



Cresce l'appeal del cliente per dolci preparati con farine e miscele arricchite da cereali, semi, alghe e spezie, per un'offerta in chiave salutistica. Ne è un esempio la ricetta di Federica Russo: allure autunnale e rustica al punto giusto, grazie al tocco di Vitala+ Grano Saraceno

CROSTATINA AL GRANO SARACENO CON CREMA PASTICCERA E FICHI

INGREDIENTI

- Per la pasta frolla**
g 500 Vitala+ Grano Saraceno
 g 300 burro morbido
 g 150 zucchero a velo
 g 78 tuorlo
 g 1 sale
 n 1/2 bacca di vaniglia
 n 1/2 limone
- Per la crema pasticcera**
 g 250 latte
 g 75 tuorli
 g 75 zucchero
 g 18 amido di riso
 n 1/2 bacca di vaniglia

Per la finitura

- 5-6 fichi di piccola dimensione
 q.b. cioccolato bianco
 q.b. gelatina neutra

PROCEDIMENTO

Pasta frolla
 Mettere in planetaria con la foglia il burro morbido, lo zucchero a velo, i semi di vaniglia e la scorza di limone grattugiata.
 Azionare a bassa velocità e, dopo pochi secondi, aggiungere il tuorlo e il sale.
 Una volta amalgamati aggiungere Vitala+ Grano Saraceno setacciato e far amalgamare a bassa velocità.
 Quando la pasta risulta omogenea formare un panetto, avvolgerlo con pellicola trasparente e far riposare in frigorifero per almeno 12 ore.
 Trascorso il tempo, stendere la frolla a 2 mm e foderare uno stampo da 9 cm.
 Informare per 10/11 minuti a 175°C, valvola aperta.

Crema pasticcera

Mettere nel pentolino il latte e far scaldare fino a 80°C.
 Versare in 3 volte il latte sul composto di tuorlo, zucchero e amido di riso miscelati in precedenza.
 Far cuocere fino a 85°C girando con la frusta.
 Togliere dal fuoco e mescolare bene per qualche secondo.
 Versare la crema su una teglia con acetato e mescolare accuratamente con la frusta, in modo da non formare grumi, fino a quando non raggiunge 50°C.
 Coprire con carta da forno e far raffreddare in abbattitore a +4°C.

MONTAGGIO E FINITURA

Impermeabilizzare le tartellette con cioccolato bianco.
 Riempirle con crema pasticcera fino al bordo e livellare bene con una spatolina a gomito. Tagliare i fichi in quattro e disporli a "giro".
 Infine, spruzzare o spennellare con gelatina neutra.



PASTRY-NOTES

VITALA, VITALA+ E VITALA ZEN

Fantasia, nel gusto e alla vista: è con le linee Vitala che Molini Valente risponde alla crescente esigenza da parte di pasticceri e maestri dell'arte bianca di farine e mescole non semilavorate, senza additivi. Perché il consumatore di oggi è particolarmente attento a ciò che porta in tavola, ancor più quando si rivolge a un canale arti gianale, attendendosi un'offerta particolarmente pregiata, non solo nel risultato finale, ma sin dalle materie prime. Ecco che Vitala, Vitala+ e Vitala Zen offrono fantasia e affidabilità a ogni professionista: con fermato gli standard qualitativi di Molini Valente e sono altamente versatili, perfette per prodotti dolci e salati. Danno origine a prodotti genuini e gustosi, ricchi di elementi originali ad alto valore nutrizionale, come alghe, spezie, cereali, semi. In questa ricetta Federica Russo, Maestra Pasticcera e responsabile di laboratorio della Pasticceria Cioccolateria Fabrizio Galia, ha utilizzato Vitala+ Grano Saraceno.



FEDERICA RUSSO
 Ambasciatrice Molini Valente

Photo courtesy Molini Valente



MOLINI VALENTE S.P.A.
 Regione mulini 25
 15023 Felizzano (AL)
 molinivalente.it