

PESCHE DOLCI FRANGIPANE E CREMA

Vorrei dire che questa è l'ultima ma mentirei... è sì.. mi vengono le idee e non riesco a resistere, devo cucinare... devo cucinare questo frangipane un'altra volta.. e già ne ho in mente un'altra!!! aaahhhh "fortuna" che poi finisce questa sfida altrimenti dovrei far arrivare un tir carico di farina di mandorle o.o

Questa mi è balzata alla mente oggi al lavoro.. e ora penserete "questa non fa proprio un..." nooo è che era un'attimo che non richiedeva una gran concentrazione così la mia fantasia in questi momenti vaga e oggi è caduta su delle pesche.. e perchè non farle col frangipane??!!? questo dolcetto mi piace molto e mi ricorda mia mamma perchè lei le faceva, e le fa ancora, spesso e mi piacevano tanto, lei usa i mezzi gusci di noci, naturalmente intatti, li strofina con un panno unto e ci appoggia sopra la frolla in modo che vengano le mezze pesche già con l'incavo.. non so se sia una sua invenzione ma io lo trovo un buon metodo artigianale.. della serie quando ancora non esistevano stampi e stampini di ogni tipo... io invece, figlia della modernità, mi son fatta aiutare dagli stampi multiporzione in silicone.. sono venute benissimo e soprattutto tutte uguali!! Ho voluto però mantenere la ricetta di mia mamma per la frolla.

PESCHE DOLCI AL FRANGIPANE E CREMA

per circa 30 pesche piccole

per la frolla

250 gr di farina
120 gr di zucchero
30 gr di burro
30 gr di strutto
1 uovo
1 tuorlo
poco latte

10 gr di lievito per dolci
per la crema frangipane di Ambra
50 gr di farina di mandorle
50 gr di burro
50 gr di zucchero semolato
15 gr di fecola di patate- maizena
1/2 uovo

per la crema pasticcera

40 gr di tuorli
50 gr di zucchero
10 gr di farina
150 ml di latte intero

per decorare

alchermes
zucchero semolato
foglioline di menta

Per la frolla, mescolate l'uovo e il tuorlo con lo zucchero, unite il burro e lo strutto e infine la farina setacciata con il lievito, se l'impasto è troppo secco e fatica ad amalgamarsi unite qualche cucchiaino di latte, formate un impasto omogeneo e mettete a riposare mezz'ora in frigorifero. Per la crema frangipane, montate il burro con lo zucchero fino ad ottenere una crema spumosa, aggiungete l'uovo appena sbattuto, incorporate la farina di mandorle poco per volta e la maizena, sempre continuando a montare.

Per la crema pasticcera, mescolate i tuorli con lo zucchero e la farina, fate scaldare il latte e versatelo sul composto di tuorli, amalgamate bene e mettete a cuocere sul fuoco. Appena prima che inizi a bollire togliere la crema dal fuoco e continuate a mescolare un minuto, mettete la crema in una tazza e coprite con la pellicola per evitare che si crei la patina sopra, lasciate raffreddare.

Prendete la pasta e spendetela ad uno spessore di 3 mm con uno stampino ricavate dei cerchi e foderate le semisfere dello stampo multiporzioni in silicone (il mio ha 15 porzioni) all'interno di ogni semisfera mettete un cucchiaino di frangipane, cuocete circa 15 minuti o finchè saranno ben cotti, ripetere l'operazione ma all'interno delle semisfere mettete un cucchiaino di crema pasticcera, tenete però un po di crema da parte.

Quando le semisfere saranno fredde, prendetene una al

frangipane velatela con la crema pasticcera e accoppiatela a una alla crema, passatela nell'alchermes poi nello zucchero semolato, disponete nei pirottini e decorate con una fogliolina di menta.



con questa ricetta partecipo ancora la contest MTC di aprile