una frolla al cacao, stendere su una teglia e ricoprire con la marmellata di marroni, mescolata con un po' di gocce di cioccolato. Cuocere a 180/200 gradi. Si serve a fette con ciuffi di panna montata o crema pasticciera.

CROSTATA ALLA MARMELLATA DI ARANCE E ANANAS di Rossanina



Ho fatto la frolla del libro "cioccolato!" edito da Guido Tommasi.
 250g. di farina, 100 g. zucchero a velo, un pizzico di sale, un cucchiaino di cacao, 200g. di burro freddissimo, 2 tuorli sbattuti con un cucchiaino d'acqua.
 Lavori nel robot con le lame gli ingredienti meno i tuorli e poi, quando il tutto assomiglia ad un mucchio di briciole, aggiungi le uova.
 L'ho poi farcita con la marmellata di ananas e arance.
 Il guscio di frolla si può fare alcuni giorni prima.

CROSTATA ALLA MARMELLATA DI ARANCE E CIOCCOLATO di Manduk

Cuocere la frolla in bianco per 15 minuti con i fagioli poi per 5 minuti senza fagioli.
 Cospargere di 300 grammi di marmellata di arance (solo amare o metà e metà). far raffreddare.
 Nel frattempo sciogliere a bagnomaria 300 grammi di cioccolato fondente con 5 cucchiaini di panna e una nocetta di burro.
 Far raffreddare , aggiungere altri 5 cucchiaini di panna liquida e montare con le fruste (tipo ganache).



Versare sulla crostata fino a coprire bene tutto, tranne i bordi.
 rimettere in frigo.
 È deliziosa, con un bel contrasto amaro dolce.

CROSTATA ALLA MARPELLATA di Paggi

In questa insalatiera ben fredda impasto la farina 500gr, il burro freddo di frigo tagliato a dadini 250 g lo zucchero 250 g più la scorza grattugiata di un limone. Appena comincia a prendere forma aggiungo 3 rossi d'uovo e comincio a lavorare con la spatola d'acciaio ben fredda. Quando l'impasto e' ben liscio ed elastico lo trasformo in una bella palla avvolta nella pellicola e lo metto in frigo a riposare. Dopo una ventina di minuti prendo metà dell'impasto e lo stendo con il



mattarello tra due fogli di carta da forno. Una volta fatta la sfoglia la metto sulla forma per la griglia appena infarinata, quindi passo con il mattarello e poi battendo sul tavolo faccio cadere tutti i pezzi in eccedenza sul tavolo. Il tutto poi va in frigo. Intanto preparo l'altra sfoglia (sempre lavorando tra due fogli di carta da forno) , quindi metto sopra la teglia rovesciata e taglio con il coltello, poi giro e metto la pasta con un foglio di carta da forno.

Ora con la pasta avanzata preparo rinforzo il bordo facendo una specie di budellino che poi schiaccio contro la parete verticale della teglia prima con la mano e poi con la forchetta, per dare una specie di bordo dentellato, inoltre con la forchetta buco il fondo per evitare che mi si gonfi in cottura. Comincio mettere la marmellata (circa 300 g).

Ora la marmellata e' ben distribuita sul fondo della crostata. Manca solo la griglia, la tiro fuori dal frigo e la rigiro velocemente sopra la teglia, eliminando le parti in eccesso e ripassando a punta di forchetta il bordo. Ora il tutto e' finito e va in forno preriscaldato a 180 ° per circa 30 minuti, controllando comunque sempre con il naso la cottura. Bene questo e' il risultato, e sono qui insieme a voi per consigliarvi un buon cannellino di Frascati.

CROSTATA CON MARPELLATA di Numberone



Crostata, allora. Stendo la pasta frolla (500 g farina 0,250 burro,250 zucchero, pz. di sale,2 uova e 1 tuorlo), dopo il riposo in frigo,sulla carta forno e la ritaglio con un anello per torte (oppure un coperchio,un piatto grande,il bordo di una tortiera..) sovrappongo lungo il bordo un cordone di frolla, variamente decorato (treccia, formine decorative affiancate ecc..), bucherello il fondo e inforno per 20' a 175°. poi tiro fuori, copro il bordo con carta alluminio e cospargo di marmellata; rinforno per 5' con la resistenza solo sopra.

per il cordone,è facile:

partendo da un "rotolino",può essere lasciato così;

oppure inciso con i rebbi di una forchetta;

o ancora (come nella mia crostata fotografata)inciso con l'attrezzo che spesso si trova all'opposto della rotella dentata;

con due rotolini si può fare un semplice cordone attorcigliato;

con tre, una treccia.

Questi esempi sono fotografati dall'alto in basso.

Continuando con la descrizione,stesa la pasta frolla (in genere ne tengo un po' da parte,ma vi aggiungo tranquillamente anche lo scarto del disco ritagliato),si possono usare stampini vari,qui nell'ordine: tondini, farfalle, "semi"di carte da gioco(che sono carini sparsi anche in superficie,per un pomeriggio "giocosso") delicati "petali". E' esteticamente "professionale" (è bella anche con un bordo largo, tipo "occhio di bue",oppure se si usano delle forme per il bordo, se ne possono spargere qua e là anche sulla superficie, cuociono quando si riinforna), è giustamente equilibrata tra pasta e marmellata (quelle nello stampo a mio parere contengono troppa marmellata) è velocissima da fare.

Provate!

io,ma soprattutto gli altri coquis...ringraziano sentitamente Quack, Maddalena e Tere per la collaborazione. Certo che se cucinassi come fotografo

CROSTATA DI FICHI E MARPELLATA DI MORE di Babette

La mia crostata era di FICHI E MARPELLATA DI MORE proveniente da un vecchio numero di cucina italiana (pescata su un forum di recente): era fatta con la frolla della Rita Mezzini che devo avere già messo, marmellata di more e fichi freschi tagliati a metà e composti con il taglio verso l'alto + mandorle tra un fico e l'altro e all'interno di ogni metà/fico.

Riporto solo la frolla:

PASTA FROLLA di rita mezzini

Da corso delle Simili, ottima da tirare, speciale per crostate.

250 g farina 00 o anche 0

100 g zucchero a velo o Zefiro

100 g burro freddo (appena tolto da frigo)

mezza bustina vanillina

1 uovo intero + 1 tuorlo

1 pizzico di sale

mezza bustina di lievito da torte

buccia di limone grattugiata (se la ricetta che si vuole realizzare è compatibile)

fare cubetti con burro appena tolto da frigo e utilizzarlo da creare uno "sfarinato" unendolo a farina e sale. Appena ottenuto lo sfarinato, unire lo zucchero già mescolato con il lievito e la vanillina (ed eventuale buccia di limone) e mescolare ancora; a questo punto sbattere in una ciotola a parte, con forchetta o frusta, l'uovo con il tuorlo, tanto da renderlo omogeneo, e unirlo al composto preparato prima. Non appena l'impasto di appallottola, smettere di mescolare, ricoprire bene con pellicola per alimenti e tenere in frigo, almeno qualche ora, meglio ancora se si utilizza il giorno dopo.

Quando si toglie dal frigo, la frolla sarà molto dura, quindi, invece di aspettare che si ammorbidisca, è meglio dare dei colpi con il matterello fino a vederla cedere un po' e procedere poi con lo stenderla per l'uso che se ne vuole fare.

CROSTATA DI FRAGOLONI A PEZZI di Raffy

Una semplice crostata di pasta frolla, con sopra una cosa che non ha nome, perché avevo copiato la ricetta ma non come si chiama, ma è un misto fra una marmellata e uno sciroppo di fragole, con le fragole lasciate a pezzettoni (di solito lo uso per mettere sopra il gelato)



CROSTATA DI MARMELLATA DI ARANCE AMARE E PASTA REALE Giulia Berlingieri

Vecchia ricetta di casa non vi do le dosi esatte poiché vado a occhio a seconda dei ruoti che uso.

Fodero la teglia con la pasta frolla classica per la mia famiglia (Per 1 tuorlo: 100 g farina, 50 g zucchero e 40 g di strutto o 50 g di burro) la bucherello con i rebbi della forchetta vi metto circa 1/2 cm di marmellata e poi la copro con la pasta reale fatta con 50% di mandorle sbucciate al momento e 50% di zucchero, la copro con la classica grata di pasta e inforno a 180°/200° fino a che la pasta reale non sia divenuta "amaretto".

CROSTATA DI MARMELLATA DI ARANCE E CIOCCOLATO di Paprika



Preparare un semplice frolla, io ho usato

- 350 g farina
- 150 gr.burro
- 150 g zucchero
- 2 uova e 1 tuorlo
- limone grattato

Stendere la frolla e ricoprirla di marmellata di arance (che avevo fatto io) e cuocere a 180° per 30/35 min.

Una volta fredda decorarla con la sac a poche con 100 g di cioccolato fondente sciolto precedentemente a bagnomaria facendo dei ghirigori.

Intorno al bordo granella di nocciole.

CROSTATA DI MARMELLATA DI PESCHE SPEZIATA di Rossella

Ogni tanto riguardando gli stipetti della cucina mi accorgo di quante cose faccio e che poi non sempre utilizzo, aspettando sempre qualche occasione speciale.

Mio figlio adora le crostate, e ancora di più questa marmellata di pesche speziata che ho fatto l'anno scorso. Per fare una cosa diversa ho deciso di fare una crostata di due gusti, ho messo quella di pesche, e una marmellata di fragole che mi regalò un'amica lo scorso anno.



crostata di marmellata di pesche speziate e fragole

200 G di farina 00

200g di farina di mandorla

200g di burro freddo

3 tuorli

150g di zucchero

pizzico di sale

marmellata di pesche speziata fatto a casa da me medesima

ho fatto la frolla e lasciata

riposare in frigorifero, ho preso i 2/3 della pasta frolla, l'ho stesa e messa nella teglia al silicone, riempita con le marmellate, fatto la griglia sopra.

lo stampo che ho usato è di 24cm. temp, del forno 200° circa.

Come si fa la **CONFETTURA DI PESCHE AL CARDAMOMO ?**

1,300 di pesche a pasta gialla

1 kg di zucchero semolato

35 g di succo di limone (

3 g di semi di cardamomo(isono andata a occhio)

Ponete le pesche sbucciate e affettate sottili in una capace casseruola, aggiungete lo zucchero, i semi di cardamomo sbucciati e pestati leggermente e 20 g di succo di limone. Fate bollire per 20 minuti, togliendo con un mestolo la schiuma formata in superficie. Trasferite il tutto in una ciotola, fate raffreddare e porre in frigo per non meno di 12 ore. trasferite in una casseruola, e riportate a bollore, aggiungete i restanti 15 g di succo di limone e cuocete finché la confettura avrà raggiunto la consistenza ottimale.

Ho invasato in barattoli caldissimi e ho aggiunto 2 cucchiaini di Cointreau ad ogni barattolo.

CROSTATA di Quack

500 g farina
 300 g burro
 200 g zucchero
 4 tuorli
 vanillina o scorza di limone (se piace)
 Pesare gli ingredienti(!)
 Disporre sul piano la farina a fontana, con un largo cratere e mettere al centro lo zucchero e il burro freddissimo tagliato a pezzetti.
 Con le mani strizzare burro e zucchero finché non sono amalgamati
 Aggiungere i tuorli



Lavorare burro zucchero e tuorli finché non sono amalgamati anch'essi.
 A questo punto rovesciare la farina sul composto e lavorarla velocemente con le mani (fredde) per incorporarla al composto fino a formare una palla che andrà avvolta nella pellicola trasparente e lasciata riposare circa mezz'ora nel frigorifero (io in questo caso non avevo tempo ed ho saltato il riposo. La pasta diventa più fragile
 Dopo il riposo togliere il panetto dal frigo e metterlo sul piano ben infarinato. Dare dei piccoli colpi con il mattarello per iniziare ad appiattirlo. Quindi stendere con il mattarello fino ad uno spessore di 5 mm, infornare a 180° per 15 minuti in forno ventilato. Aggiungere marmellata di ciliegie e copertura con stelline prime di infornare.

CROSTATA IN DUE TEMPI di Miki

Ho usato una ricetta di frolla particolare ...vedi Santin...il risultato è strepitoso...

1 kg di farina debole
 420 g Di burro
 17 tuorli
 400 g Di zucchero

Vi consiglio metà dose...
 Cottura in bianco senza fagioli in forno ventilato a 180°. Poi lascio raffreddare e completo il montaggio con la marmellata. Decorazione laterale e griglia. Cottura a 220° ventilato cosicché prima dell'ebollizione della marmellata, cornice e griglia saranno cotte.



CROSTATINE CON MARPELLATA DI STEFANI' di Concy (Foto di Concy)

Mi ha incuriosito molto la ricetta di marmellata di Stefani, quella di mele al cioccolato.

così l'ho fatta e poi ho preparato delle crostatine.

