Ricetta: **Tarte Robuchon**

Author: WWW.MISYA.INFO

La Tarte Robuchon e' una crostata con un cuore di ganache al cioccolato che prende il nome dal suo creatore, lo chef joel robuchon. quella che ho trovato io in rete e' la ricetta della Tarte robuchon riportata nel suo libro da Maurizio Santin, ma non so se sia proprio la ricetta originale, fatto sta che e' una torta di una libidine assoluta. Questa torta l'ho preparata ieri pomeriggio per festeggiare il terzo complimese di Elisa, la mia piccola stellina che da 3 mesi con i suoi sorrisi mi illumina le giornate rendendole gioiose e sempre ricche di nuove emozioni ;) Vi auguro una splendida giornata e se vi va di coccolarvi un pò, questa è la torta perfetta ;)

Ingredienti per uno stampo da 28 cm:
- 100 gr di zucchero a velo
- 200 gr di burro
- 2 tuorli
- 250 gr di farina
- 1 pizzico di sale

Ingredienti per la crema al cioccolato
- 200 gr di cioccolato fondente al 55%
- 150 ml di panna per dolci
- 50 ml di latte
- 1 uovo

Tempo di preparazione: 1 ora
Tempo di cottura: 30 min
Tempo totale: 1 ora 30 min
Procedimento per preparare la Tarte Robuchon

Preparare la pasta frolla lavorando il burro a tocchetti insieme allo zucchero a velo fino ad ottenere una crema.

Aggiungete i tuorli

Infine incorporate la farina insieme al pizzico di sale continuando a impastare fino ad ottenere una palla liscia e omogenea.

Avvolgete il panetto di frolla nella pellicola e mettetela in frigo a raffreddare per un'ora

Trascorso questo tempo stendete la pasta frolla su di una spianatoia infarinata

Imburrate uno stampo da crostata e rivestitelo con la pasta frolla.

Bucherellate la superficie con i rebbi di una forchetta, ricopritela di carta da forno e disponetevi all?interno i fagioli secchi (o dei cucchiaini di acciaio nel mio caso :)

Fate cuocere nel forno già caldo a 180° per circa 15 minutiEliminare ora la carta

e i fagioli e fate cuocere il guscio di frolla in forno per altri 5-10 minuti o fino a far dorare la superficie della frolla

Nel frattempo preparate la crema al cioccolato.Tritate il cioccolato fondente e mettetelo da parte in una ciotola.
In un pentolino dal fondo spesso fate bollire la panna con il latte e non appena arriverà al punto di ebollizione, versate tutto sul cioccolato fondente tritato

Mescolate energicamente con un cucchiaio di legno ed unite l?uovo continuando a mescolare fino ad ottenere una crema liscia.

Versate la crema all?interno del guscio di frolla

Rimettete in Forno e fate cuocere la tarte robuchon a 120° per 10/15 minuti o fino a che la crema non diventi della consistenza simile a quella di un budino

Sfornate e lasciate raffreddare prima di tagliare la Tarte robuchon a fette e servire

*I complementi in questa foto,sono stati forniti da Villa d?Este Home

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO