

# TORTINE FRANGIPANE AL SAMBUCO E SANGIOVESE

E' per la prima volta che mi appresto a partecipare all' MTC, sinceramente ne sono venuta a conoscenza da poco, anche perchè il mio blog ha circa due mesi di vita, vedevo tutte queste ricette di crepè.. crepè di ogni tipo, dolci, salate, torte di crepe, involtini... tutte con la ricetta della stessa persona e mi chiedevo se fossero tutte state contagiate dalla crepemanìa.. allora son andata leggermente a fondo e sono approdata da Alessandra e Daniela, mi sono letta bene il regolamento e ho chiesto di partecipare... poi ha vinto Ambra e come tante di voi ho iniziato a tremare e ho pensato.. "mannaggia a me, mi lancio sempre in ste cose senza pensare tanto poi vedrai con che ricetta dovrò scontrarmi.. potevo aspettate un po".. è che il tema delle crepe mi piaceva tanto e quindi presa dall'entusiasmo mi son buttata!!! Alla fine però son contenta perchè a dispetto di tutti i pensieri Ambra a proposto un dolce che sinceramente ho già fatto e poi adoro le mandorle.. quindi all'opera!!!

Ho pensato di contrastare il sapore dolce del frangipane con l'aspro del limone e della *confettura di bacche di sambuco al sangiovese*.. questa particolarissima confettura, dolce e leggermente aspra, l'ho comprata in una macelleria-gastronomia ed è buonissima specialmente abbinata alla ricotta.

MAI AVUTO UNA RICETTA CON UN TITOLO COSI' LUNGO 0.o e ho evitato di scrivere "su crema inglese"!!!

## **TORTINE FRANGIPANE CON CONFETTURA DI BACCHE DI SAMBUCO AL SANGIOVESE E RICOTTA AL LIMONE**

per circa 10 tortine  
per la frolla

250 gr di farina debole

140 gr di burro

90 gr di zucchero a velo

80 gr di tuorli  
un pizzico di sale  
scorza grattugiata di un limone  
per la crema frangipane di Ambra  
100 gr di burro appena ammorbidito  
100 gr di zucchero semolato  
100 gr di farina di mandorle  
1 uovo  
30 gr di fecola di patate/maizena  
per la crema inglese  
40 gr di tuorli  
30 gr di zucchero  
80 ml di latte  
vaniglia

1 vasetto da 90 gr di confettura di bacche di sambuco al  
sangiovese  
150 gr di ricotta dolce al limone  
10 mandorle

Per la frolla, impastate assieme il burro con lo zucchero a  
velo, unite poi i tuorli e quando saranno assorbiti la farina  
il sale e la scorza del limone. Mettete a riposare in frigo  
per un'ora, riprendete la pasta stendetela ad un'altezza di 3  
mm e tagliate dei cerchi da circa 15 cm, rimettete in frigo  
per 30 minuti.

Nel frattempo preparate 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.

Preparate ora la crema inglese, in una ciotola sbattete  
assieme lo zucchero e i tuorli, mettete a scaldare il latte  
poi unitelo ai tuorli, rimettete tutto sul fuoco e mescolate  
continuamente cuocendo fino a 82°, se non avete il termometro  
controllate appena la crema inizia a "muovere" e comunque  
prima che inizi a sobbollire, togliete dal fuoco e continuate  
a mescolare per 1 minuto. Mettete in una ciotola coperta da  
pellicola e fate raffreddare!

Prendete i vostri dischi di frolla e foderate degli stampi  
monoporzione o, come nel mio caso, le cupolette dello stampo  
multiporzioni in silicone da 6 cm. Sul fono versare un  
cucchiaino abbondante di confettura poi mettete uno strato di

ricotta al limone sbriciolata e infine un cucchiaino abbondante di crema frangipane, mettete a cuocere a forno statico a 180° per 25 minuti circa. A metà cottura mettete una mandorla al centro di ogni tortina.

In un piatto mettete, col pennello da cucina, poca confettura di bacche di sambuco, al centro versate un cucchiaino di crema inglese e disponete sopra il vostro tortino, spolverate con poco zucchero a velo!!



con questa ricetta partecipo al contest  
MTC DI MENU TURISTICO

---

## CRUMBLE DI MELE E FRAGOLE

Ho ancora qualche fragola e tante mele che mi ha dato mia suocera.. io gli avevo detto poche ma lo sapete come sono le mamme.. esagerano sempre.. vediamo come sfrubarle.. farei un

crumble!!

### **CRUMBLE DI MELE E FRAGOLE**

per una teglia da 20 cm  
180 gr di fragole  
2 mele pink lady  
2 cucchiaini di miele alla mela verde  
zenzero candito  
120 gr di farina per dolci  
80 gr di zucchero di canna  
80 gr di burro  
20 gr di mandorle

In una ciotola lavorate la farina con lo zucchero di canna e il burro formando un impasto sbriciolato, mettere in frigorifero almeno mezz'ora. Accendete il forno e mettete le mandorle a tostare poi tritatele grossolanamente. Tagliate le fragole e le mele sbucciate a piccoli pezzi, mischiatevi il miele, le mandorle tritate e un po di zenzero candito tritato, in base al vostro gusto. Versate la frutta in una teglia e ricoprire con il composto di farina sbriciolato. Infornate a 180° per circa mezz'ora finchè la superficie sarà dorata.

Io ho accompagnato il crumble ad una crema inglese

### **CREMA INGLESE**

2 tuorli  
55 gr di zucchero  
150 ml latte intero  
un niente di maizena

Mettete a scaldare il latte in un pentolino, nel frattempo amalgamate bene i tuorli con lo zucchero, (a volte metto anche un pizzico di maizena, circa 2 gr, in questo modo la crema difficilmente si straccherà) versate il latte caldo sul composto di tuorli e rimettete sul fuoco senza mai smettere di mescolare, portare a 80-82°, se non avete il termometro appena si addensa leggermente togliere dal fuoco, non fate bollire altrimenti straccherà. Quando togliete il tegame dal fuoco continuate a mescolare, finchè la "schiuma" che si forma sopra non scompare, perchè il calore continua a cuocere la crema e se non si mescola sul fondo l'uovo coagulerà formando grumi di uovo cotto.