è proprio buona, e come dice lei, è adatta per i dolci ripieni.

Marmellata di mele e cacao di Stefani

mele renette sbucciate e tagliate a pezzettini 1kg

zucchero 600 gr

cacao amaro di ottima qualità 40gr

limone 1

vaniglia un pezzettino

spremere il limone in una pentola.

mettere anche la scorsa gratt.

unire le mele e mescolare

a parte unire lo zucchero con il cacao

e aggiungerlo alle mele

mettere il tutto sul gas e far bollire lentamente. quando le mele sono cotte, passarle al setaccio,

rimetterle sul fuoco e far addensare fino a giusta consistenza, invasare, capovolgere i vasi, conservare una volta freddi in dispensa.

ottima x farcire torte



TARTE à LA CONFITURE DE FRAMBOISES di Tere

Sabato ho fatto questa torta, presa da una rivista francese. Avevo degli ospiti e prima che potessi fotografarla, se ne erano già mangiata un quarto, quindi la foto è quella che è. Mi dicono che assomigli vagamente alla linzertorte, che io non ho mai mangiato.

Il sapore della torta è un po' diverso dalle solite crostate in quanto il guscio di pasta non è quasi per niente dolce e questo crea un piacevole contrasto con la dolcezza della marmellata. Inoltre la pasta ha un sottile sapore speziato, che è piaciuto anche a me che detesto la cannella (in realtà sono stata parsimoniosa con questo ingrediente e con i chiodi di garofano).



- 250 g di farina
- 100 g di mandorle macinate finissime (come vedete dalla foto, io non le avevo macinate molto fini non so se sia questo che mi ha creato ENORMI problemi quando poi ho tentato di stenderla)

- 60 g di zucchero a velo
- 200 g di burro a temperatura ambiente
- 2 uova
- 2 cucchiaini di cacao amaro
- 1/2 cucchiaino di cannella in polvere
- 4 pizzichi di chiodi di garofano in polvere
- 1 cucchiaino di buccia di limone grattugiata
- marmellata di lamponi

Si prepara la pasta:

- mescolare le mandorle, la buccia di limone, lo zucchero, la farina, il cacao e le spezie. Unire il burro e le uova. Impastare fino a che gli ingredienti sono amalgamati. Il tutto è rimasto piuttosto "bricioloso". L'ho messa in frigo a riposare per un'ora (ma si può preparare anche il giorno prima, dice la ricetta). Imburrate una teglia di 25 cm di diametro e accendete il forno a 150°.
- Stendere 3/4 della pasta a circa mezzo cm di spessore e foderate la teglia, creando un bordino di 1 cm. Riempire con la marmellata di lamponi.
- Fare delle strisce con la pasta restante e coprite creando un intreccio (io ho fatto qualcos'altro, perché ogni volta che facevo una striscia, la medesima si rompeva in innumerevoli pezzi). Mettere in forno e cuocere per 50 min.
- Lasciatela raffreddare nella teglia e poi sformatela (è molto fragile)

Crostate con ricotta

CROSTATA CIOCCORICOTTA di Paprika

Si è proprio buona!
Per la ricetta ho preso spunto da una vista su Cucinacome, ecco qui:

Pasta frolla (fate come siete abituati):

- 300 g farina
- 150 g burro
- 150 zucchero
- 2 tuorli
- scorza limone

Ripieno:

Avevo ancora la cioccolata dell'uovo di Pasqua per cui l'ho fatta sciogliere a bagno maria.....era un bel po', poi ho mescolato 250 g ricotta con 1 uovo, 4 cucchiari di zucchero e una spruzzata di liquore all'amaretto.

Ho steso la frolla nella tortiera, ho versato la cioccolata fusa, livellato, poi la ricotta, ho fatto le strisce e infornato per 45 min (a seconda del forno).
Spolverata finale con zucchero a velo!



CROSTATA CON RICOTTA di Cindy (Frolla originale di Federica Pozzi)

allora io faccio la frolla di Federica Pozzi che sta nel database

la vuoi? vabbene eccola

Farina00 350g

Burro 150g

Zucchero fine 140g

2 tuorli più un uovo

1/2 busta di lievito



Ammorbidisco il burro in microonde,lo impasto con lo zucchero (tutto con il robot), poi aggiungo le uova, la farina e il lievito. Metto 1/2 ora in frigo e stendo la pasta tra due fogli di pellicola. Capovolgo in tortiera imburrata e cosparsa di pangrattato. In quella che vedi nella foto ho sostituito 50 di farina con altrettanto cacao. Per il ripieno ho fatto ad occhio.

ricotta di pecora circa 600g zucchero e cioccolato a pezzetti.

CROSTATA CON RICOTTA di GÌ

E' la nostra preferita!!

La frolla ormai la faccio con
300 farina

150 burro

150 zucchero

mezza di lievito

scorza limone

2 uova intere

1 rosso

Per il ripieno faccio ad

occhio ma amalgamo ad un

po' di ricotta circa

due etti (mi trovo benissimo con la
ricottina vallelata) un po' di

zucchero, gocce di cioccolato , un rosso d'uovo e un po' di rum

stendo il composto sopra una base di frolla faccio le strisce e in forno per 35
min a 180



CROSTATA CON RICOTTA di Lora

Di crostate con la ricotta ce ne sono già parecchie, ma quella che faccio io mi
piace così tanto che ve la voglio trascrivere.

La ricetta l'ho avuta da una mia vicina di casa.

PASTA FROLLA

300 g di farina 00

125 g di burro

140 g di zucchero

1 uovo + 1 tuorlo

buccia grattugiata di un limone

un pizzico di sale

mezza bustina di lievito per dolci

RIPIENO

500 g di ricotta di mucca

g 230 di zucchero

4 tuorli

1 tazza scarsa di rum

1 bustina di vanillina

un pizzico di cannella macinata

2 cucchiaini di cacao amaro

g 100 di cioccolato fondente ridotto in pezzetti

Per la frolla, lavorare lo zucchero con le uova ed il pizzico di sale, aggiungere la
buccia di limone, quindi la farina setacciata con il lievito. Quando il miscuglio

avrà un aspetto granuloso, incorporare il burro morbido, lavorare l'impasto velocemente e metterlo a riposare in frigo.

Nel frattempo preparare il ripieno. Mescolare lo zucchero con la cannella ed il cacao (così si evita il formarsi di grumi di cacao) ed unirli alla ricotta setacciata. Aggiungere tutti gli altri ingredienti, mescolando bene.

Togliere la pasta frolla dal frigo e formare la crostata. Di solito lascio un po' di pasta frolla e, invece di formare le classiche striscioline, la metto nello schiacciapastate e la faccio cadere su tutta la crostata tagliandola della lunghezza di un paio di centimetri fino a ricoprire tutta la superficie.

Cottura a 180° per 45 minuti.

Spolverare con lo zucchero a velo.

E' buona fredda.

CROSTATA CON RICOTTA di Rosa Cremona

direi che proprio una pasta frolla non è, è una pasta per biscotti che rimane morbida come una frolla.

E' molto semplice e veloce, vi assicuro che la crostata in questione è di un buono ma di un buono, soprattutto il giorno successivo alla preparazione.

La ricetta della "frolla", è vecchissima, mia madre ci preparava i dolcetti da piccoli, era un po' una ricetta sua, usata per i dolci veloci, così pure la zia che è la "proprietaria" di questa ricetta usava questo impasto, si usava in famiglia.

crostata ricotta e cioccolato fondente (versione rosacremona)

kg 1 di ricotta vaccina

2 o 3 bicchierini di liquore sambuca

zucchero per addolcire la ricotta

1 tavoletta di cioccolato extrafondente

crema pasticciera

PER LA SFOGLIA

500 g .farina 00

zucchero q.b

3 uova intere

latte q.b

1 bustina di lievito paneangeli



Preparare una crema pasticciera da un litro per un chilo di ricotta, farla raffreddare e aggiungerla alla ricotta setacciata e zuccherata, spezzettare il cioccolato fondente e amalgamarlo alla ricotta e crema, aggiungere 2 o 3 bicchierini di liquore sambuca, far riposare in frigo.

CROSTATA CON RICOTTA, TORRONE E CIOCCOLATO di Titta

riordinando tra le mie ricette prese da giornali e dalle confezioni di prodotti già pronti, ho scovato questa, non ricordo bene su quale confezione, ma dovrebbe essere una ricetta presa sulla confezione di pasta frolla della Buitoni, acquistata quando ancora non riuscivo a fare una pasta frolla decente.

Naturalmente la ricetta è stata da me più volte provata, modificata, e a detta di cui se l'è sbafata, molto buona, oltre che ad essere un ottimo rimedio per smaltire il torrone.

300 g farina 00

100 g zucchero

140 g burro

pizzico di sale

3 tuorli

buccia grattugiata di limone o arancia

mezza bustina scarsa di lievito per dolci

RIPIENO

350 g di ricotta di pecora

150 g di torrone sbriciolato a pezzetti (con il batticarne o con il mixer)

100 g di gocce di cioccolato o cioccolato fondente a pezzetti

80 g zucchero

3 tuorli d'uovo

COPERTURA

80 g di cioccolato fondente

1 dl di panna liquida

Preparare la pasta frolla amalgamando prima burro freddissimo a pezzetti con la farina poi aggiungere lievito, zucchero, tuorli e aromi e lavorare velocemente. Formare una palla e farla riposare in frigorifero per mezz'ora. Nel frattempo preparare il ripieno.

Montare i tuorli con lo zucchero, setacciare la ricotta e amalgamare aggiungendola poco alla volta ai tuorli montati. Infine amalgamare torrone e gocce di cioccolato.

Stendere tutta la pasta frolla in una tortiera da 26 cm precedentemente foderata di carta forno, compreso il bordo per almeno 3/4 cm, versare il ripieno, livellare, decorare il bordo della frolla pizzicandolo, e mettere in forno già caldo a 180° per ca. 30/40 minuti, verificare sempre la cottura, se il dentro è cotto ma la superficie è ancora bianca, accendere per pochi istanti il grill sorvegliando a vista.

Quando la crostata è diventata tiepida +, sciogliere in un pentolino o al microonde il cioccolato con la panna e aiutandosi con un cucchiaino disegnare con il cioccolato sciolto la solita grata che si fa sulle crostate.

VARIANTE:

Omesso le gocce di cioccolato nel ripieno.

Sciolto 150 g di cioccolato fondente con 2 dl di panna liquida, e ricoperto tutta la superficie della crostata quando ancora tiepida. Lasciar raffreddare completamente

CROSTATA DI NONNO ENZO di Dana

Questo non è un dolce sofisticato, d'impatto visivo notevole, ma semplice e allo stesso tempo molto buono, di quelli che io preferisco. La ricetta è antica e nella tradizione della mia famiglia, direi una ricetta "intima" che ho piacere condividere con voi come inizio di una bella amicizia.

Per la pasta frolla

600g farina

160g burro a pezzetti morbido

200g zucchero

6 tuorli

una presa di sale- scorza grattugiata di limone

1 bustina di vanillina- 1\2 bustina lievito

Se l'impasto dovesse risultare duro aggiungere latte. Non usare burro fuso. Lasciare riposare al fresco. (E' una pasta frolla ottima per qualsiasi ricetta)

Per il ripieno

500g ricotta

3 tuorli

7 cucchiari di zucchero

la scorza grattugiata e il succo di un'arancia grande

1 vanillina- cioccolato fondente a scaglie (o gocce di cioccolato) a piacere. La ricetta

originale prevedeva anche canditi ma io non li metto.

In una terrina sbattere la ricotta con un tuorlo alla volta, aggiungere lo zucchero e

continuare a mescolare finché diventa morbido. Unire l'arancia, la vanillina e il cioccolato.

Rivestire una teglia di circa 28\30 cm con uno strato di pasta alto 1\2cm , mettere la crema di ricotta, finire con le strisce come per una crostata.

A cottura ultimata e fredda cospargere di zucchero a velo. E' probabile che rimanga della pasta, nel caso, anche delle palottoline possono essere degli ottimi biscottini decorati con cioccolato fuso.

Con la speranza che vi possa piacere!

CROSTATA DI RICOTTA AL LIMONE di Manuela

350 g. farina - 150 burro morbido - 140 g. zucchero -2 tuorli + 1 uovo intero - 1/2 bustina lievito.

Per il ripieno.

- 500 g. ricotta - 1 uovo - 5 cucchiari belli colmi di zucchero, 1 bustina di vanillina, il succo di mezzo limone e la scorza grattata di uno intero, 1 bicchierino di limoncello.

Lavorare a crema la ricotta aggiungendo tutti gli ingredienti, stendere sulla base di frolla, fare le strisce e infornare a 180° per 30/35 min.

