

F.LLI

CHIAVERINI & C.
FIRENZE 1928

LE RICETTE
CHIAVERINI



**CONFETTURE EXTRA,
MARMELLATE E CREME**

CHIAVERINIFIRENZE.IT / @CHIAVERINIFIRENZE

CROSTATA SACHER

RICETTA
ORIGINALE

PER 6/8 PERSONE

01

PROCEDIMENTO

FROLLA SABLÉE

- 175G burro
- 250G farina 00
- 50G cacao
- 1 uovo
- 100G zucchero a velo

Partire impastando burro, farina e cacao; aggiungere un uovo intero e infine lo zucchero a velo fino ad ottenere un impasto omogeneo. Mettere tutto in pellicola alimentare e far riposare 2 ore in frigo prima di usarlo. Stendere la pasta frolla al cacao in una tortiera fino al bordo, tagliare via l'eccesso di pasta e riporre in frigo.

CREMA AL CIOCCOLATO FONDENTE

- 200G latte fresco
- 25G panna fresca
- 75G zucchero
- 15G amido di riso (o farina)
- 60G tuorli
- 10G cacao
- 65G cioccolato fondente 65%
- 25G burro
- pizzico di sale

02

PROCEDIMENTO

Bollire latte e panna, miscelare a parte zucchero, tuorlo, amido di riso e cacao. Quando il latte e la panna raggiungono il bollore aggiungere all'impasto e fare addensare come una normale crema pasticcera; ad addensamento togliere dal fuoco e aggiungere il cioccolato tritato e il burro. Amalgamare bene con una frusta o un mix, far raffreddare velocemente coperta con pellicola. Prendere la tortiera precedentemente rivestita con frolla al cacao. Mettere uno strato di confettura di albicocca Chiaverini, lisciare e rendere uniforme, coprire con crema al cioccolato fondente e uno strato di pasta frolla al cacao. Cottura 180/200° per 30 minuti circa. Far raffreddare e servire capovolta.



**CONFETTURA
EXTRA ALLE
ALBICOCCHE**



Damiano Mearini

RICETTA DI DAMIANO MEARINI

Pasticceria Mearini
dal 1977 a Quarrata, PISTOIA