

Albero di Natale

abete in pasta sfoglia e crema pasticcera per 7/8 persone

Ingredienti crema pasticcera:

Tuorli d'uovo da 70/75g	n	2
Zucchero	g	55
Farina	g	30
Latte	g	300
Vaniglia - pizzichi	n	1
Scorza di limone grattugiato	n	2
Burro	g	15

e inoltre occorreranno:

g	350	di pasta sfoglia (vedi pag. 19)
g	30	di cioccolato fondente tritato
g	40	di zucchero velo

Preparazione dei tre strati di pasta sfoglia

Su un pezzo di cartone (che poi conserverete) disegnatte e ritagliate un triangolo isoscele alto cm. 30 x 25 di base. Questo sarà il vostro modellino che vi servirà per fare questo magnifico albero natalizio in pasta sfoglia. Quando sarete più pratici vi sarà facile completare il disegno con le frastagliature naturali dei rami. La prima volta accontentatevi di fare un albero stilizzato.

Togliete dal congelatore circa 350 g di pasta sfoglia (vedi pag. 19) e, non appena congelata, infarinate il piano di lavoro e assottigliatela un poco servendovi del matterello. Dividetela poi in tre parti lavorandole una per volta e riponendo le altre in frigorifero. Prendete il primo pezzo e, con il matterello, dategli la forma approssimativa del triangolo disegnato in precedenza. Appoggiatelo poi sulla placca di cottura del forno. Infarinatelo leggermente e, servendovi del tirapasta, di un coltello tagliente, e del modellino di cartone, dategli la giusta forma. La cosa più importante è che lo spessore e le dimensioni della pasta siano quasi uguali. Prendete poi la teglia e riponetela in frigorifero a riposare per circa 45'.

Procedete allo stesso modo con gli altri pezzi tenendo presente che, se avete una sola placca del forno, dovete aspettare che si raffreddi. Alla stessa maniera preparate il tronco di base dell'albero (basterà uno strato che farete con i ritagli della pasta eccedente).

Avrete molti altri scarti di pasta ma non preoccupatevi, accantonateli delicatamente riponendoli in frigorifero. Li userete poi per fare delle sfogliatine magari a forma di stella. Basta sovrapporli senza impastarli con la stessa tecnica usata per fare la pasta sfoglia (pag. 19).

Cottura della pasta sfoglia

Basteranno circa 10' di forno già caldo (parte alta - temperatura piuttosto sostenuta) stando attenti che la pasta non prenda troppo colore. Diventerebbe eccessivamente friabile e delicata.

Preparazione crema pasticcera

Frullate zucchero e tuorli d'uovo. Unite la farina e sbattete ancora un poco. Aggiungete a poco a poco il latte intero, mescolate ancora e cuocete a fuoco lento facendo bollire dolcemente per 3' sempre rimestando. Togliete la crema dal fuoco, aggiungetevi burro, scorza di limone e vaniglia. Lasciatela raffreddare.

Preparazione albero

Prendete i tre strati di pasta ormai cotta, girateli, e sovrapponeteli tenendo il più grande di sotto. Non saranno precisi ma, con un coltello affilato li sistemerete dando la forma desiderata. Appoggiate il primo pezzo sul piatto di portata, copritelo con quasi la metà della crema, fate la stessa cosa con il secondo pezzo ricordando di avanzare un poco di crema per il tronco e i fianchi. Innevate poi l'albero con zucchero a velo.

A parte preparate il tronco sul quale spalmerete un poco di crema pasticcera sulla quale appoggerete scaglie di cioccolato fondente.



Procedendo allo stesso modo vi sarà facile preparare la colomba pasquale evidenziando l'occhio con una piccola scheggia di cioccolato