CROSTATA DI RICOTTA AL LIMONE di Miki

300g di pasta frolla

Per la crema da forno:

200g latte intero

50 g panna

80 g tuorli

120 g zucchero

23 g fecola

40 g succo di limone

4 g scorza di limone

Bollire latte e panna con la scorza di limone ed unire alla montata di tuorli zucchero e fecola come per una normale crema.

Appena pronta unire il succo di limone e lasciare raffreddare.

Per la crema di ricotta.

180 g ricotta

40 g tuorlo

50 g zucchero

120 g crema pasticciera

1 g cannella in polvere

50 g albume.

Amalgamare ricotta tuorli e zucchero aggiungere la crema pasticciera ed infine incorporare i 50 g di albume precedentemente montati a neve.

Stendere la frolla in una tortiera a bordi alti

versare la crema da forno e poi la crema di ricotta fino a 1/2 cm dal bordo

Infornare 40 minuti a 180°

CROSTATA DI RICOTTA di Dana

Per la pasta frolla

600g farina

160g burro a pezzetti morbido

200g zucchero

6 tuorli

una presa di sale- scorza grattugiata di limone

1 bustina di vanillina- 1\2 bustina lievito

Se l'impasto dovesse risultare duro aggiungere latte. Non usare burro fuso.

Lasciare riposare al fresco. (E' una pasta frolla ottima per qualsiasi ricetta)

Per il ripieno

500g ricotta

3 tuorli

7 cucchiaini di zucchero

la scorza grattugiata e il succo di un'arancia grande
1 vanillina- cioccolato fondente a scaglie (o gocce di cioccolato) a piacere. La ricetta originale prevedeva anche canditi ma io non li metto.

In una terrina sbattere la ricotta con un tuorlo alla volta, aggiungere lo zucchero e continuare a mescolare finché diventa morbido. Unire l'arancia, la vanillina e il cioccolato.

Rivestire una teglia di circa 28\30 cm con uno strato di pasta alto 1\2cm , mettere la crema di ricotta, finire con le strisce come per una crostata. A cottura ultimata e fredda cospargere di zucchero a velo. E' probabile che rimanga della pasta, nel caso, anche delle palottoline possono essere degli ottimi biscottini decorati con cioccolato fuso.

CROSTATA DI RICOTTA di Daniela

Preparare della pasta frolla, stenderla in una teglia da crostata e cuocerla per qualche minuto.

Quando è ancora calda spennellarla con dell'albume in modo da sigillarla per bene.

Con una frusta mescolare 250 g di ricotta, 2 uova, 100 g di zucchero e dell'uvetta

fatta rinvenire in un po' di liquore.

Infornare a 180-190° per circa 30-40 minuti.



CROSTATA DI RICOTTA di Giulia Berlingieri

per un ruoto a bordi alti di circa 30cm.

pasta frolla: farina bianca g 300 - burro g 150 - zucchero g 150 - 3 tuorli - burro e farina per lo stampo

ripieno: ricotta g 450 - zucchero g 80 - - cioccolato da fondere g 150 tagliato a pezzi piccoli - (a piacere100g. di canditi tagliati a dadini, non quelli pronti) - cannella a piacere - 1 uovo - 1 bicchierino di liquore a piacere

PREPARATE la pasta frolla strofinando tra le mani il burro e lo zucchero finché lo zucchero non si sia sciolto nel burro, aggiungete quindi la farina e in ultimo i rossi Avvolgete la pasta in un foglio di pellicola trasparente e passatela a riposare al frigorifero per 30' circa. Intanto preparate il ripieno montando la ricotta con lo zucchero, aggiungere l'uovo, il liquore, la cioccolata e i canditi. Ungete la teglia con il burro e infarinatela, accendete il forno a 170°.

Dividete la pasta in 2/3 e 1/3. Stendete la porzione più grande e foderatevi la teglia, versatevi la ricotta e con la pasta restante formate la classica grata e infornate per circa 30'/40'. Quando si sarà parzialmente fredda spolverizzate con zucchero a velo o cacao.

CROSTATA DI RICOTTA di Marzia@

Crostata di ricotta

pasta frolla:

350 g farina

150 g zucchero

150 g burro

1 pizzico di sale

1 cucchiaino di lievito

buccia di limone (se gradita)

Impastare gli ingredienti e far riposare in frigo per 1/2 ora.

Crema:

1 vaschetta di ricotta (250 g)

1 tuorlo

zucchero (a gusto)

uno spruzzo di vermut..

Foderare una teglia con la pasta frolla, versare la crema di ricotta e ricoprire con le strisce. In forno a 180° per 25 minuti circa. Alla crema di ricotta si possono aggiungere gocce di cioccolato oppure canditi...Scusate se le dosi della crema non sono precise ma mia madre fa quasi tutto ad occhio ed è difficile ottenere da lei una ricetta precisa...grrrr



CROSTATA DI RICOTTA di Mauro

Nel tritatutto con le lame di plastica si mettono 300 g di amaretti che vengono tritati.

Si prendono 100 g di zucchero che si mettono nel tritatutto insieme ad un uovo.

Si amalgama il tutto.

Si aggiungono 500 g di ricotta e si amalgama tutto.

Si vuota il bicchiere del tritatutto travasando il ripieno in un recipiente.

Si prendono 100 g di burro che si mettono nel tritatutto con 100 g di zucchero ed un uovo. Si amalgama e si aggiunge un poco di latte. Si

aggiunge una bustina di lievito e poca farina. Si fa girare il tritatutto aggiungendo farina a pioggia fino a che l'impasto non si stacca dalle pareti del bicchiere, formando come una palla. Si imburra il fondo di una tortiera con bordo apribile e lo si infarina. Vi si stende metà dell'impasto, vi si versa il ripieno messo da parte e lo si livella. Si mette nello schiacciapasta l'altra metà della pasta ed aiutandosi con un coltello lo si distribuisce sopra il ripieno. Si inforna a 180° per 40/45 minuti, fino a che la superficie assume color nocciola. Si spolverizza con zucchero a velo.



CROSTATA DI RICOTTA di M.Luisa

Purtroppo non mi è stato possibile reperire la ricetta, M.Luisa nonostante abbia letto il mio Mp inviatole il 10 sett 2006 e nonostante mi abbia promesso di postare la ricetta dell crostata,, non lo ha fatto , probabilmente per mancanza di tempo. Desidero, comunque pubblicare la sola foto della crostata di M.Luisa.



CROSTATA DI RICOTTA E CIOCCOLATO di Cipriani Bruna

una base di pasta frolla classica o al cioccolato

per il ripieno:

450 g ricotta

8 cucchiari di latte

150 g cioccolato fondente

50 g zucchero

1 cucchiario rum

Dividere a metà la ricotta mettendola in due ciotole separate. In una lavorare la ricotta aggiungendovi il cioccolato precedentemente fuso in un tegamino (se occorre unirvi un goccio di latte) e 4 cucchiari di latte; l'altra stemperarla con il latte restante (4 cucchiari), lo zucchero ed il rum. Foderare lo stampo con la pasta frolla e spalmare sul fondo la ricotta al cioccolato e sopra quella bianca. Cuocere in forno già caldo a 180°-190° per 50-60 minuti circa, fino a doratura della pasta. Mettere su un piatto da portata con attorno le banane tagliate a rondelle e cosparse di succo di limone ed un po' di zucchero.

CROSTATA DI RICOTTA E MUESLI di Babette

Base: farina g 250 - burro g 150 - zucchero a velo g 100 - 3 tuorli - vanillina
buccia d'arancia grattugiata - sale -

Farcia: ricotta g 250 - panna fresca g 100 - cioccolato a scaglie g 100 -
zucchero a velo g 40 più un poco per spolverizzare - un uovo - muesli -acqua
di fior d'arancio

Preparate la frolla per la base come al solito, avvolgetela in poca pellicola
trasparente e fatela riposare in frigorifero per 30' circa. Lavorate nel frattempo
la ricotta amalgamandola con g 40 di zucchero a velo, l'uovo, qualche goccia di
acqua di fior d'arancio, la panna fresca e le scaglie di cioccolato (io ho usato le
gocce). Sulla spianatoia infarinata, tirate la pasta a mm 3 di spessore (io la
lascio a mezzo cm, mi piace di più) e, con parte di questa, rivestite uno stampo
di cm 24 di diametro, a bordo basso scanalato; trasferitevi il composto di
ricotta, cospargetelo con abbondante muesli, quindi chiudete la torta con
striscioline di pasta (quella rimasta) incrociate a gratella. Passate la crostata in
forno a 180° per 45'; servitela spolverizzata di zucchero a velo.

(ricetta tratta da una vecchia rivista di La cucina italiana, con qualche mia
modifica)

CROSTATA DI RICOTTA E PERE di MarinaV

Tempo: 60'

Ingredienti: (dose per 8 persone)

Per la frolla:

250 g farina bianca

125 g burro

70 g zucchero semolato

1 uovo piccolo

sale

Per farcire:

250 g ricotta

400 g pere sbucciate

1 cucchiaio di succo di limone

100 g zucchero semolato

2 uova intere piccole

rum

vanillina



In una ciotola, impastate la farina con il burro morbido a pezzetti, lo zucchero,
mezza bustina di vanillina, un pizzichino di sale e l'uovo. Trasferite l'impasto
sulla spianatoia, lavoratelo brevemente poi avvolgetelo in poca pellicola
trasparente e lasciatelo riposare in frigorifero per 30'.

Intanto pelate le pere, riducetele in dadolata e spruzzatele con un poco di
succo di limone e un goccio di rum. A parte battete le uova con lo zucchero,

quindi aggiungeteli alla ricotta e aromatizzate il composto con una bustina di vanillina e 2 cucchiataie di rum.

Tirate la pasta a mm 3 di spessore e con essa rivestite uno stampo da crostata ben imburato; riempitelo con la ricotta e poi con le pere a cucchiataie, distribuendo il tutto equamente. Infornate a 200° C non ventilato per 45'; cospargere di zucchero e infornare di nuovo per 15 minuti. Servite a fette.

CROSTATA DI RICOTTA E PERE di Stefi_LaQuaglia (Variante ricetta tratta da cavolettodibruxelles.it)

Fatta già due volte, l'importante è scegliere delle buone pere mature. L'unica variazione che ho fatto è aggiungere cioccolato fondente a pezzetti al ripieno.

per la pasta frolla
farina 200g
zucchero 100g
burro morbido 100g
tuorli 2
sale un pizzico
per il ripieno
ricotta 500g
zucchero 100g
pere 4-6 (dipende quanto sono grande)
cannella 1 cucchiaino
tuorlo 1

Impastare tutti gli ingredienti della pasta frolla e farla riposare al frigo per 30 minuti.

Con una forchetta, lavorare a crema la ricotta con lo zucchero e la cannella. Sbucciare le pere, tagliarle a dadini e incorporarle alla ricotta. Stendere due terzi della pasta su carta da forno e foderarne una teglia da crostata. Versare la ricotta dentro la crostata cruda. Stendere il rimanente della pasta frolla e tagliarla a listarelle da deporre a forma di grata sopra la ricotta. Spalmare la grata con il tuorlo. Infornare a 180° per circa 40 minuti (la superficie della crostata deve essere dorata).

CROSTATA DI RICOTTA E SAMBUCA di Piggi

400 g ricotta di pecora,
80 g zucchero,
3 uova,
Sambuca,
trito di cioccolato un cucchiaino o due,
essenza o estratto di vaniglia .

Per quanto riguarda la crostata puoi fare il guscio inferiore con la frolla , poi la metti in forno 180° per circa 20 minuti , mettendo sopra carta da forno e fagioli secchi o riso o qualsiasi cosa che faccia peso , quindi riempi il guscio con il ripieno e poi fai la classica griglia sopra e rimetti in forno per 30-40 minuti fino a che non si colora .

In alternativa puoi assemblare direttamente la crostata da cruda , eventualmente spargi poco pangrattato tra il guscio e il ripieno per evitare che si ammolli troppo la frolla , metti in forno per poco meno di un'ora .

CROSTATA RICOTTA E MASCARPONE PROFUMATA ALL'ARANCIA E CIOCCOLATO di Miki

Frolla:

125 g burro
100 g zucchero a velo
1 presa di sale
250 g di farina debole
1 stecca di vaniglia (semini)
zeste limone
1 tuorlo piccolo
2 cucchiaini di acqua fredda

Farcia:

250 g di ricotta
250 g di mascarpone
125 g zucchero a velo
zeste 2 arance
1 stecca di vaniglia (semini)
2 tuorli
2 albumi
100 g fondente al 70%
zucchero a velo e un uovo sbattuto x decorare

Foderate una teglia da crostata di 28cm lasciando da parte la frolla per le strisce e cuocete in bianco. Raffreddate in frigo. Vi do un consiglio prima di infornare lasciate 1 ora al congelatore la tortiera foderata di frolla e una volta cotta e raffreddata, spennelare con bianco d'uovo ed infornare un paio di minuti, lasciate raffreddare... ora siamo pronti x farcire

Lavorare a frusta ricotta ,mascarpone,zucchero a velo arancia, vaniglia e rossi per un paio di minuti. Incorporare i bianchi montati a neve fermissima e riempite il guscio di frolla con questa farcia. Coprite con 100 g di cioccolato fondente (70%)grossolanamente grattugiato e decorate con la griglia .
Spolverizzate di zucchero a velo, spennellate con un uovo sbattuto la griglia di frolla ed infornate a 180° 45 minuti.

