OLIO CUORE

Crostatina alla frutta

Una reinterpretazione della classica crostatina da parte del nostro chef.

Ingredienti

- 6 uova
- 140 g zucchero
- 120 g farina tipo “00”
- 60 g succo di limone
- 2 fogli di colla di pesce
- 100 g burro
- 40 g **Olio Cuore**
- Frutti di bosco misti
- Foglie di menta
- Panna montata

https://player.vimeo.com/video/200193859

Preparazione

Per prima cosa preparare il lemon curd: utilizzare un recipiente a bagnomaria, aggiungere lo zucchero e il succo di limone, montarli con una frusta finché non si scioglie lo zucchero. A questo punto aggiungere 4 uova. Continuare a montare fino a 80° (controllare con un termometro da cucina), infine aggiungere la colla di pesce e il burro. Una volta amalgamato il tutto spegnere il fuoco e lasciar riposare.

Per preparare la frolla all'Olio Cuore: distribuire la farina su un piano, aprirla a spirale, aggiungere lo zucchero, un uovo intero e un tuorlo. Impastare e versare lentamente a pioggia l' **Olio Cuore**. Continuare a lavorare l'impasto fino a ottenere un panetto di frolla. Lasciarlo riposare in frigorifero per 12 ore.

A questo punto stendere la frolla e prendere dei coppapasta di dimensioni diverse, con il più grande si ottengono dei dischi e con i più piccoli si possono creare dei buchi per un effetto scenografico. Mettere i dischi in forno a cuocere per 8 minuti a 160°.

Per l'impiattamento: dopo aver lasciato raffreddare il lemon curd, metterlo in una sac à poche e andare a creare dei punti sul piatto. Prendere la panna montata e fare la stessa cosa. Disporre i frutti di bosco per dare colore tra la panna e il lemon curd. Disporre la frolla sopra il tutto e chiudere il piatto con le foglie di menta.

La ricetta è stata preparata con:

Olio di Mais

La frolla preparata con Olio Cuore ha una percentuale molto più alta di grassi polinsaturi rispetto ai grassi saturi, in confronto con la pasta frolla tradizionale preparata con solo burro.