

1 Pumpkin crostata

8 Portions

Preparation: 1h

Doses for 1 crostata of around 24 cm or for 1 kg ca. of biscuits.

1	125 g	Butter	Keep the butter out of the
	1 M	Egg	fridge for 20 minutes at envi-
	250 g	Flour	ronment temperature.
	100 g	Sugar	Cut it in small pieces and put
	1 pinch	Salt	it in a bowl together with the
	4 g	Baking powder	grated lemon zest.
	1/4	Lemon zest	Add the sugar in the bowl
			and start to mix everything to-
			gether using your hands.
			Add the egg and mix them to
			the other ingredients using a
			whip.
			Sift the flour together with the
			baking powder and the salt
			and spill it on the countertop
			giving it a fountain shape.
			Pour the content of the bowl
			in the flour and start mixing
			everything together with the
			hands, (<i>it's very important to</i>
			<i>be as quick as possible and to</i>
			<i>handle the dough for a very</i>
			<i>short time</i>).
			Cover it with food-quality film
			and let it rest in the fridge for
			at least 1 hour.

2 Crema catalana

1	500 ml	Latte intero	Inserire nel boccale il latte, la
	1/2 buccia	Limone	scorza del limone, cannella e
	1 pezzo	Cannella	vaniglia in stecca e cuocere 10
	1 pezzo	Vaniglia (stecca)	min. 90° inverso mestolo.
	20 gr	Frumina (o maizena)	Filtrare il latte con un colino
	4 tuorli		e versarlo in una ciotola.
	80 gr	Zucchero	
	qb -	Noce moscata	Inserire nel boccale lo
	qb -	Zucchero di canna	zucchero, la frumina e i tuorli
			e mescolare qualche secondo a
			vel. 3.
			Abbassare la velocità a 2
			e iniziare ad aggiungere il
			latte dal foro nel coperchio.
			Cuocere la crema
			7 min. - vel. 4 - 90°.
			Versare la crema in coppette
			monodose e porle in frig-
			orifero.
			Appena prima di servire
			ricoprire la crema con uno
			strato di zucchero di canna
			e fate dorare lo zucchero con
			l'aiuto di un cannello.