CROSTATA STRACCIATELLA di Rosann@

- pasta frolla: farina 500g, zucchero 180g, burro 180g, 1 uovo intero, lievito in polvere 1 cucchiaio raso sciolto in mezzo bicchiere di latte
- ripieno: ricotta 600g, zucchero 200g, cioccolato fondente grattugiato grossolanamente 100g, buccia d'arancia grattugiata.
Si fa la frolla e la si lascia riposare 30 min in frigo, poi coi 2/3 si fodera una teglia tonda di circa 35 cm, si prepara il ripieno (mescolare tutto con un cucchiaio di legno, non sbattere perché così la ricotta rilascia acqua) e lo si versa nella teglia. Il resto della frolla la si grattugia a fori larghi e lo si lascia cadere su un piatto, lo si sgrana con le mani e lo si distribuisce sul ripieno in forno a 180° x 45/50 min

Crostate con crema

CROSTATA AL RABARBARO di Rossella S.

Pasta frolla

metto la quantità che faccio sempre, anche se serve per due torte.

Quello che avanza lo congelo, normalmente.

Io però trovo che questa frolla sia fantastica!

500g di farina

250g di burro morbido

150g di zucchero

3 tuorli

1 uovo intero

la buccia di un limone non trattato grattugiata

Ripieno

Coste di rabarbaro

un cucchiaio di zucchero

nocciole tritate

Crema

2 uova intere

75/100 ml di crema di latte

un vasetto di yogurt bianco intero

70g di zucchero

Impastare velocemente la pasta frolla, fare riposare in frigorifero almeno un'oretta.

Il rabarbaro va pelato, si tolgono i filamenti, (come si fa per il sedano) si taglia a tocchetti di 2 cm al massimo e si lessa in poca acqua, con un cucchiaino di zucchero.

Dopo 10/15 minuti, quando è tenero si scola e si fa intiepidire.

Si stende la pasta frolla in uno stampo con cerniera.

Si cosparge di nocciole tritate e si mettono i pezzi di rabarbaro.

Sbattere le uova con lo zucchero, la crema di latte e lo yogurt.

Versare questa crema sul rabarbaro e infornare a 170° per 40 minuti.

CROSTATA ALLA CREMA di Linda70

Ecco la ricetta, la pasta frolla l'ho fatta con la ricetta della pan degli angeli:

300 g. di farina

100 g. di zucchero

1 presa di sale

1 fialetta di aroma limone

1 uovo

150 g. di burro freddo

1/2 bustina di lievito

la crema è la classica pasticceria.

Ho steso la frolla nello stampo tenendone da parte un pezzetto, ho versato sopra la crema pasticceria e qua e là ho messo della confettura di ciliegie a pezzettoni, ho ricoperto con la pasta tenuta da parte che ho sbriciolato e messo in forno a 180° per 35-40 minuti.



CROSTATA CON CREMA di Numberone

pasta frolla:

300 g di farina

100 g di zucchero

150 g di burro

2 tuorli

poco latte

buccia di limone gratt.

La crema è fatta così:

3 tuorli

3 cucchiaini di zucchero, buccia di limone per insaporire (e poi togliere)

1/2 litro di latte

3 cucchiaini e 1/2 di farina

(le stesse dosi, per fare la crema un po' più sostenuta, Stefani, ma aumentando un poco la farina: 4 cucchiaini ben colmi)

E' una delle ricette di mia madre, ecco perché non è proprio la frolla doc, ma tutti la trovano molto buona. Da mamma ho preso anche il modo di disporre le strisce di pasta superiori, non so se si capisce dalla foto, tutte allineate una a fianco all'altra. Il procedimento è il solito, disco di pasta (dopo averla fatta riposare in frigo), crema già cotta e direi freddina, e strisce di pasta frolla a chiudere i soliti 45'/50' a 175°. Io adotto ancora due precauzioni: spolverizzo i "fondi" che devono poi accogliere una farcia umida con un paio di biscotti passati al mixer, se dolci, di fette biscottate se salati, così, cosparsi a creare una sorta di impermeabilizzazione. E in attesa che la crema pasticcera si raffreddi, la metto in una terrina e ci passo su un po' di burro, così non si crea quella fastidiosa pellicola. Mi è venuta in mente, e poi finisco, un'altra ricetta di crema pasticcera, buona e facile da ricordare: tutto 1, 10 tuorli, 10 cucchi. di zucchero, 10 di farina, 1 litro di latte. Ripeto è buona, ma forse un po' carica di uova.

CROSTATA DI CREMA CATALANA di Giuliana



per la frolla:

330 g farina

130 g burro

100g zucchero a velo

3 tuorli piccoli

1 cucchiaino essenza di vaniglia

per la crema catalana, ho usato una ricetta che prevedeva la cottura sul gas per poterla poi spalmare dentro la crostata. Ho usato questa di Sergio Salomoni, aumentando la dose di Maizena per non farla spatasciare nella crosta al momento del taglio.

CREMA CATALANA di Segio Salomoni

Ingredienti (per 6 porzioni)

1 litro di latte

250 g di zucchero semolato
12 tuorli d'uovo
50 g di fecola di mais o di patate
un bastoncino di cannella
la scorza di mezzo limone (solo la parte gialla) per completare: 50 g di zucchero semolato

Procedimento

Togliere dal litro di latte una tazza e stemperarvi bene la fecola. Sbattere in un tegame i tuorli con lo zucchero, aggiungere il latte freddo, la cannella, la scorza del limone e il latte nel quale si è stemperata la fecola. Porre sul fuoco e portare lentamente fino quasi all'ebollizione (non deve bollire). Versare la crema in sei piattini di coccio individuali, eliminando cannella e limone, e farla raffreddare. Quando la crema sarà fredda (e non troppo tempo prima di servirla) spolverarla con i 50 g di zucchero e con il ferro ben arroventato caramellarlo. (da "Cuina catalana" di A.Maria Calera, ed. Everest, Lleò, 1982) e consigli... Il ferro per caramellare (planxa per cremar, in catalano) esiste anche in versione elettrica, ma quello da arroventare sul fornello da' ottimi risultati, una volta fattaci la mano. Bene anche il bruciatore da pasticceria; no assolutamente il grill, che fa bollire la crema sotto. Nota di colore: la bruciatura dello zucchero con il ferro o con la fiamma è la parte più bella della ricetta: tutta la casa si riempie del profumo dello zucchero tostato... Questa ricetta, spessissimo replicata, viene da un bel libro di cucina catalana: (Nata a la catalana - Crema cremada)

Di Maizena ne ho messi 90 g ed è venuta giusta.

la frolla:

ho messo nel Ken burro un po' morbido e zucchero a velo, ho fatto andare a velocità 1, poi ho aggiunto le uova e la vaniglia, ho rifatto partire, e poi alla fine la farina. Ho lasciato mescolare a vel. 1 finché ha fatto la palla e l'ho messa in frigo a riposare.

Stendere la pasta in una tortiera imburrata, bucherellarne il fondo e cuocere in bianco per 40 minuti circa.

Togliere dal forno, eliminare i fagioli della cottura in bianco, e spennellare il fondo con dell'albume. Rimettere in forno per 5 minuti, poi sfornare e lasciar intiepidire.

Riempire poi il guscio di frolla con la crema e mettere in frigo. Poco prima di servire cospargere di zucchero di canna e bruciare con l'attrezzo apposito.

Forse andava più caramellata, la prossima volta mi regolo meglio.

CROSTATA DI CREMA E AMARETTI di Giuliana

per la frolla:

350 g farina
150 g burro
140 g zucchero
3 tuorli
1 cucchiaino estratto di vaniglia
1 pizzico di sale

per il ripieno:

15/20 amaretti morbidi sbriciolati
1/2 l. di crema pasticcera fatta come d'abitudine
3 cucchiaini liquore Amaretto



Preparare la crema pasticcera. Aggiungere 5 o 6 amaretti sbriciolati, il liquore all'Amaretto e lasciar intiepidire.

Preparare la frolla al solito modo, lasciarla riposare per una mezzora in frigo, poi stenderne i due terzi e foderare una tortiera da 22 cm. bucherellarne il fondo con una forchetta e coprire con i restanti amaretti sbriciolati.

Versare la crema, livellare bene. Stendere anche la rimanente pasta frolla e ricoprire la crema, sigillando bene i bordi facendo una specie di cordoncino.

Cuocere in forno finché la superficie è ben dorata quindi togliere dal forno e lasciar raffreddare. Servire spolverata di zucchero a velo.

CROSTATA DI CREMA E AMARETTI di Rompyna

Frolla

300 g di farina
150 g burro
150 g zucchero
1 tuorlo + 1 uovo
un cucchiaino di limoncello
(lo metto ovunque... devo pur usarlo in qualche modo)

Crema

5 tuorli
14 cucchiaini di zucchero
2 cucchiaini di farina
2-3 cucchiaini di limoncello (leggi sopra)
1/2 lt di latte bollente



Ho steso la frolla a mano nella teglia (che con il mattarello non sono capace), ci ho sbriciolato sopra una decina di amaretti piccoli, ho versato la crema e sopra ho messo la frolla rimasta (da un'idea di Stefani, unita con i ricordi del corso di ceramica...) passata con schiacciap patate raccogliendola con il manico di un cucchiaino quando era circa 1 cm e messa delicatamente sulla crema, poi qualche altro amaretto sbriciolato.

CROSTATA DI VALERIA di Marinora

Pasta frolla:

Burro g 150

Zucchero g 150

Farina g 300 (o 250 g di farina e 50 g di fecola per rendere la frolla più friabile)

1 uovo intero più due tuorli

Impastare gli ingredienti, fare la palla, in frigo con la carta argentata per 1 ora.

Dose per uno stampo di 24 cm.



Crema pasticcera:

Latte fresco intero ½ litro

tuorli d'uovo 4

cucchiaini di farina 4

cucchiaini di zucchero 4

1 Buccia di limone (o vaniglia)

Mettere il latte nella pentola, mettere nel colino chinois prima lo zucchero, i rossi delle uova e la farina, far passare nel latte, poi aggiungere la buccia del limone (o la vaniglia). Girarla sempre. Quando è cotta si toglie la buccia (e la stecca di vaniglia). Per evitare la pellicina sulla crema si può mettere la pellicola di alluminio o la pellicola trasparente a contatto. Più cuoce più si addensa. Per addensare più farina (cucchiaini più o meno rasi)

Variante con pinoli e marmellata:

Si prende la pasta frolla e si foderà lo stampo bene in alto, si copre con la crema pasticcera, si scioglie la marmellata in un pentolino per renderla più fluida e poi si mette sulla crema pasticcera, infine i pinoli. Poi si copre tutto con le strisce di pasta frolla. Nei vuoti delle strisce mettere i pinoli.

In forno statico a 180° per 50 min.

la ricetta della crostata proviene dal corso di cucina che frequento abitualmente della scuola "Cuoche per caso"

CROSTATA MARRONITA di Babette

La frolla che uso sempre da un po' di tempo è la seguente:

250g farina
 100 g zucchero a velo (o Zefiro)
 100 g burro freddo a tocchetti
 aroma vaniglia
 1 uovo + 1 tuorlo
 un pizzico di sale
 1 cucchiaino colmo di lievito



E' la ricetta che mi ha dato Rita Mezzini alla quale ho aggiunto il lievito per avere una frolla meno fitta: è tra le mille frolle che ho provato, la più facilmente stendibile.

Il burro va messo freddo di frigo con la farina (+ lievito) e il sale nel ken con la frusta a K, si lascia sfarinare e si aggiunge lo zucchero.

A questo punto, una cosa furba che credo contribuisca alla riuscita della pasta, si sbattono a parte le uova e dopo si versano nel ken.

Si avvolge con pellicola e si fa freddare in frigo.

Lo stampo è di circa 26 di diametro.

Si foderà con la frolla stesa, si mette in fondo un vasetto da 400 g di crema di marroni (anche di supermercato purché buona), si ricopre con circa mezzo litro di crema pasticcera, e si fa la solita griglia con le striscioline di frolla avanzata. Nei quadretti creati dalla griglia, ho messo dei marron glaces.

Crema pasticcera da me usata:

1 litro latte
 250 g zucchero
 1 pizzico di sale
 8-10 tuorli
 100 g farina
 buccia di limone + vaniglia

La cottura della torta è in forno a 180° per 40-45 minuti.
 Spolverare, una volta fredda, con poco zucchero a velo.

