

# CROSTATINE CON FRANGIPANE AI FIORI D'ARANCIO E FRAGOLE FAVETTA

di LORENZA RIZZI - PASTICCERIA "LA CIRCE BIO" DI SAN FELICE CIRCEO



## Confettura di fragole

### INGREDIENTI

fragole Favetta 110 g - zucchero 15 g - pectina 3 g - succo di limone 6 g

### PROCEDIMENTO

- Mescolare in una ciotola lo zucchero con la pectina
- Scaldare le fragole tagliate a pezzetti con il succo di limone
- Aggiungere la miscela di zucchero e pectina alle fragole e far bollire a fiamma bassa per tre o quattro minuti
- Frullare e lasciare raffreddare

### MONTAGGIO

- Stendere la pasta frolla a 4-5 mm e foderare gli stampi precedentemente imburriati e infarinati, mettere in forno statico per dodici minuti a 175°C
- Togliere dal forno, aggiungere in ogni stampo uno strato di confettura di fragole Favetta e la crema frangipane, quindi rimettere nel forno statico per altri quindici - diciotto minuti a 175°C
- Sfnare e far raffreddare completamente
- Sformare la gelée di fragole dagli stampi e posizionarla al centro di ogni crostatina
- Decorare con un giro di panna fresca, fragole e qualche fogliolina di menta fresca

## Gelée di fragole

### INGREDIENTI

fragole Favetta 250 g - zucchero 50 g  
succo di ½ limone - gelatina in fogli 10 g

### PROCEDIMENTO

- Mettere la gelatina in ammollo in acqua fredda per venti minuti
- Tagliare le fragole a pezzetti e lasciarle macerare con lo zucchero e il limone per dieci minuti
- Passare al mixer il composto per ottenere una coulis liscia
- Passare al colino a maglia stretta e versare nel pentolino
- A inizio bollore togliere dal fuoco e aggiungere la gelatina ben strizzata; mescolare fino a totale assorbimento
- Versare il composto ottenuto in stampi di silicone e mettere in frigo o abbattitore fino a completo raffreddamento

## Pasta frolla alle mandorle

### INGREDIENTI

farina 00 150 g - mandorle tritate finemente 15 g  
zucchero semolato biologico 50 g  
burro a temperatura ambiente 90 g - uovo 1  
un pizzico di sale - bacca di vaniglia ½

### PROCEDIMENTO

- Mescolare il burro con lo zucchero
- Aggiungere l'uovo, il sale, la vaniglia, la buccia di limone, quindi far assorbire il tutto
- Aggiungere le farine e far riposare mezz'ora in frigo l'impasto coperto con pellicola

## Frangipane alle mandorle

### INGREDIENTI

uovo 1 - mandorle in polvere 50 g - zucchero semolato 50 g  
burro morbido 50 g - farina 00 20 g - vaniglia q.b.  
una goccia di fiori d'arancio

### PROCEDIMENTO

Mettere tutti gli ingredienti nella planetaria e azionare con la foglia a massima velocità fino a ottenere una crema chiara

### PER LA DECORAZIONE

fragole Favetta - panna fresca - foglioline di menta