



La pastiera

Ricetta per 3 crostate

Stampo 3 anelli microforati (diametro 5 cm, altezza 4 cm)

Composizione

Pasta frolla Breton

Composto di grano cotto, ricotta e aromi

Strisce di pasta frolla Breton

PASTA FROLLA BRETON

Ingredienti:

g	1000	Farina Uniqua Bianca Molino Dallagiovanna
g	500	burro all'82%
g	400	Zucchero a velo
g	150	Uova intere pastorizzate
g	18	Lievito chimico
g	2068	Totale

Procedimento:

Assicurarsi che il burro sia alla temperatura di +4°C.

Setacciare la farina con il lievito chimico e lo zucchero a velo.

In una planetaria munita di foglia miscelare le polveri con il burro freddo tagliato a cubetti.

Aggiungere in un'unica volta le uova e lasciar impastare quanto basta per ottenere un composto legato e morbido.

Stendere la frolla alla sfogliatrice tra due fogli di carta da forno 60 cm × 40 cm a uno spessore di 2,5 mm. Conservare in congelatore a -20°C.



COMPOSTO DI GRANO, RICOTTA E AROMI

Ingredienti:

g	250	Ricotta di pecora
g	250	Ricotta vaccina
g	400	Grano cotto
g	100	Crema pasticcera
g	150	Zucchero semolato
g	170	Arancia candita
g	15	Tuorli pastorizzati
g	15	Uova intere pastorizzate
g	25	Zeste di arancia
g	1350	Totale

Procedimento:

In una planetaria munita di frusta mescolare la ricotta con lo zucchero semolato e le zeste di arancia per 5 minuti a velocità minima. Successivamente inserire la crema pasticcera e far incorporare. Miscelare le uova e i tuorli. Sostituire la frusta alla foglia e aggiungere, in successione, grano cotto, uova miscelate con i tuorli e l'arancia semi candita. Coprire con pellicola alimentare a contatto e conservare in frigorifero a +4°C.

Montaggio e finitura:

Foderare 3 anelli microforati di diametro 15 cm alti 4 cm, precedentemente imburrati, con la frolla Breton.
Rimuovere l'eccedenza dai bordi, stenderla e lasciare raffreddare in abbattitore negativo a -20°C per 4 minuti.
Cuocere in forno ventilato a 160°C per 19 minuti con la valvola aperta.
Lasciare raffreddare i fondi cotti negli anelli microforati.
Pesare al loro interno 450 g di composto per pastiera, livellare con una spatola in modo da ottenere una superficie liscia e regolare.
Ricavare delle strisce di pasta frolla Breton, decorare e cuocere in forno ventilato a 160°C per 45 minuti, quindi abbassare la temperatura del forno a 140°C e proseguire la cottura per altri 40 minuti.
Alla fine della cottura la superficie della crema dovrà risultare ben scura, se così non fosse proseguire la cottura fino a ottenere la giusta colorazione. Degustare a temperatura ambiente.
Conservare a temperatura ambiente per un massimo di 4 giorni.