CROSTATA PASTICCIOTTA di Giuliana

per la pasta frolla, ricetta di Robi, la mia preferita:

500 g farina
 300 g burro
 200 g zucchero
 4 tuorli

essenza di vaniglia o scorza di limone (se piace)

Disporre sul piano la farina a fontana, con un largo cratere e mettere al centro lo zucchero e il burro freddissimo tagliato a pezzetti. Con le mani strizzare burro e zucchero finché non sono amalgamati. Aggiungere i tuorli. Lavorare burro zucchero e tuorli finché non sono amalgamati anch'essi.



A questo punto rovesciare la farina sul composto e lavorarla velocemente con le mani (fredde) per incorporarla al composto fino a formare una palla che andrà avvolta nella pellicola trasparente e lasciata riposare circa mezz'ora nel frigorifero. Io ho diviso la frolla, 2/3 - 1/3 e l'ho messa a riposare.

Crema pasticcera:

350 cc latte
150 cc panna
10 tuorli
150 g zucchero
50 g farina
1 bacca di vaniglia
1 scorzetta di limone
1 pizzico di sale

scaldare latte e panna con i semini di vaniglia e un pezzetto di scorza di limone, il pizzico di sale, montare le uova con lo zucchero, incorporare la farina e versarvi il liquido caldo a filo, riportare sul fuoco e quando è cotta e abbastanza densa, eliminare la scorzetta.

Coprire a contatto, lasciar raffreddare.

Dopo il riposo, scaldare il forno, stendere i 2/3 di pasta e foderare uno stampo da crostata, non molto grande sennò fa come a me, la copertura si siede perché la crema non riempie completamente, imburrrato e infarinato. Bucherellare il fondo ben bene. Aggiungere la crema pasticcera, livellare. Colare dallo sciroppo le Amarene (ho usato le Fabbri) e metterne abbondanti sopra la crema.

Tirare l'altro pezzo di frolla e coprire il tutto, rifilando la pasta in eccesso.

Bucherellare ben bene anche la copertura e cuocere in forno per circa 50 minuti, dipende dal forno.

Un po' di sugo delle amarene tenderà ad uscire, ma va bene così.

Una volta fredda, sformare e spolverare di zucchero a velo, guarnendo con qualche amarena sgocciolata

SBRICCIOLATA CON CREMA di Rompyna (Sbriciolata di mamma)

Crema:

5 tuorli

14 cucchiaini di zucchero

2 cucchiaini di farina

scorza di limone (io ci metto il limoncello)

1/2 litro di latte bollente

Briciole:

300 g di farina

125 g di zucchero

75 g di burro morbido

1 uovo

1 tazzina di liquore

1 bustina di lievito per dolci

La crema: frullare i tuorli con lo zucchero, aggiungere la farina e la buccia di limone, versare lentamente il latte continuando a frullare; mettere sul fuoco e lasciare il "volontario" a girare finché addensa

Le briciole (si fanno a mano): mescolare la farina con lo zucchero e il lievito per dolci, aggiungere l'uovo, il burro morbido e il liquore, impastare velocemente senza amalgamare.

Spargere metà briciole in una teglia imburrata, versare la crema e coprire con le restanti briciole; cuocere per 30' a 180°.

Ops dimenticavo, spolverare con lo zucchero a velo, io uso quello vanigliato

Crostate con panna

CROSTATA CON GANACHE BIANCA E FRAGOLE di Paola Balestrini

Pasta frolla al cioccolato
 g. 250 farina
 g. 200 burro freddo a pezzetti
 g. 70 zucchero a velo
 2 tuorli
 un cucchiaino di OTTIMO cacao in polvere
 acqua q.b (un cucchiaino)
 un pizzico di sale.



Ganache bianca
 200g di cioccolato bianco
 100g di panna

In un robot mettete tutto tranne i tuorli e lavorate fino a quando si formeranno delle briciole, aggiungete i tuorli ben sbattuti e se necessario un cucchiaino d'acqua.

Raccogliete l'impasto a palla, foderatelo con pellicola per alimenti e mettete in frigo per un paio d'ore.

Quando lo toglierete dal frigo, sarà duro. Allora schiacciatelo con il palmo della mano, con forte pressione e poi iniziate a stenderlo.

Cuocere in bianco la pasta frolla per 20 minuti a 200°C, coperta con un foglio di carta forno e fagioli secchi, per evitare che si ritiri.

Una volta fredda riempire con una sach a poche di ganache bianca, poi adagiare sopra le fragole tagliate a metà.

CROSTATA CON PANNA E LEMON CURD di Daniela F

Pasta frolla (Qui ho usato quella della Ross tratta dal libro "Cioccolato!" edito da Guido Tommasi)
 Pasta frolla al cioccolato
 g. 250 farina
 g. 200 burro freddo a pezzetti
 g. 70 zucchero a velo
 2 tuorli
 un cucchiaino di OTTIMO cacao in polvere
 acqua q.b (un cucchiaino)
 un pizzico di sale.



E per il ripieno.
Panna montata e lemon curd

Lemon curd di Rossanina

g. 100 burro
g. 225 di zucchero
3 uova più un tuorlo
scorza grattugiata e succo di tre limoni

Sciogliete il burro a bagnomaria.

Aggiungete lo zucchero, le uova, e il succo e la scorza di limone.

Fate cuocere lentamente fino a quando il curd velerà il cucchiaino (come per la crema inglese).

Versate in vasetti sterilizzati e lasciate freddare. Conservate in frigo per un massimo di 15 giorni.

Crostate con frutta secca

CROSTATA AL PROFUMO DI MANDORLE di Giori

Preparate una pastafrolla con la ricetta di Pinella, ma col burro, stendetela nella teglia con il fondo rivestito di carta forno. Sbriciolate degli amaretti che bagnerete con un vino speciale da dessert, io ho usato un vino alla mandorla che dei miei amici di Palermo mi hanno spedito come regalo di compleanno. Ricoprite il fondo della crostata con questo composto e versate sopra una crema pasticceria fredda, fatta con 500ml di latte e aromatizzata con liquore amaretto e noce di burro. Spargete in superficie un bel pugno di pinoli ed infornate per 40 minuti a 180' finché la superficie sarà dorata ed i pinoli tostati. Io ho lucidato alla fine con gelatina di albicocche

CROSTATA ALLE NOCCIOLE di Cabon

Ogni tanto faccio così questa crostata: pasta frolla cotta come al solito con i fagioli, non la crema come nelle normali crostate alla frutta, ma cioccolato fondente sciolto con della panna, poi le nocciole o le mandorle e sopra gelatina.

CROSTATA CON LATTE CONDENSATO E MANDORLE di Annasmallamb (Ricetta di origini anglosassoni della mia mamma)

Allora, preparo una base classica per la frolla (deve risultare alta circa 5-6 mm cotta). La sforno, la faccio raffreddare.

Intanto faccio bollire una lattina di latte condensato per circa 1.5 ore. La tiro fuori dall'acqua, faccio raffreddare (quasi tiepida), la spalmo sulla crostata. Metto in frigo. Intanto monto la panna fresca (circa 250 ml), la spalmo sulla crema di latte, ormai raffreddata e decoro con mandorle tostate e sminuzzate. In alternativa si può interporre tra la base di frolla e la crema di latte della frutta fresca (fragole, banane, pesche). Spero vi piaccia

CROSTATA CON NOCCIOLE ALLE MELE di Vittoriaventisei (Variante ricetta originale presa da Buona Cucina)

Come ricetta d'entrata inizio con una crostata anche se i dolci ,in realtà, non sono il mio campo preferito

La preparo con successo ormai da parecchio tempo , la ricetta l'ho presa su una rivista di cucina, mi pare fosse Buona Cucina, ho fatto solo qualche piccola modifica nel corso degli anni.

Crostata con nocciole alle mele

per la pasta:

300 gr.di farina 00 -150 g di burro -3 tuorli - 150 di zucchero - 40 cacao - 60 g di nocciole - un pizzico di sale

per il ripieno:

500 g di mele - succo di limone - 1 uovo -40 g di zucchero - 40 g di farina - 1/2 bicchiere di latte - 30 g di burro - 1 bicchierino di cognac -

per completare un po' di zucchero a velo.

In una ciotola setacciare la farina e il cacao, impastarli con il burro freddo a pezzettini, lavorando con la punta delle dita in modo da ottenere un impasto sbriciolato. Unirvi i tuorli lavorati con lo zucchero, le nocciole pelate e tritate finemente e un pizzico di sale. Lavorare velocemente giusto il tempo di fare stare insieme tutti gli ingredienti. Tirare, con il mattarello infarinato, l'impasto così ottenuto in una sfoglia non troppo sottile e rivestite uno stampo rotondo da crostata. Io la faccio negli stampi con il fondo mobile. diametro 24. Consiglio di stendere la sfoglia su un foglio di carta forno per facilitare il passaggio nella tortiera. Mettere in frigo per almeno un'ora. Intanto preparare il ripieno: sbucciare le mele , tagliarle a spicchi , bagnarle velocemente nel limone e disporle a raggiera, piuttosto accostate, sulla base preparata. In una ciotola mescolare bene la farina setacciata con l'uovo e lo zucchero, 1 bicchierino di Cognac, il latte e il burro fuso ancora leggermente tiepido. Lavorare bene il composto fino a che sia completamente liscio. Versare LENTAMENTE sulle mele e cuocere nel forno già caldo a 180° circa 30 minuti. Una volta freddo spolverizzare con zucchero a velo.

CROSTATA CON PASTAFROLLA ALLA NOCCIOLA di Sam

Crostata con pasta frolla alla nocciola; ripieno di crema pasticcera con uvette; topping: frutta e gelatina.



CROSTATA DI CEREALI E FRUTTA SECCA di Peter

250 g di pasta frolla o brisé
 250 g di cereali misti (avena, grano, farro, vanno bene anche avanzi di vari cereali bolliti in acqua senza sale)
 100 g di frutta secca mista
 3 uova
 2 cucchiaini di cannella un polvere
 1 -2 bicchieri di latte
 2 cucchiai di farina
 4 cucchiai di zucchero di canna

Lessare dopo un bagno di almeno 12 ore, i cereali; devono risultare sfatti. Scolarli e metterli in una terrina.

Quando sono tiepidi, mescolarli con la frutta secca tritata, ad esempio prugne, albicocche, banane ed anche qualche seme oleoso tipo girasole. Stendere la pasta frolla e rivestire uno stampo da crostata dai bordi un po' alti.

Versarvi sopra i cereali. in una terrina preparare ora una veloce pastella con il latte, le uova, la farina, lo zucchero e la cannella.

Versarla sopra ai cereali e di infornare per circa 30 - 40 minuti.

Ottima tiepida.

Ricetta presa mi pare dalla rivista BUONO (ora mi pare Cucina Naturale), di 20 anni fa circa.

CROSTATA DI FRUTTA SECCA di Dianella Barocchi

Per la pasta:

300 g di farina

150 g di burro

120 g di zucchero a velo

6 uova sode

1 bustina di vanillina

sale

pangrattato

Per il ripieno:

150 g di noci sgusciate

60 g di zucchero a velo + una cucchiata

50 g di burro

35 g di fecola

zucchero semolato

2 uova

sale

Passate a setaccio i tuorli delle uova.

Sulla spianatoia impastate la farina con lo zucchero a velo, la bustina di vanillina e un pizzico di sale.

Unitevi il burro ammorbidito continuando ad impastare, quindi aggiungete i tuorli passati al setaccio a lavorate ancora fino ad ottenere un impasto omogeneo. Avvolgete la pasta nella pellicola trasparente e fatela riposare in frigo per 30 minuti. Preparate ora il ripieno. Tritate le noci con una cucchiata di zucchero semolato. In una ciotola lavorate il burro morbido con 60 g di zucchero a velo. Quando l'impasto sarà biancastro e gonfio aggiungete i tuorli delle due uova, le noci tritate e la fecola. Amalgamate il tutto quindi aggiungete gli albumi delle due uova montati a neve con un pizzico di sale.

Foderate con carta forno il fondo di uno stampo a cerniera di circa 22 cm di diametro leggermente imburrato (io foderò con una striscia di carta forno anche il bordo). Stendete la pasta in una sfoglia di circa 3 cm. di spessore e rivestite con essa lo stampo. Riempitelo con il ripieno preparato e arrotolate intorno ai bordi la pasta eccedente formando una specie di cordoncino.

Cuocete in forno preriscaldato a 180' per circa 50 minuti.

Servite la torta fredda spolverizzata di zucchero a velo.

