Crostata di mele alsaziana…a modo mio!



Hai mai assaggiato la **crostata di mele alsaziana**?

Sì lo so, il tuo primo pensiero è stato: eccola là, l’ennesima, noiosa, scontata

torta di mele!
Che barba che noia, che noia che barba!
Ma se la tua risposta è “no, mai provata in vita mia”…
…beh, allora è proprio arrivato il momento di farlo.
Pena, perderti il piacere di una delle torte di mele più buone di sempre, insieme a quella che resta ancora la mia preferita in assoluto: il gateâu invisible.
Credimi, non è la solita frase fatta.

La crostata di mele alsaziana è un dolce tradizionale dell’Alsazia, regione francese al confine con Svizzera e Germania, nota per la sua alta-cucina, mix di influenze tedesche e francesi.
Alternativa deliziosa alla classica crostata di mele, la crostata di mele alsaziana, non è una semplice torta da colazione o da merenda, ma un vero e proprio dessert.
È un dolce da concedersi a fine pasto.
Poi a merenda.
O ancora a colazione il giorno dopo.
A patto che ne sia avanzata!
Insomma, è una vera e propria coccola che puoi concederti in qualunque momento della giornata o con cui fare bella figura in un’occasione importante.

Delicata e golosa, questa torta di mele racchiude, in un croccante guscio di pasta brisèe, un ripieno cremoso di crema Royal alla vaniglia che avvolge tante mele a fettine.

La crema Royal è una crema liquida, a base di panna fresca e uova, che, cuocendo direttamente in forno, conferisce al dolce una irresistibile consistenza scioglievole in bocca.
Fin qui la tradizione.

Ma sai bene che quasi sempre mi scappa lo zampino.
È una tentazione più forte di me, è una molla che scatta in automatico e che (quasi) mai riesco a trattenere.
Così, anche stavolta, non è mancato qualche piccolo “stravolgimento”.
Primo fra tutto il “vestito a festa”, complice il Kit Tarte Bamboo Silikomart.
Così, un delicato e fresco cremoso all’acqua, aromatizzato con miele di castagno, ha trasformato una “semplice” crostata in un dolce da mangiare anche con gli occhi.
Un guscio di frolla semi integrale al rosmarino ha preso il posto della tradizionale brisèe.
Infine, avvolti da una crema deliziosa, cubetti di mele spadellate a cubetti hanno

sostituito le classiche fettine.

Il risultato eccolo qui, pronto ad invitarti alla prova
La ricetta sembra esageratamente lunga ma in realtà è piuttosto rapida da realizzare.
Ti basterà solo organizzarti con i tempi di riposo, cosa comunque sempre necessaria con la frolla in gioco.

E mentre la frolla riposa, avrai tutto il tempo di preparare il cremoso “vestito a festa”, così da averlo pronto insieme alla torta cotta.

Allora forza, prendi carta e penna e segnati la ricetta.

Perché sono pronta a scommettere che la crostata di mele alsaziana ti piacerà più di quanto immagini.

Con o senza “cappello”



Print Recipe

Crostata di mele alsaziana con cremoso

leggero al miele di castagno e rosmarino

Ingredienti per uno stampo rettangolare da 25x9 cm (equivalente di uno stampo tondo da 17-18 cm di diametro)

Tempo di preparazione	3 ore
Tempo di cottura	1 ora
Tempo Passivo	1 giorno

Porzioni	6 persone

Ingredienti

per la frolla semi integrale al rosmarino (adattata da “Pasticceria: le mie ricette di base” di M. Santin)

- 100 g farina integrale
- 100 g farina tipo 2
- 100 g burro
- 56 g zucchero tipo Zefiro
- 20 g tuorli
- 25 g uovo intero
- 1/8 cucchiaino lievito per dolci
- 1 g sale
- 3 g rosmarino fresco tritato finissimo

per il cremoso fresco all'acqua (adattata da “Tradizione in evoluzione” di L. Di Carlo)

- 120 g acqua
- 10 g miele di castagno
- 6 g gelatina in fogli
- 1 rametto rosmarino fresco grande
- 200 g panna fresca FREDDA al 35% m.g.
- 175 g cioccolato bianco al 35% di burro di cacao
- 20 g burro di cacao

per il clafoutis (da preparare il giorno prima)

- 102 g panna fresca al 35% di grassi
- 60 g uova intere

- 30 g farina debole
- 24 g zucchero semolato
- 21 g burro
- ¼ baccello vaniglia
- q.b. sale

per le mele spadellate

- 240 g mele Golden (o renette)
- 35 g zucchero di canna
- 11 g burro
- q.b. limone succo spremuto fresco

Tempo di preparazione	3 ore
Tempo di cottura	1 ora
Tempo Passivo	1 giorno
Porzioni	6 persone

Ingredienti

per la frolla semi integrale al rosmarino (adattata da “Pasticceria: le mie ricette di base” di M. Santin)

- 100 g farina integrale
- 100 g farina tipo 2
- 100 g burro
- 56 g zucchero tipo Zefiro
- 20 g tuorli
- 25 g uovo intero
- 1/8 cucchiaino lievito per dolci
- 1 g sale
- 3 g rosmarino fresco tritato finissimo

per il cremoso fresco all'acqua (adattata da “Tradizione in evoluzione” di L. Di Carlo)

