CROSTATA FRANGIPANE ALLE PESCHE E CIOCCOLATO ALLA CANNELLA

Ho letto il contest di DOLCI PENSIERI e ho iniziato a pensare assieme a cosa mi piace mangiare il cioccolato, a dire il vero c'è l'imbarazzo della scelta perchè "purtroppo" è buono da solo e con tutto, penso però che tutti gli abbinamenti con la frutta gli diano quella nota di freschezza che serve!! Mi piace anche l'abbinamento con la frutta secca, poi trovo un bel vaso di pesche sciroppate fatte in casa, della cioccolata di modica alla cannella, una bottiglia con un po di moscato.. nasce così la mia torta con il CIOCCOLATO STREGATO!!

CROSTATA FRANGIPANE ALLE PESCHE E CIOCCOLATO ALLA CANNELLA
(per un crostata da 26 cm)
per la pasta frolla

220 gr di farina debole
30 gr di cacao amaro
100 gr di zucchero a velo
100 gr di burro
40 gr di tuorli
2 cucchiai di panna da cucina
6 gr di lievito per dolci

crema frangipane

120 gr di farina di mandorle
120 gr di zucchero a velo
120 gr di burro
100 gr di uova
55 gr di farina debole
5 gr di moscato
pesche sciroppate

crema di cioccolato alla cannella

100 gr di cioccolato fondente di modica alla cannella
50 gr di cioccolato fondente
180 gr di cioccolato al latte
90 ml di latte
30 gr di burro
45 gr glucosio
30 ml di moscato + 30 ml di latte

Per la frolla, lavorate a crema lo zucchero a velo con il burro, unite i tuorli, la panna poi la farina il cacao e il lievito setacciati. Formate una palla e fate riposare in frigo circa un'ora.
Per la crema frangipane, nella planetaria montate assieme il burro con lo zucchero a velo unite poi la farina di mandorle, l'uovo, il moscato fate amalgamare e alla fine unite la farina.
Per la crema di cioccolato alla cannella, in un tegamino mettere il latte, i 90 ml, il burro e il glucosio, appena il burro si è sciolto togliere dal fuoco senza far bollire, unire il moscato e il rimanente latte, nel frattempo far sciogliere il cioccolato e poi unirlo al composto di latte un po per volta mescolando con la frusta fino a rendere il composto omogeneo, lasciar riposare almeno 12 ore finchè diventerà una crema densa.
Composizione della crostata

Stendete la frolla non tanto sottile, lasciatela almeno mezzo centimetro, foderate uno stampo da crostata lasciando i bordi alti, bucate il fondo con una forchetta e versare sopra la crema frangipane e coprite completamente con tante fette di pesche sciroppate, tagliate grosse mezzo centimetro (deve rimanere circa 1,5 cm di bordo oltre il frangipane che dovrà poi contenere la crema di cioccolato) cuocere a 180° con forno statico per 35 minuti, sfornate e lasciate completamente raffreddare.
Stendete sulla crostata metà della crema di cioccolato e mettete la restante nella sac a poche e decorare a piacere.