



TECNICA PASTICCERA

CROSTATA DI FROLLA TIPO LINZER

CON CREMA PASTICCERA E UVA BIANCA E ROSSA

a cura di Roberto Puma e Anna Piccolini*



Ingredienti

(per una tortiera da circa 26 cm)

PER LA PASTA FROLLA TIPO LINZER

- 200 g di farina "00"
- 125 g di mandorle pelate
- 150 g di burro morbido
- 140 g di zucchero a velo
- mezzo cucchiaino di cannella in polvere
- 2 tuorli medi
- 1 cucchiaino di rum
- un pizzico di sale

PER LA FINITURA

- 100 g di uva bianca
- 100 g di uva rossa
- 20 g di zucchero semolato
- 50 ml di moscato
- zucchero a velo

PER LA CREMA PASTICCERA

- 200 g di latte
- 50 g di panna fresca
- 75 g di tuorli (circa 4 tuorli)
- 75 g di zucchero semolato
- 20 g di amido di mais
- mezza bacca di vaniglia

DIFFICOLTÀ

media

TEMPO

25 minuti la preparazione + il riposo
30 minuti la cottura

CALORIE

350 ogni 100 g



1

Per la pasta tritare in un mixer le mandorle fino a farle diventare una farina: per evitare che rilascino i loro oli essenziali è consigliabile tritarle dopo averle congelate (sarà sufficiente porre le mandorle in freezer almeno 1 ora prima di utilizzarle). Montare il burro precedentemente ammorbidito con lo zucchero a velo, la cannella in polvere ed il rum. Per questa operazione sarebbe meglio usare una planetaria munita di gancio a "foglia" oppure un frullino elettrico. Quando il composto sarà spumoso unire i tuorli, uno alla volta, le farine setacciate e il sale, amalgamando con cura.



2

Mettere la pasta così ottenuta in un sac a poche munito di bocchetta liscia e ricoprire il fondo e i bordi dello stampo da crostata ben imburato e infarinato. Cuocere in forno a 180° per 25-30 minuti e, a cottura ultimata, togliere dal forno e lasciar raffreddare nello stampo.



3

Per la crema, montare i tuorli con lo zucchero e i semi della bacca di vaniglia, incisa e raschiata, fino a renderli ben spumosi, quindi aggiungere l'amido di mais, mescolando bene. In una casseruola possibilmente antiaderente mettere a scaldare il latte e la panna. Quando il composto arriverà quasi a ebollizione, togliere dal fuoco e aggiungere le uova montate senza mescolare.

Rimettere la casseruola sul fuoco e riportare il composto al bollore. Quando il liquido, bollendo, tenderà a ricoprire la montata di uova (che galleggerà sulla superficie), montare velocemente con una frusta per 15-20 secondi, o fino a quando la crema sarà densa e morbida.

Trasferire la crema così ottenuta in un contenitore largo e basso, ricoprendola subito con la pellicola per alimenti a contatto. Farla raffreddare velocemente mettendo il contenitore in uno più grande con acqua e ghiaccio. Non appena la crema sarà raffreddata, riporla in frigorifero per completare il raffreddamento.



4

Estrarre la crostata dallo stampo, ponendola su un piatto da portata e ricoprire il fondo con la crema pasticcera ben fredda.



5

Per la finitura lavare l'uva e separare gli acini, scegliendo quelli integri e sodi. Tagliare gli acini a metà e metterli in una ciotola con lo zucchero e il moscato. Mescolare delicatamente per non rovinare gli acini e lasciare a marinare per 15-20 minuti. Scolare bene l'uva dalla marinata e disporla sulla crema in modo casuale, per dare alla crostata un aspetto moderno e invitante. Prima di servire spolverare con zucchero a velo.



Descrizione, tecniche e *varianti*

La pasta frolla tipo Linzer deriva da una classica ricetta austriaca che risale alla fine del 1600. Si possono trovare innumerevoli varianti di questo impasto che ha come caratteristica la friabilità e la morbidezza. A differenza della classica pasta frolla la sua lavorazione finale avviene con il "sac a poche", grazie alla consistenza dell'impasto. La buona riuscita della frolla Linzer dipende principalmente dalla montata di burro iniziale che deve risultare morbida e spumosa prima dell'inserimento dei tuorli, da aggiungere uno alla volta.

Il rum presente nella ricetta può essere sostituito da succo di limone o d'arancia, nel caso non si voglia utilizzare un liquore. La crema pasticcera è una delle basi della pasticceria italiana. La ricetta più classica prevede l'uso di latte, tuorli, zucchero, farina e un aroma (vaniglia o limone). La ricetta che abbiamo presentato inserisce delle varianti per renderla più gustosa e morbida al palato. Una parte del latte viene sostituito da panna e al posto della farina utilizziamo dell'amido di mais (maizena). Con l'uso della panna avremo un gusto finale particolarmente morbido, mentre l'utilizzo dell'amido al posto della farina ci consentirà un tipo di cottura molto più breve evitando alterazioni delle uova con conseguente miglioramento del gusto. Infatti l'amido di mais gelifica (si trasforma in gel) a temperature più basse della farina, dando una struttura cremosa più stabile nel tempo. Utilizzando la farina si corre il rischio di dover cuocere troppo la crema, rischiando anche la successiva formazione di liquido nella stessa dovuta alla trasformazione degli amidi della farina. La crema pasticcera preparata senza farina è adatta anche a coloro che soffrono di intolleranza al glutine (celiachia). Per fare una crema pasticcera al cioccolato, potete sostituire metà dell'amido con cacao amaro in polvere. In questo caso sarà necessario prolungare un po' la cottura fino a raggiungere la cremosità desiderata. Per ciò che riguarda la marinatura dell'uva, se non volete utilizzare alcool, potrete sostituire il moscato con del tè nero o verde. In questo modo la crostata sarà adatta anche ai bambini.

* **Roberto Puma**, Executive Chef e **Anna Piccolini**, formatore professionista, hanno fondato nel 2006 a Treviglio, in provincia di Bergamo, la **Scuola dei Sapori**. Propongono corsi per amatori, professionisti e aspiranti Personal Chef, oltre ad offrire consulenze nel mondo della ristorazione.

Roberto Puma è il presidente di Aicf "**Associazione Italiana Cuochi Formatori**" (www.aicf.it) e responsabile del progetto formazione e coordinamento scuole di Fnpc "**Federazione Nazionale Personal Chef**" (www.federpersonalchef.it).

SCUOLA DEI SAPORI SRL

Via Mazzini 15/e 24047 - Treviglio (BG)

Tel. +39 0363 673085 - info@scuoladeisapori.it - www.scuoladeisapori.it