CROSTATA DI MANDORLE di Paola Balestrini

Pasta frolla:

300g di farina

150g di zucchero

1 uovo intero

1 rosso d'uovo

100g di burro

un po' di mistrà (è un liquore tipico marchigiano, simile all'anisetta)

Ripieno:

200g di mandorle

2 uova

80g di zucchero

buccia di limone grattugiata



Preparare la pasta frolla e metterla a riposare una mezz'oretta in frigorifero. Nel frattempo preparare il ripieno: spellare le mandorle, immergendole qualche minuto in acqua bollente (l'ultima volta le ho messe senza spellarle), poi tritarle al mixer insieme allo zucchero, aggiungere le uova sbattute e la buccia di limone. Riprendere la pasta frolla e rivestire con due terzi una teglia per crostate, versare il ripieno e poi con il resto della pasta formare delle striscioline e appoggiarle sopra al ripieno. Spennellare con del rosso d'uovo e poi cuocere a 180°C per circa 45 min. (I tempi sono indicativi, tutto dipende dal forno). Una volta cotta lasciarla freddare e poi spargere di zucchero a velo, setacciato.

CROSTATA DI MANDORLE AI PISTACCHI di Elena

pasta frolla

300g mandorle

100g pistacchi

250g zucchero

100g burro

100g latte

cannella, scorza d'arancia, miele.

Si fa una pasta frolla, poi mentre questa riposa in frigo si prepara il ripieno.

Si mettono sul fuoco 250 grammi di zucchero semolato con quattro cucchiaini d'acqua e si fa bollire pianissimo fino a che non si ottiene uno sciroppo ambrato, a questo punto si buttano dentro 100g di burro, 200g mandorle tritate, 60g mandorle intere, 50g di pistacchi tritati, 20g pistacchi interi, mezzo cucchiaino di cannella un po' di scorza d'arancia e 100g di latte. Si cuoce in un tegame inaderente fino a che il composto non si addensa e si stacca dalle pareti, a questo punto si toglie dal fuoco e si aggiunge un cucchiaino di miele, si mescola bene e si fa freddare. Poi si fodera uno stampo di 22 cm con un disco di pasta frolla si mette il ripieno si pareggia per benino si ricopre con un'altro disco di pasta, si spennella con tuorlo d'uovo sbattuto, si spolverizza con pistacchi tritati, si orna con mandorle intere e si inforna per circa 45 minuti a 180 gradi.

CROSTATA DI MIA NONNA MARIA di Raffy



quella giallo-rossa, ma che, con la maggica non c'entra un piffero. Avevo già messo ricetta pochi giorni fa comunque era una pasta frolla, come siete abituati a fare un velo di crema, messe le grigliette di pasta frolla e alternato mandorle tritate, un po' naturali, un po' "colorate" con l'archermes

CROSTATA DI NOCI di Marcela

(Variante con noci della TARTE à LA CONFITURE DE FRAMBOISES di Tere presente nel pdf)

Ho preparato un paio di volte questa ricetta con leggerissime modifiche (noci al posto delle mandorle, che ho un quintale di noci da smaltire).

Ed è stupenda. Grazie Tere!

P.S.: Non ho avuto problemi di sbriciolamento dell'impasto. Era soffice e cremoso. Le noci le ho macinate fine insieme allo zucchero.



CROSTATA DI PECAN di DoraLee

In una terrina batti 100 g di burro liquido, 190 g di zucchero, anche scuro se ti piace, 150 g di corn syrup, 1 cucchiaino di estratto di vaniglia, 1 pizzico di sale, 200 g di pecan a pezzetti.

Metti questo composto in una scatola di pasta frolla ancora cruda.

Qui negli S.U. non usano la pasta frolla, ma la pasta brisee', cioè quella senza zucchero e uova.

Ricopri la crostata con gherigli di pecan interi disponendoli a raggiera su tutta la superficie.

Metti in forno a 180 g per 50 minuti.

CROSTATA FRANGIPANE di Victorya

Pasta

500 g di farina 00

250 g di burro

2 tuorli

2 cucchiari di zucchero

1 pizzico di sale

Se occorre un poco di acqua fredda

Ripieno

125 di burro

125 di zucchero

2 uova

125 di mandorle spellate e tritate

70 di farina

Per decorare

Crocante con mandorle

Cioccolato a pezzi e ciliegie candite



Procedimento:

Fare l'impasto, se occorre aggiungere poca acqua fredda, stendere la pasta nello stampo da 28 cm, forare la pasta e metterla in freezer per 15/20 min. Mettere in forno a 180° per circa 20 min cuocendo la pasta in bianco e con i pesini. Trascorso questo tempo togliere i pesi e mentre si prepara il ripieno lasciarla in forno a cuocere dentro. Per il ripieno si tritano le mandorle, il burro viene lavorato a crema con lo zucchero poi si aggiungono le uova le mandorle e la farina. Questo ripieno si mette nel guscio di pasta e si rimette in forno per altri 15 min. Una volta cotta si toglie dal forno e si mette subito sopra il croccante a pezzi, il cioccolato fondente tagliuzzato e le ciliegie candite. Il calore fa sì che aderiscono bene alla crema frangipane.

DOLCE ALLE MANDORLE di India

100 g mandorle spellate e tritate grossolanamente
100 g zucchero
100 g burro
1 tuorlo d'uovo
150 g farina
crema pasticcera (2 rossi d'uovo, 2 cucchiari zucchero colmi, 2 cucchiari farina rasi, 2 bicchieri latte, scorza limone)

mescolare con delicatezza tutti gli ingredienti, eccetto la crema ovviamente, fino ad ottenere un impasto morbido e sbricioloso.

dividerlo a metà.

stenderne ogni metà in una teglia di media grandezza, aiutandosi col dorso di un cucchiario casomai, e cuocerlo in forno (io lo metto a 180° senza ventilazione) fino a che non è appena dorato, cioè pochi minuti aspettare che il disco di pasta cotto si sia raffreddato prima di sformarlo.

farcire con la crema pasticcera e coprire di abbondante zucchero a velo.

TORTA CON LE NOCI di ClaudiaP

Pasta:

250 g di farina
150 g di burro
100 g di burro
3 tuorli
1 pizzico di sale
scorza grattugiata di 1 limone

Ripieno:

3 albumi
170 g di zucchero
vaniglia q.b.
500 g di noci da sgusciare
1 cucchiaino di marmellata chiara (io uso quella di albicocche)

Preparare la frolla e stenderla in una teglia da crostata. Distribuire sulla pasta il cucchiaino di marmellata. Montare gli albumi a neve e incorporare uno alla volta gli altri ingredienti, comprese le noci spezzate. Cuocere in forno ventilato a 160-180 gradi per 30'- 35'.

Non ho foto, questa torta la faceva mia nonna....io la mangiavo! L'ho fatta solo una volta un paio di anni fa.

TORTA DI NOCI di Kanàe/pat

frolla è frolla, ma non è una crostata.

vabbè se può essere utile è questa:

preparare una frolla con 125, 125, 250, 1 uovo+1 tuorlo.

la solita frolla, insomma.

dividere l'impasto e coprire base e bordi di una piccola tortiera da 22.

spalmare abbondante dulce de leche, coprire di noci sgusciate e a pezzi grossi (ne dovrebbero bastare circa 12/15), rispalmare dulce de leche (ne ho usato in tutto un barattolino da 250) e coprire con il disco della pasta frolla rimasto (occhio, deve essere un po' spesso).

sigillare i bordi senza rimboccare pasta su pasta e via in forno.

appena sfornata abbondare di zucchero a velo.

Niente foto, ovviamente. anche se so che qualcuno l'ha fatta, magari l'ha fotografata. boh?

ma che donnino preciso che sono eh?

ah, è stata invenzione mia e di mia sorella. non copiata, se non da una torta che abbiamo mangiato. quindi, a naso

TORTA DI NOCI di Marité

E' un dolce che a noi piace molto e che non facevo da quando l'ho portata al mio primo raduno a Chianciano e mi era venuta male (una delle due era amarissima e la gettai mentre nessuno mi guardava; l'altra appena mangiabile).

Oggi mi sono decisa a rifarla e, per fortuna, e' ottima.

La ricetta é il risultato di una serie di prove e di collage tra diverse versioni trovate in giro

(alcuni ci mettono anche mandorle, altri il miele; anche la pasta frolla e' fatta con diverse proporzioni).

Oggi l'ho fatta così:

Per la frolla:

275 g di farina

175 di burro buono (perché si sente molto)

125 di zucchero

1 uovo intero

1 pizzico di sale



Preparare la frolla, avvolgerla nella pellicola e metterla in frigo.

Per il ripieno:

150 g di zucchero

1 dl e mezzo di acqua

180 g di noci

2 dl di panna

L'unica difficoltà di questo dolce e' non far diventare amaro il caramello (come evidentemente ho fatto io in quella per Chianciano). Ho letto di tutto sul caramello: chi dice che non bisogna mettere acqua, chi che non bisogna mai mescolare o farlo solo dopo che e' sciolto lo zucchero, chi dice di farlo in un padellino antiaderente, chi in una casseruola di rame.... Alla fine, stavolta, ho fatto così: Nel pentolino di rame ho messo acqua e zucchero. Fuoco vivace, senza mescolare. Quando e' diventato scuro (sui 170°), ho spento e aggiunto a filo la panna. Ho letto che per evitare che il caramello indurisca, gli ingredienti che si aggiungono devono essere a temperatura ambiente o addirittura tiepidi. Quindi la panna l'ho riscaldata. Nonostante questo un po' si era indurito, per cui l'ho rimesso sul fuoco pregando che non diventasse amaro. Si e' sciolto e ho aggiunto le noci spezzettate (col batticarne), anch'esse intiepidite nel forno. Mentre il composto si raffreddava un po', ho foderato il fondo di una tortiera a cerniera da 24 (ma forse sarebbe stato meglio 22, per la quantità di pasta che avevo fatto)e i bordi (di circa 2 cm). L'ho bucherellato e ci ho messo il ripieno; poi ho chiuso con il resto della pasta (che ho messo un po' in freezer altrimenti non riuscivo a stenderla). Bucherellare la superficie, farci eventualmente delle decorazioni con la pasta rimasta e infornare a 180° per circa 40-50 minuti. Far raffreddare bene e, se possibile, mangiarla il giorno dopo. Nonostante i buchini, si e' gonfiata lo stesso

TORTA TIPO SBRISOLONA di Maria Cristina

300 g. di farina
 1 uovo intero + 1 tuorlo
 150 g. di burro fuso
 130 g. di zucchero
 100 g. di mandorle con buccia
 100 g. di mandorle pelate
 scorza di un limone grattugiata
 Mescolare tutti gli ingredienti con le mandorle tritate grossolanamente, tenendone qualcuna intera per la guarnizione.



L'impasto va lavorato fino che la farina si è assorbita tutta.

Mettere il composto in una teglia imburrata e infarinata, sbriciolandolo con le dita, mettendo qua e là le mandorle intere tenute da parte (io uso la teglia di 28cm)

Cuocere a forno caldo a 180 gradi per circa 30 minuti fino a quando sarà ben colorita.

Lasciare in forno spento per 5 minuti.

Crostate con spezie

CROSTATA ALLA CANNELLA CON COMPOSTA DI COTOGNE ALLE SPEZIE di Neera

E' una ricetta che ha radici antiche. Appartiene alla nostra regione, sicuramente, perché la faceva la sorella della nonna. In casa raramente l'ho mangiata, le spezie nei dolci non erano ben viste. Però ho conservato la ricetta che ho apprezzato più tardi.

L'ho modificata, soprattutto nelle proporzioni della frolla, cercando di renderla più friabile senza perdere il sapore originale.



Per la crostata:

400 g di farina debole, eventualmente mischiata a qualche cucchiata di fecola.

300 g di burro a pezzetti, freddo.

150 g di zucchero a velo.

3 rossi d'uovo e un uovo intero, se si vuole più friabile.

un pizzico di sale.

Estratto di vaniglia: un cucchiaino da the

Cannella polverizzata: un cucchiaino da the.

Metto la farina e il burro nel mixer e lavoro velocemente fino ad avere un composto sabbioso, poi unisco le uova e gli altri ingredienti.

In frigorifero a riposare per almeno mezz'ora.

Unisco alla composta di cotogne aromi di zenzero, cannella, chiodi di garofano: non devono prevalere, solo speziare, come si faceva già nel medioevo.

Rivesto una teglia con la frolla, sbriciolo un pugno di amaretti sul fondo, dispongo la composta e decoro con la classica griglia. (Si può fare meglio della mia)

In forno a 175 gradi fino a cottura.

CROSTATA ALLO ZENZERO di Gisella

(Ingredienti per 8 persone)

Pasta frolla: farina g 250 - burro g 150 - zucchero grezzo g 100 - fecola g 50 - 2 tuorli - Zenzero fresco grattugiato - sale. -

Ripieno: pesche (o mele, o pere) g 400 - 6 savoiardi (o amaretti - zucchero semolato e a velo - buccia di limone

Lo zenzero lo frullo con la farina, così viene fino e la farina assorbe il succo.

