



Christmas orange tart

Crostata speziata con gelée di arance
Semplici ingredienti ma di gran classe per
questa crostata che racchiude un sapore
unico e speziato.

INGREDIENTI

Per l'impasto:

- 300 g farina 00
- 125 g di burro di centrifuga
- 1 tuorlo d'uovo
- 63 g di zucchero a velo vanigliato
- 4 g di acqua
- 1 scorza di un limone
- 1 g sale fine
- 2 g Cucchiaino di cannella in polvere

Per la gelée:

- 400 ml succo di arance
- 70 g di zucchero semolato
- 30 g maizena

Per la cottura:

- 180° gradi a forno statico
- 25' minuti
-

Per la decorazione:

- Arance, mele essiccate
- Anice sellato,
- Cannella in bastoncini



PROCEDIMENTO:



Preparazione della pasta frolla:

1. In una planetaria aggiungete la farina setacciata, il burro tagliato a fettine.
2. Attivare la planetaria al minimo e aspettare che il burro si amalgami bene con la farina.
3. Versate poi nella planetaria lo zucchero a velo vanigliato, la polvere di cannella e la scorza di limone grattugiata.
4. A questo punto in una ciotola sciogliete il sale nel tuorlo ed aggiungetelo nella planetaria, contemporaneamente aggiungete i 4 g di acqua e continuate ad impastare.
5. Un volta amalgamati perfettamente, togliete la pasta frolla dalla planetaria.
6. Modellate la pasta frolla ed avvolgetela nella pellicola (un consiglio è farla riposare in frigorifero alla sera per il giorno dopo in modo tale che si stabilizzino i grassi con gli zuccheri).



PROCEDIMENTO:



Preparazione alla cottura:

1. Tolta la pasta frolla dal frigorifero, ben riposata, spolverate la spianatoia con la farina, a questo punto iniziate a stendere l'impasto con il mattarello, cercando di creare un disco un po' più grande dello stampo della tortiera e dallo spessore uniforme di circa 4/5 mm.
2. Srotolate sullo stampo della tortiera il disco di pasta frolla che avrete precedentemente avvolto sul mattarello, accompagnandolo delicatamente, facendolo aderire perfettamente ai bordi.
3. Con l'aiuto di un coltellino eliminate tutti gli eccessi dell'impasto, a vostro piacere decorate il contorno della crostata.
4. Infornate a 180° gradi a forno statico per 25' minuti.
5. Sfornate e fate raffreddare bene.



PROCEDIMENTO:



Preparazione della gelée di Arance:

1. In un pentolino aggiungete 30 g di maizena e 70 g di zucchero semolato fine.
2. Inserite poco alla volta il succo di arance e mescolate (eviterebbe così la formazione di grumi).
3. Continuate a mescolare fino allo scioglimento completo di tutti gli ingredienti.
4. A questo punto adagiate il pentolino sul fornello, portate lentamente tutto il composto ad ebollizione fino a che non inizierà ad addensarsi e ad assumere la consistenza di una crema.
5. Successivamente versate uniformemente il gelée di arance nel disco di pasta frolla già preparato e lasciate tutto riposare a temperatura ambiente.
6. Decorate a piacimento e mettete la vostra crostata in frigorifero.



PROCEDIMENTO:



Preparazione della gelée di Arance:

1. In un pentolino aggiungete 30 g di maizena e 70 g di zucchero semolato fine.
2. Inserite poco alla volta il succo di arance e mescolate (eviterebbe così la formazione di grumi).
3. Continuate a mescolare fino allo scioglimento completo di tutti gli ingredienti.
4. A questo punto adagiate il pentolino sul fornello, portate lentamente tutto il composto ad ebollizione fino a che non inizierà ad addensarsi e ad assumere la consistenza di una crema.
5. Successivamente versate uniformemente il gelée di arance nel disco di pasta frolla già preparato e lasciate tutto riposare a temperatura ambiente.
6. Decorate a piacimento e mettete la vostra crostata in frigorifero.

Per la decorazione:

1. Create a piacere la vostra decorazione e mettete la crostata in frigorifero. Servire fresca