

CREAM TART AL MASCARPONE E FRAGOLE

TORTA CASA

Pasta frolla al limone

400 g burro
600 g farina 00
150 g zucchero a velo
80 g miele (acacia o millefiori)
40 g tuorlo
4 g sale
2 g lievito per dolci
2 g buccia di limone

Impastare il burro, a temperatura ambiente, con la farina (l'impasto avrà una consistenza sabbiosa). Aggiungere poi gli zuccheri (velo e miele), il sale, il lievito e la buccia di limone. In ultimo, il tuorlo. Impastare giusto il tempo necessario per amalgamare fra loro gli ingredienti e fra riposare in frigorifero 2/3 ore prima di utilizzare.

Stendere la frolla e ricavarne la forma di una casa. Bisognerà stendere due forme identiche che andranno cotte a 170° per 15/20 minuti (fino a che saranno ben dorate) – è meglio mettere la frolla stesa in frigorifero qualche ora prima di cuocerla, così manterrà meglio la forma prescelta. Con la stessa frolla verranno realizzate tutte le decorazioni che andranno a formare la casa (finestre, porte ecc).

Chantilly al mascarpone

300 g mascarpone
40 g zucchero semolato
225 g panna
2,5 g colla di pesce
Vaniglia (opzionale)

Mettere la colla di pesce a bagno in acqua e ghiaccio (o acqua molto fredda). Lavorare con una marisa (spatola) il mascarpone, lo zucchero e i semi della bacca di vaniglia. Aggiungere la colla di pesce sciolta in poca panna (fare attenzione a questo passaggio per evitare la formazione di grumi – è importante aggiungere un piccolo quantitativo di crema mascarpone alla colla di pesce sciolta prima di incorporarla al resto del composto, questo farà stemperare la colla di pesce e la farà amalgamare al composto con più facilità).

In ultimo, aggiungere la panna montata. Conservare in frigorifero in un sac a poche, se possibile con una bocchetta liscia.

Montaggio

Decorare una delle due sagome di casa a piacere.

Si può utilizzare come decoro della ghiaccia reale che servirà anche per "incollare" i vari elementi di frolla che sono stati realizzati o altri decori a scelta (piccole caramelle, marshmallow, fiori eduli ecc...).

Pochare sull'altra sagoma della casa degli spuntoni di chantilly al mascarpone e aggiungere delle fragole tagliate a pezzetti. Ricoprire con la seconda sagoma. Conservare in frigorifero.

Ghiaccia reale

110 g zucchero a velo
30 g albume pastorizzato
5 g succo di limone
Colorante alimentare in gel (opzionale)

Lavorare con una frusta l'albume, aggiungere poi il succo di limone e in ultimo lo zucchero a velo (setacciato). Lavorare bene fino a che la consistenza è perfettamente liscia.

Se si volesse avere una glassa colorata aggiungere un piccolo quantitativo di colorante a piacere.

Con lo stesso procedimento, per avere una glassa un po' più consistente, lasciare la ricetta invariata ma mettere 150g di zucchero a velo.