Preparate la pasta frolla; avvolgetela in poca pellicola trasparente e fatela riposare in frigorifero per 30' circa.

Pelate la frutta e liberatela dai semi, tagliatele a spicchi e rosolatele in padella, velocemente, con una noce di burro, 2 cucchiainate di zucchero semolato e buccia grattugiata di limone; fatele raffreddare.

Stendete la pasta (lasciandone a parte circa 1/3) in 1 sfoglia tonda, bucherellatela e rivestite con la più grande uno stampo basso di cm 24; spolverizzatela quindi con i savoiardi o gli amaretti sbriciolati, cospargetela con le pesche rosolate, decoratela con striscioline di pasta (quella rimasta) incrociate a gratella e, infine, passate la crostata in forno a 180° per 60'

Servire freddo, spolverata di zucchero a velo.

Speciali

Crostate realizzate con farine particolari

BISCOTTI DI FARRO di Paola Balestrini

Questi invece sono biscotti che ho preparato a mia sorella, che è intollerante al grano, volendo potete farci anche delle crostate (io l'ho fatto con ottimi risultati).

Biscotti di farro

300g di farina di farro

100g di farina kamut

130g di zucchero

100g di burro

2 uova

buccia di limone

½ bicchiere di latte

un pizzico di sale

CROSTATA CON FARINA DI SEGALE di Naty

E' un' antica ricetta della cucina di San Pietroburgo. Viene davvero buona. Perciò ho pensato di scrivertela.

Ci sono due ripieni tradizionali: la ricotta oppure le albicocche secche. Io mi ricordo di aver addirittura combinato tutti e due / prima uno strato del ripieno di albicocche e sopra la ricotta. Scegli tu.

Per la pasta ti servirà

200 di yogurt greco

200 di burro

un pizzico di sale

2-3 cucchiaini di zucchero

1 cucchiaino di lievito

1 bicchiere (250 ml) di farina di grano 00

2,5 bicchieri (250 ml) di farina di segale

Per i ripieni:

Di albicocche:

300 g di albicocche secche, 100 g di vino bianco o acqua, 50 g di miele o zucchero

Metti le albicocche con il vino a macerare per 30 minuti. Poi falle cuocere a fuoco lento finché non diventano morbidissime. Aggiungi il miele o zucchero. Frulla il tutto.

Di ricotta:

500 g di ricotta asciutta

un uovo o 2 tuorli

zucchero a piacere

Amalgamare il tutto.

Per fare la pasta:

Far fondere il burro, mescolarlo allo yogurt, aggiungere il sale, lo zucchero ed il lievito. Aggiungere piano, piano le farine. Ti dovrà risultare un impasto un po' più morbido della normale frolla.

Stendere su una teglia coperta con la carta da forno o oleata, facendo salire la pasta sui bordi (di un paio di centimetri). Questa quantità di pasta dovrebbe bastare per una teglia da forno standard – cioè quella che entra giusta, giusta nel forno oppure e' leggermente più piccola.

Mettere il ripieno. Ripiegare i bordi sul ripieno.

Infornare a 180 gradi per una mezz'oretta circa. Insomma, la pasta deve diventare dorata.

CROSTATA CON FARINA INTEGRALE E MARMELLATA di Fata73

Fai una frolla usando tutta farina integrale e aggiungi una fialetta di aroma mandorla Cameo. Poi ricopri la frolla con della marmellata d'albicocche e sopra ricopri con un po' di amaretti sbriciolati e aromatizzati con un poco di rum!! SPAZIALE!!!

CROSTATA DI SEMOLA E PINOLI di Irenequarato

PER LA PASTA FROLLA:

300 g di farina 00

180 g di burro

120 di zucchero un po' frullato

3 tuorli

si impasta sbriciolando tra le dita il burro... anche freddo...con un po' di pazienza fino a che non sia stato assorbito tutto dalla farina...

si fa la solita fontana con il briciolame di farina e burro al centro si mette lo zucchero e i tuorli

si impasta velocemente fino ad ottenere una pasta omogenea

PER LA FARCIA

1\2 litro di latte

100 g di semolino

20 g di burro

65 di zucchero

2 uova intere

60 g di pinoli tritati grossolanamente

si cuoce il semolino in mezzo litro di latte per 15 minuti... se diventa troppo duro si aggiunge un po' di latte

si toglie dal fuoco e si aggiunge alla crema di semolino ancora calda:

zucchero

uova

pinoli

burro

amalgamando il tutto

si foderà un po' alta una tortiera di 26 cm di diametro con la pasta frolla

si versa tutta la crema al suo interno

si fanno delle striscette piatte tipo quelle della pastiera e si mettono a grata sulla torta

si cospargono sopra una manciata di pinoli

si inforna a 180° per circa un ora un ora e dieci

è una vecchissima ricetta dell'artusi leggermente modificata!

CROSTATA INTEGRALE ARANCIA AMARA E CIOCCOLATO di Maffo **(dedicata a mio papà)**

perché dedicata a lui? ma semplice: perché la marmellata di arance amare l'ha fatta lui ,non so come non so perché, mio padre non cucina se non una minestrina, però c'ha provato e gli è venuta una marmellata di arance buonissima, poco dolce e profumatissima...

Ingredienti per la Frolla

150 g farina 00
50 g farina integrale
100 g burro
50 g zucchero
2 rossi

Ingredienti per la farcia

5 cucchiaini di marmellata non molto dolce e
a pezzettoni di arancia
200 ml panna
200 g cioccolato fondente



Si fa la frolla e si fa riposare in frigo per almeno mezzora.

La frolla fatta con la farina integrale è un po' più "sbriciolosa" a stenderla, quindi ci vuole pazienza...

Si foderà con la frolla una tortiera imburrata e infarinata.

Si stende la marmellata e si fa cuocere in forno per una ventina di minuti e comunque finché il bordo non sia dorato.

Si fa freddare, si sforma.

Nel frattempo con la panna e la cioccolata si fa la ganache (ricetta di Rossanina nel db).

Quando è leggermente raffreddata si cola sopra il guscio senza toccarla né mischiarla solo ruotando il guscio affinché si depositi da tutte le parti

Si lascia freddare completamente e si decora se si vuole.

Ho trovato ottimo l'accostamento del sapore un po' amarognolo della frolla integrale con l'amaro netto della marmellata e come completamento finale c'è l'abbraccio della ganache che pur essendo per nulla dolce è comunque "avvolgente".

Crostate del mistero

CROSTATA DELLA VENDEMMIA di MartinaP (Commento di Babby)

Questa è una crostata realizzata da un'amica della nonna di MartinaP, la quale non ci darà **MAI** la ricetta. Si potrebbe provare a farla con la marmellata d'uva di Amarillina ...



MARMELLATA DI UVA di Amarillina

350 g di zucchero
1 kg di uva (l'ideale è il moscato d'Amburgo)
1 buccia di mela per ogni kg di frutta

la menata è che bisogna aprire ogni acino e togliere i semi.
E' la marmellata preferita di mio padre

Crostate fantasia

REALIZZAZIONE di Irenequarato



REALIZZAZIONE di Pigi



Pasta frolla senza

Suggerimenti sull'utilizzo del fruttosio:

"Il fruttosio non va bene per tutti i dolci perché non si può montare con le uova per fare , ad esempio, un pds." (di Alfonsina)

PASTA FROLLA di Paprika (Senza uova e burro)

- 120 g farina
- 120 g fecola
- 150 burro (ho sostituito con circa 80 g di olio leggero)
- 100 g zucchero
- scorza di limone grattata.

Impastare come al solito, aggiungendo se necessario un pò di farina.

PASTA FROLLA di Amarillina 2 (Frolla senza burro di nonna Maria)

- 14 cucchiaini di farina
- 7 cucchiaini di zucchero
- 3 uova
- 1/2 cucchiaino di lievito
- latte bollente qb

Preparare la fontana con farina e zucchero, aggiungere le uova, il lievito e il latte bollente. Resta un impasto piuttosto morbido. Questa frolla è perfetta per fare fagottini di marmellata al forno, salami dolci cotti sul gas o nel forno,

bugie fritte (non quelle secche, ma quelle liguri, morbide). Meno adatta per le crostate.

PASTA FROLLA di Silvia77 (Senza glutine)

Farina di riso 360g

Amido di mais 200g

Burro 300g

Zucchero 300

Cacao 50g

Uova 2

Limone grattugiato

Procedimento Impastare come la pasta frolla, colorare metà della pasta con il cacao.

Fare riposare e poi tirare la pasta sottile.

Cuocere in forno a 200-220°C per 15 min. Ca

PASTA FROLLA di Virgola 2 (Senza uova)

frolla senza uova (per allergici ai latticini e alle uova)

g 300 di farina

g 100 di mandorle macinate

g 200 di margarina

g 70 di zucchero

si impasta come la frolla e si può usare sia come base per crostatine che per biscottini, molto buona per i bambini

Biscotti e crostate senza

BISCOTTINI AI FIOCCHI D'AVENA di _Ale13 (Senza zucchero)

(Variante ricetta tratta dal libro " SENZA ZUCCHERO " di Casati-Ortona ed. Calderini, Bologna 1991)

Fiocchi d'avena g 200

Farina g 200

Burro g 120

Fruttosio g 80 + un cucchiaino

Liquore secco g 40

Lievito g 3
Uova n. 2
Sale q.b.
Bacca di vaniglia

Lavorare insieme gli ingredienti, tranne un albume e un cucchiaino di fruttosio. Mettere a riposare in frigo per ca. un'ora. Stendere l'impasto e ricavarne dei biscotti, porli su una teglia foderata di carta forno, spennellarli con albume d'uovo e spolverare con il cucchiaino di fruttosio. Cuocere in forno a 180°C per ca. 10/15 minuti.

BISCOTTINI AI FIOCCHI D'AVENA E NOCCIOLE di _Ale13 (Senza zucchero)

(Variante ricetta tratta dal libro " SENZA ZUCCHERO " di Casati-Ortona ed. Calderini, Bologna 1991)

Fiocchi d'avena tostati g 120
Farina di nocciole g 50
Fruttosio g 60
Uova n. 4
Scorza d'arancia

Montare insieme fruttosio (meno un cucchiaino) e tuorli, aggiungere i fiocchi d'avena e la farina di nocciole. Montare a parte gli albumi con il cucchiaino di fruttosio tenuto da parte e unire delicatamente con una spatola al primo composto. Con l'aiuto di due cucchiaini formare delle piccole palline di composto e porle su una teglia rivestita di carta forno. Cuocere in forno a 120°C.

BISCOTTINI AL CACAO di _Ale13 (Senza zucchero)

(Variante ricetta tratta dal libro " SENZA ZUCCHERO " di Casati-Ortona ed. Calderini, Bologna 1991)

Farina g 250
Burro g 250
Latte g 80
Amido di riso g 60
Fruttosio g 60
Cacao g 40
Tuorli d'uovo sodo n.3
Lievito ½ bustina

Passare al setaccio i tuorli d'uovo sodi, setacciare insieme le polveri unire ai tuorli e al burro. Se necessario aggiungere un po' di latte. Far riposare in frigo un'ora.

Stendere la pasta e ricavarne dei biscotti, porli su una teglia foderata di carta da forno, umettare con il latte residuo e cuocere in forno a 180/200°C per ca. 15 minuti.

BISCOTTINI ALL'ARANCIA di _Ale13 (Senza zucchero)

(Variante ricetta tratta dal libro " SENZA ZUCCHERO " di Casati-Ortona ed. Calderini, Bologna 1991)

Farina g 280
Amido di riso g 200
Burro g 240
Melassa g 80
Succo d'arancia g 80
Scorza d'arancia
Dolcificante 1 bustina

Lavorare insieme melassa e burro fino a renderli cremosi, aggiungere il dolcificante, il succo e la scorza d'arancia. Incorporare la farina e l'amido setacciati insieme. Far riposare in frigo. Ricavare dei biscotti della forma voluta e cuocere in forno a 180°C per ca. 10 minuti.

BISCOTTINI CON SEMI DI PAPAVERO di Pina56 (Senza zucchero)

(Variante ricetta tratta dal libro " A tavola con il diabete " di B.Asprea,G. Capano,S. Salò).

Ingredienti:
50 g di burro
1 piccolo arancio non trattato o, a scelta 1 limone
1 cucchiaio di semi di papavero
1 cucchiaio di dolcificante liquido
5 g di lievito per dolci
50 g di fecola di patate
75 g di farina bianca
poco sale.

Tagliare a pezzetti e ammorbidire il burro, lavare l'arancia (o il limone), asciugarla grattugiare metà circa della buccia e spremere il succo filtrandolo dalla polpa. Tostare i semi di papavero a fuoco molto basso per circa 10 minuti mescolandoli spesso e lasciarli raffreddare.