- 120 g acqua
- 10 g miele di castagno
- 6 g gelatina in fogli
- 1 rametto rosmarino fresco grande
- 200 g panna fresca FREDDA al 35% m.g.
- 175 g cioccolato bianco al 35% di burro di cacao
- 20 g burro di cacao

per il clafoutis (da preparare il giorno prima)

- 102 g panna fresca al 35% di grassi
- 60 g uova intere
- 30 g farina debole
- 24 g zucchero semolato
- 21 g burro
- ¼ baccello vaniglia
- q.b. sale

per le mele spadellate

- 240 g mele Golden (o renette)
- 35 g zucchero di canna
- 11 g burro
- q.b. limone succo spremuto fresco

Istruzioni

Prepara la frolla

1. Lascia ammorbidire il burro a temperatura ambiente fino a che assume una consistenza morbida.
2. Nella ciotola dell’impastatrice versa metà della farina, lo zucchero

a velo setacciato, il burro, i tuorli, l’uovo e il sale. Lavora con la foglia a bassa velocità fino a ottenere un composto omogeneo.

3. Aggiungi adesso il resto della farina insieme al rosmarino tritato finissimo e continua a lavorare fino ad avere un impasto liscio e omogeneo.
4. Forma con la pasta un panetto appiattito, avvolgilo nella pellicola alimentare e lascia riposare in frigo almeno una notte prima dell’utilizzo.

Prepara il cremoso al miele di castagno e rosmarino

1. Fai reidratare la gelatina in una ciotola con acqua fredda.
2. Porta a bollore l'acqua con gli aghi di rosmarino tagliuzzati, spegni il fuoco e lascia in infusione – coperto - per 10 minuti.
3. Filtra, pesando 100 g di acqua aromatizzata, aggiungi il miele, la gelatina strizzata e mescola fino a completo scioglimento.
4. Versa sul cioccolato bianco, precedentemente fuso a 40°C, e aggiungi il burro di cacao.
5. Emulsiona con un minipimer fino a ottenere un aspetto brillante.
6. Aggiungi infine la panna liquida FREDDA e mixa per altri 2 minuti, cercando di inglobare meno aria possibile.
7. Con il cremoso riempi lo stampo in silicone del Kit Tarte Bamboo Silikomart , lascia rassodare in frigo per 3-4 ore poi riponi in freezer fino a congelamento.

Prepara il clafoutis

1. Setaccia la farina in una ciotola, aggiungi lo zucchero, il sale e profuma con la polpa del baccello di vaniglia.
2. In una seconda ciotola sbatti leggermente l’uovo poi uniscilo agli ingredienti secchi, lavorando con una frusta a mano.
3. Diluisci con la panna e, da ultimo, aggiungi il burro fuso tiepido.
4. Copri la ciotola con pellicola e lascia riposare la pastella in frigo per una notte.

Prepara le mele

1. Pela le mele, elimina il torsolo, tagliale prima in quarti poi a cubetti e spruzzale con poco succo di limone per non farle annerire.
2. Fai saltare a fuoco vivo le mele in una padella con lo zucchero, il burro e 1-2 cucchiaini di acqua. Mescola spesso.
3. Quando le mele saranno morbide (ma non sfatte), togli la padella dal fuoco e lascia raffreddare.

Assembla la tarte

1. Stendi la pasta a un'altezza di circa 5 mm, con l’anello microforato ritaglia un rettangolo 25x9 cm che servirà da base e sistemalo su una teglia microforata ricoperta con il tappetino microforato Air Mat Silikomart (o in alternativa su una teglia ricoperta con carta forno).
2. Ritaglia una lunga striscia per foderare le pareti della fascia (prima imburrata e infarinata), rifilando l'eccesso con un coltellino affilato, copri con pellicola e riponi in frigo fino al momento dell'uso.
3. Riempi il fondo del guscio di frolla con le mele, cercando di sistemarle in maniera regolare senza accavallare i cubetti e senza lasciare spazi vuoti.
4. Versa l’impasto del clafoutis sulle mele.
5. Fai cuocere la tarte in forno caldo a 175°C per circa 35-40 minuti, o fino a quando la superficie sarà ben dorata.
6. Estrai il dolce dal forno, lascialo raffreddare quindi sfila la fascia e trasferiscilo su un vassoio.
7. Completa la tarte di mele appoggiando sopra il cremoso all’acqua ancora congelato, estratto dallo stampo di silicone e spruzzato, a piacere, con appena un accenno di Velvet Mini Spray Brown Silikomart.
8. Conserva la tarte in frigo per almeno 4 ore prima di servire.

Recipe Notes

Puoi compattare i residui di frolla e conservarli in freezer oppure stenderli e ritagliarli per realizzare dei biscottini aromatici.

In generale, il cremoso all'acqua, una volta cristallizzato in frigo a 4°C per una notte, può essere utilizzato come tale oppure può essere montato in planetaria con la frusta a filo, a media velocità, e utilizzato con sac à poche.

La ricetta del clafoutis è presa da qui.

La pastella del clafoutis è poco dolce, come anche le mele spadellate. Nel complesso, l'abbinamento con il cremoso risulta molto delicato. Se però preferisci sapori più dolci, puoi aumentare la dose di zucchero per il clafoutis e il ripieno di mele a tuo gusto.

Puoi conservare eventuali avanzi della tarte in frigo per una giornata.



Piattini Maruska Fiengo Ceramics&Table

Un abbraccio a tutti, alla prossima…

Post in collaborazione con Silikomart.