

Christmas orange tart

Crostata speziata con gelèe di arance Semplici ingredienti ma di gran classe per questa crostata che racchiude un sapore unico e speziato.

INGREDIENTI

Per l'impasto:

- 300 g farina 00
- 125 g di burro di centrifuga
- 1 tuorlo d'uovo
- 63 g di zucchero a velo vanigliato
- 4 g di acqua
- 1 scorza di un limone
- 1 g sale fine
- 2 g Cucchiaino di cannella in polvere

Per la gelèe:

- 400 ml succo di arance
- 70 g di zucchero semolato
- 30 g maizena

Per la cottura:

- 180° gradi a forno statico
- 25' minuti
- •

Per la decorazione:

- Arance, mele essiccate
- Anice sellato,
- Cannella in bastoncini





Preparazione della pasta frolla:

- In una planetaria aggiungete la farina setacciata, il burro tagliato a fettine.
- 2. Attivare la planetaria al minimo e aspettare che il burro si amalgami bene con la farina.
- Versate poi nella planetaria lo zucchero a velo vanigliato, la polvere di cannella e la scorza di limone grattugiata.
- 4. A questo punto in una ciotola sciogliete il sale nel tuorlo ed aggiungetelo nella planetaria, contemporaneamente aggiungete i 4 g di acqua e continuate ad impastare.
- 5. Un volta amalgamati perfettamente, togliete la pasta frolla dalla planetaria.
- 6. Modellate la pasta frolla ed avvolgetela nella pellicola (un consiglio è farla riposare in frigorifero alla sera per il giorno dopo in modo tale che si stabilizzino i grassi con gli zuccheri).





Preparazione alla cottura:

- 1. Tolta la pasta frolla dal frigorifero, ben riposata, spolverate la spianatoia con la farina, a questo punto iniziate a stendere l'impasto con il mattarello, cercando di creare un disco un po' più grande dello stampo della tortiera e dallo spessore uniforme di circa 4/5 mm.
- 2. Srotolate sullo stampo della tortiera il disco di pasta frolla che avrete precedentemente avvolto sul mattarello, accompagnandolo delicatamente, facendolo aderire perfettamente ai bordi.
- 3. Con l'aiuto di un coltellino eliminate tutti gli eccessi dell'impasto, a vostro piacere decorate il contorno della crostata.
- 4. Infornate a 180° gradi a forno statico per 25' minuti.
- 5. Sfornate e fate raffreddare bene.





Preparazione della gelèe di Arance:

- 1. In un pentolino aggiungete 30 g di maizena e 70 g di zucchero semolato fine.
- Inserite poco alla volta il succo di arance e mescolate (eviterebbe così la formazione di grumi).
- 3. Continuate a mescolare fino allo scioglimento completo di tutti gli ingredienti.
- 4. A questo punto adagiate il pentolino sul fornello, portate lentamente tutto il composto ad ebollizione fino a che non inizierà ad addensarsi e ad assumere la consistenza di una crema.
- 5. Successivamente versate uniformemente il gelèe di arance nel disco di pasta frolla già preparato e lasciate tutto riposare a temperatura ambiente.
- 6. Decorate a piacimento e mettete la vostra crostata in frigorifero.





Preparazione della gelèe di Arance:

- 1. In un pentolino aggiungete 30 g di maizena e 70 g di zucchero semolato fine.
- Inserite poco alla volta il succo di arance e mescolate (eviterebbe così la formazione di grumi).
- 3. Continuate a mescolare fino allo scioglimento completo di tutti gli ingredienti.
- 4. A questo punto adagiate il pentolino sul fornello, portate lentamente tutto il composto ad ebollizione fino a che non inizierà ad addensarsi e ad assumere la consistenza di una crema.
- 5. Successivamente versate uniformemente il gelèe di arance nel disco di pasta frolla già preparato e lasciate tutto riposare a temperatura ambiente.
- Decorate a piacimento e mettete la vostra crostata in frigorifero.

Per la decorazione:

 Create a piacere la vostra decorazione e mettete la crostata in frigorifero. Servire fresca