Montare il burro con un pizzico di sale, il dolcificante e i semi di papavero. Aggiungere la buccia d'arancio (o limone) e dopo aggiungete il lievito, la fecola di patate e la farina setacciati assieme. Impastare versando il succo d'arancia sufficiente a ottenere una massa morbida e uniforme da conservare brevemente in frigorifero.

Formare con l'impasto un rotolo del diametro di 2 cm circa e tagliarlo a fette spesse 4/5 mm. Adagiare i tondi ottenuti in una teglia foderata con carta forno e cuocere nel forno a 170° per 12/15 minuti raffreddare e servire.

Si possono spolverare con del cacao amaro.

CROSTATE SENZA ZUCCHERO E SENZA UOVA di Maffo

Crostate senza zucchero, crostate normali, crostate senza uova...



sembrano tutte uguali invece.....

Ricette delle frolle di varia natura:

FROLLA CLASSICA

per una tortiera di 26 cm

300 g farina 00

150 g burro

75 g zucchero

3 rossi d'uovo

FROLLA SENZA ZUCCHERO

uguale a quella normale solo che al posto dello zucchero si mettono 40 g di fruttosio

FROLLA SENZA UOVA

250 g farina

150 g burro

1/2 bicchiere d'acqua (anche meno)

75 g zucchero

si mescola la farina con il burro sciolto e zucchero più l'acqua finché non assume una consistenza morbida uguale alla pasta frolla classica appena formata.

si fa riposare mezzora e più nel frigo.

Le crostate della foto sono state fatte:

- due con crema pasticcera e pinoli (bordo di cuoricini)
- una con marmellata di pesche frullata con poca panna liquida e ricoperta di scaglie di mandorle (bordo a stelline)

In entrambe ho formato il bordo tutt'intorno con le dita, ghirigorato usando la punta di una formina, con un po' di frolla avanzata e uno stampino ho fatto tanti cuoricini e stelline e le ho messe in girotondo appoggiandole leggermente sul bordo.

CROSTATA DI FRAGOLE di Manuleo (senza zucchero) (Ricetta tratta da ricettario Splenda)

base:

- 180 g di burro
- 1 tazza di dolcificante Splenda granulare
- 1 uovo
- 250 g di farina
- 6 cucchiaini di acqua fredda

ripieno:

- crema pasticcera:
- 2 tazze di latte
- 4 tuorli
- 1 pezzetto di cannella
- 2 cucchiaini di maizena
- 1 cucchiaino di essenza di vaniglia
- 2 tazze di fragole fresche tagliate a fettine
- 1 cucchiaino di marmellata di fragole senza zucchero

base:

forno a 180 C

- Mescolare tutti gli ingredienti fino a ottenere una massa omogenea, quindi foderare con la massa uno stampo da crostata ingrassato e infarinato. -
- Infornare per circa 35 minuti.

crema pasticcera:

- Mettere al fuoco 1 1/2 tazze di latte con Splenda e la cannella.
- A parte nel latte rimanente mescolare la maizena e i 4 tuorli. Quando il latte sta per bollire aggiungervi il miscuglio di maizena e mescolare vigorosamente fino a che bolla.
- Spegnere e aggiungere la vaniglia.

-Lasciar raffreddare , poi versare nel guscio già cotto e sformato. Decorare con le fettine di fragole e spennellare con la marmellata per lucidare.

CROSTATA DI PESCHE E MIRTILLI CON PASTA FROLLA ALL'OLIO (Senza Lattosio) di Giulia

300 g di farina
100 g di zucchero di canna
100 g di olio d'oliva fruttato leggero
1 uovo e 1 tuorlo
2/3 cucchiaini di acqua fredda
1 pizzico di sale
buccia grattugiata di un limone

Impastate tutti gli ingredienti insieme tranne l'acqua,
Se si forma una palla è inutile aggiungere l'acqua altrimenti mettetela un cucchiaino per volta fino a che non si ottenga una palla consistente e liscia.

Far riposare in frigo almeno mezz'ora.

Nel frattempo io ho fatto un po' di marmellata di pesche gialle nella seguente dose:

650 g di pesche pulite e tagliate a pezzetti
240 g di zucchero di canna

Ho fatto bollire per circa 45 minuti.

Ho steso la pasta frolla in una teglia rettangolare e dopo averla bucherellata sotto ho messo la marmellata di pesche.

L'ho fatta cuocere in forno per circa 40 minuti e poi l'ho fatta raffreddare.

Ho poi tagliato tre pesche a spicchi e le ho fatte cuocere al vapore (le cuocio su un foglio di carta forno dentro lo scolapasta in acciaio con due cucchiaini di zucchero di canna).

Le pesche al vapore le ho poi messe sopra la crostata con un giro della teglia e poi ho riempito il resto con dei mirtilli in modo da coprire tutta la superficie.

Ho poi messo sopra tutto il sughetto che avevano fatto le pesche al vapore.

L'ho lasciata ancora un paio di ore in frigo in modo che i gusti si amalgamassero.

CROSTATA ESTIVA AL LIMONE di EleonoraC (Adatta agli intolleranti al lattosio)

Crostata morbida di limone

Crema:

1 uovo
200 g di zucchero
50 g di fecola
½ l d'acqua
succo di due limoni
buccia di 1 limone

Pasta:

350 g di farina
150 g di zucchero
2 uova
1 bicchiere d'olio
buccia di 1 limone
½ bustina di lievito
Teglia diametro 26



Per ciò che riguarda l'olio, io uso il bicchiere di carta quello standard, e lo riempio fino a un dito dal bordo, per quanto riguarda il tipo di olio decidi tu, io non amo che si senta l'olio nei dolci, quindi uso l'olio di riso, che mi sembra il più neutro come sapore, se lo preferisci puoi farlo anche con l'olio d'oliva, la consistenza non ne risente.

mescolare tutti gli ingredienti della crema e farla cuocere a bagnomaria fin quando non si sarà addensata, farla raffreddare. Se i limoni sono molto grandi, tipo Sorrento, diminuire la quantità d'acqua a 400 ml.

Fare l'impasto per la base che risulterà sodo, ma abbastanza morbido. Stenderlo nella teglia (io metto la carta forno) tirando su i bordi e lasciandone un po' per copertura (circa 1/5). Riempire con la crema raffreddata e coprire con delle strisce fatte aggiungendo un po' di farina all'impasto messo da parte. Mettere in forno caldo a 180° per 30'

E' un dolce comodo perché non necessita di stare in frigo, ma se viene servito freddo "è la morte sua" inoltre è abbastanza leggero e quindi molto piacevole in questo periodo di grande caldo.

L'impasto che uso è molto morbido, non somiglia alla pasta frolla, si appiccica alle mani se lo lavori, infatti lo stendo dentro la teglia con la spatola, poi aggiungo farina all'impasto rimasto fino a quando non si attacca più alle mani, e faccio le strisce unguendo le mani d'olio. Io so che è un po' empirica come spiegazione, ma non so come spiegarti la giusta consistenza.

se hai paura della griglia lascia il cordoncino esterno un po' alto e non mettere nulla sopra, la crema ha un aspetto traslucido molto bello, fa una certa figura!!

CROSTATA LIGHT di Faith (Senza Uova)

x la "frolla":

200 g di farina

25 g di burro

mezzo vasetto di yogurt

50 g di zucchero

aroma vaniglia

2 cucchiaini di lievito

x la "crema":

1/2 lt. di latte

cacao

zucchero a velo

mezzo cucchiaio di maizena o frumina

amaretti tritati

aroma rum

preparare le crostatine, cuocerle in forno a 180° x circa 15-20 minuti e farcire con la crema al cacao.

CROSTATINE ALLA MARMELLATA DI ARANCE di Isaura (senza zucchero)

300g di farina

150g di burro

67 g di fruttosio

2 tuorli

1/2 bustina di lievito

scorza di limone

pizzico di sale

vasetto di marmellata di arance senza zucchero

Fare la classica pasta frolla, se troppo dura aggiungo un po' di latte, non la metto in frigo.

Imburro e infarino i contenitori d'alluminio, quelli da budino, li riempio con un po' di pasta

un cucchiaino di marmellata e inforno.

Forno elettrico 175/200g circa 1/2ora, non amo la pasta frolla troppo scura, perché secca.

MEZZELUNE AL LIMONE CON MELE E MARMELLATA di Pina56 (Senza zucchero)

(Variante ricetta tratta dal libro " A tavola con il diabete " di B.Asprea,G. Capano,S. Salò).

Ingredienti:

1 piccolo limone non trattato
20 g di nocciole sgusciate e tostate
1/2 bustina di lievito per dolci
90 g di farina bianca
60 g di farina di riso
1 cucchiaino scarso di dolcificante liquido
2 cucchiaini di olio di sesamo
1 piccolo uovo
1 grande mela gialla
3 cucchiaini di marmellata a vostro gusto senza zucchero
poco latte parzialmente scremato
un pizzico di sale.

Lavare il limone e grattugiarne la scorza, tritare finemente le nocciole. Setacciare le farine con il lievito, aggiungere il dolcificante, un pizzico di sale, l'olio, l'uovo, e la buccia di limone. Impastare gli ingredienti e se serve aggiungere un po'di latte. Lasciare riposare per 30 minuti. Affettare finemente la mela, metterla in una pentola con la marmellata e cuocerla per 15/20 minuti. Frullare le mele con le nocciole tritate. Stendere la pasta e ricavare dei cerchi adagiandoli su carta forno; spennellare i bordi con acqua e nel mezzo mettere il ripieno di mele, chiudere a mezzaluna e sigillare il contorno con i rebbi di una forchetta. Cuocere a 180° per circa 10/15 minuti.

TORTA DI MELE di _Ale13 (Senza zucchero)

(Variante ricetta tratta dal libro " SENZA ZUCCHERO " di Casati-Ortona ed. Calderini, Bologna 1991)

Per la pasta:

Farina g 300
Burro g 100
Sale q.b.
Dolcificante 1 bustina
Acqua g 50

Farcitura:

Mele g 500
Fruttosio g 20

Succo di limone q.b.
Scorza di limone
Cannella q.b.

Fare una fontana con la farina e il dolcificante setacciati insieme, aggiungere l'acqua, il sale e il burro morbido a pezzetti e formare una palla. Far riposare in frigo. Sbucciare le mele e tagliarle a cubetti, mescolarle con la scorza e il succo di limone, la cannella e il fruttosio. Dividere in due la pasta e stenderla. Con una metà foderare una tortiera, aggiungere il composto di mele e coprire con la seconda metà di pasta. Bucherellare la superficie con i rebbi di una forchetta. Cuocere in forno a ca. 200°C per 30 min, spennellare con latte e rimettere in forno per altri 15 minuti ca.

Farciture senza

APFELMOUSSE di Gea (Senza zucchero) (la ricetta è di MarinaB io me la sono adattata)

tagliare a tocchetti un chilo delle solite mele renette, mettere in pentola con il succo di un limone e una generosa cucchiata di cannella. Cuocere finche le mele si sfaldano, poi frullare col minipimer.

Invasettare come per la marmellata.

Io lo conservo in frigo (non fido fuori per la mancanza di zucchero).

Io uso questa mousse al posto della marmellata sulla crostata. Se vi pare troppo liquida fatela cuocere un po' di più oppure usate la gelatina per renderla solida prima di stenderla su un guscio di frolla già cotto in bianco.

Per la frolla si fa una frolla normale, con il fruttosio al posto dello zucchero in rapporto 60 a 100 (cioè 60 g di fruttosio per ogni 100 di zucchero).

CREMA PASTICCERA di Maffo (Con fruttosio)

per ogni rosso d'uovo ci va

1/4 litro latte

un cucchiaio colmo di fruttosio

3 cucchiari rasi di farina

buccia di limone grattata oppure intera che poi si toglie alla fine.

Si sbattono i rossi con il fruttosio non tanto per montarli quanto per mescolarli bene. Si aggiunge la farina continuando a mescolare con la frusta.

Si aggiunge un pò per volta il latte caldo messo a bollire con la buccia del limone, si mescola sempre con la frusta e poi si rimette sul fuoco mescolando bene con un cucchiaio di legno specie sul fondo sennò attacca e brucia.

Quando si addensa, si fa cuocere ancora un poco sempre mescolando ed è pronta. Si passa al setaccio così si eliminano eventuali grumi.

GELATINA ALL'ARANCIO di _Ale13 (Senza zucchero)

(Variante ricetta tratta dal libro " SENZA ZUCCHERO " di Casati-Ortona ed. Calderini, Bologna 1991)

Succo d'arancia g 250
Fruttosio g 20
Gelatina in fogli g 6

Ammollare la gelatina in acqua fredda. Mescolare bene il succo d'arancia col fruttosio. Sciogliere la gelatina sul fuoco con un cucchiaino di acqua e aggiungere al succo d'arancia. Mescolare accuratamente. Porre in coppette e tenere in frigorifero fino al momento di servire.