



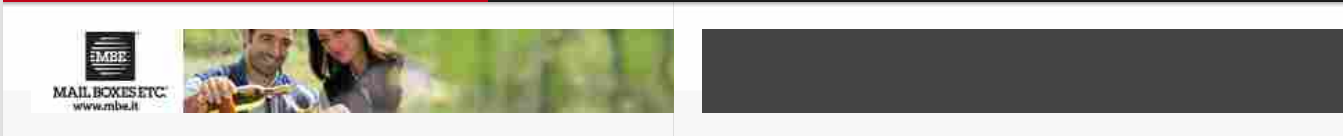
cronachedigusto.it
Giornale online di enogastronomia
Direttore Fabrizio Carrara 32.292 utenti registrati

Martedì 10 Febbraio 2015

Chi siamo | Articoli dal 4.4.11 | Contatti

cerca...

Home | Servizi speciali | Photogallery | I nostri consigli | Video | Archivio dal 05.04.2011



Siamo online da

Home | Archivio | **L'evento**

FLASH NEWS

GLI APPUNTAMENTI

Giovedì, 12 Feb 2015
Genova, serata dedicata ai vini vegani di Vigna Cunial
Giovedì, 12 Feb 2015



10 FEB La crostata di lamponi (senza zucchero) di Luigi Biassetto per **Gusto in Scena**. La ricetta in anteprima

on 10 Febbraio 2015. Pubblicato in Archivio articoli dal 05/04/2011 - L'evento



Luigi Biassetto è considerato uno dei pasticceri più bravi d'Europa. Anche lui sarà presente all'evento "Gusto in Scena" che si svolgerà a Venezia l'1 ed il 2 marzo.

Biassetto, eclettico mastro pasticciere, nato a Bruxelles, e superbo modellatore di zucchero, sulla falsariga dei maestri vetrai veneziani, per l'evento ha creato una crostata unica.

Gusto in Scena, infatti, è la cucina "del senza" per eccellenza, da un'idea di Marcello Coronini. E così Biassetto, presenterà una crostata senza zucchero aggiunto. Una sfida che, ci pare, vinta in pieno.

In anteprima, Cronache di Gusto, regala ai nostri lettori la ricetta della crostata di Biassetto. Provate a sfidare il maestro...

LINZER - Crostata alla frutta senza zucchero aggiunto

INGREDIENTI



NEWSLETTER

Iscriviti alla nostra Newsletter per essere informato sulle novità.

Nome

Email



ESPERIENZA E
PROFESSIONALITÀ
AL SERVIZIO DEL
BUSINESS



VIDEO



FACEBOOK FAN BOX

- burro a pomata gr. 320
- miele di sulla gr. 75
- destrosio in polvere gr. 75
- polvere di mandorle gr. 40
- albume gr. 60
- buccia di un limone gr. 5
- sale gr. 2
- farina di grano saraceno gr. 140
- gomma xantano gr. 10
- farina di riso gr. 100
- farina di mais gr. 75
- farina di ceci gr. 125

INGREDIENTI PER COMPOSTA DI LAMPONI

- lamponi gr. 750
- miele di sulla gr. 250
- succo di limone gr. 20

PROCEDIMENTO COMPOSTA DI LAMPONI

Mettere i lamponi in una pentola, possibilmente di rame o a pareti grosse, quindi aggiungere il miele e il succo di limone.

Portare il tutto a bollore per circa 3'.

Lasciar raffreddare con coperchio o conservare in un vaso, facendo attenzione di riempire il vaso fino all'orlo e di chiuderlo subito, finché la composta è ancora bollente, quindi mettere capovolgere il vaso.

Conservare in un luogo fresco.

PROCEDIMENTO PER CROSTATA

Mescolare tutti gli ingredienti insieme.

Lasciar rapprendere per un'ora in frigorifero, quindi stendere a 3,2 mm di spessore con l'aiuto di un mattarello e della farina di riso.

Foderare uno stampo per crostata alto 2,5 cm, leggermente imbrattato.

Disporre la composta con l'aiuto di un cucchiaio quindi, sempre aiutandosi di un matterello, stendere gli avanzi della pasta frolla con un po' di farina di riso. Tagliare delle strisce di 1 cm di larghezza quindi disporle uno affianco all'altra fino a coprire la superficie della composta e della torta quindi, ripetere l'operazione in obliquo creando così dei rombi vuoti alternati di pasta frolla.

Cuocere in un forno caldo a circa 210°C per 20', quindi raffreddare prima di sfornare.

Decorare come da fotografia.

c.d.g.

[Tweet](#)
[Pin it](#)
[Share](#)


Providi Sicilia
Associazione Produttori di
Vini e Distillati di Sicilia



Melini
CASA FONDATA NEL 1705
WWW.MELINIGHIANTI.COM

