

## INCONTRO TRA CIOCCOLATO E LAMPONI



Tempo: 2/3 ore      Difficoltà: Media      Persone: 10

### INGREDIENTI

Per la frolla al cacao:

- 300 gr di farina 00
- 150 gr di burro freddo
- 25 gr di cacao amaro
- 100 gr di zucchero a velo
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 1 uovo medio
- 2 gr di sale fino

- 45 gr di burro morbido
- 1 confezione di lamponi freschi (125gr)

Per la ganache al fondente:

- 300 gr di cioccolato fondente 70%
- 450 gr di panna fresca
- 75 gr di glucosio o miele millefiori
- 75 gr di burro

Per il biscotto al cioccolato senza farina:

- 96 gr di albume
- 90 gr di cioccolato fondente 50%
- 40 gr di tuorlo d'uovo

### PREPARAZIONE

Procedimento frolla al cacao:

In planetaria inserire il burro freddo, il cacao amaro setacciato, la farina, lo zucchero a velo, il sale e la vaniglia. "Sabbicare" per bene il burro con le polveri e, solo alla fine, aggiungere l'uovo.



Impastare per bene il tempo necessario a compattare il tutto. Stendere la frolla tra due fogli di carta forno a uno spessore di 3/4 mm e mettere in freezer per una mezz'oretta. Imburrare una teglia per crostate, rivestirla con la frolla e mettere in freezer prima della cottura per almeno 15/20 minuti. Infornare a 150° ventilato per almeno 25 minuti. Estrarre dal forno e far raffreddare.

Procedimento biscotto al cioccolato:

Sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria o al microonde insieme al burro. Far raffreddare leggermente e aggiungere i tuorli d'uovo. A parte, montare l'albume con lo zucchero

semolato fin quando non risulterà liscio e lucido. Versarlo in più riprese nel composto di tuorli e cioccolato e mescolare dal basso verso l'alto senza smontare il composto. Versarlo in sac a poche e inserirlo nel fondo di frolla. Inserire qualche lampone fresco e cuocere il tutto a 170° ventilato per circa 15 minuti. Far raffreddare.

Procedimento ganache al fondente

In una casseruola scaldare la panna con il glucosio (o il miele) fino a sfiorare il bollore. A parte, sciogliere a bagnomaria o in microonde il cioccolato fondente con il burro. Unire insieme cioccolato e panna e mescolare con una frusta a mano fino ad ottenere un composto liscio e lucido. Versare in una sac a poche.

Per decorare:

- 4 confezioni di lamponi freschi da 125 gr
- Foglie oro e glitter oro

**ASSEMBLAGGIO**

Nella frolla ben cotta, versare sul biscotto al cioccolato senza farina ben freddo la ganache al cioccolato. Mettere la crostata in freezer il tempo necessari a far solidificare un pochino la ganache. Decorare con i lamponi freschi tutta la superficie e impreziosire con dell'oro alimentare.

