CROSTATA MORBIDA DI MELE

Eh si… ancora mele.. ve l'ho detto ne ho un po da smaltire.. e preparatevi perchè ancora non sono finite. Oggi tocca ad una crostata, ma con un impasto che rimane più morbido di una classica frolla, questa ricetta è di un vecchio SALE&PEPE ma solo la pasta perchè la farcitura di mele l'ho aggiunta io.. per necessità!!

CROSTATA MORBIDA DI MELE

per una teglia da 26 cm

per l'impasto

200 gr di farina autolievitante
125 gr di farina di mandorle
2 uova
150 gr di burro morbido
150 gr di zucchero
1 cucchiaio di rum
un cucchiaino di cannella
un pizzico di sale

per la farcitura

5 mele pink lady
3 cucchiai di zucchero di canna
15 gr di burro

Pelate e mondate le mele, riducetene 3 e 1/2 in piccoli cubetti e metteteli a cuocere in una padella con 10 gr di burro e 2 cucchiai di zucchero di canna, se il composto si asciuga troppo aggiungete una tazzina di acqua, cuocete in totale circa 15 minuti. La restante mela tagliatela a fette sottili e mettetele a cuocere nella stessa padella con altri 5 gr di burro e un cucchiaio di zucchero di canna, cuocete sempre 15 minuti.

In una ciotola, o nella planetaria, riunite tutti gli ingredienti per la crostata e montate assieme fino a formare un composto omogeneo, risulterà tipo una crema densa che va quindi disposto nella teglia con un cucchiaio o con la sac a poche, lasciate tutto attorno un bordo un po alto e riempite con i cubetti di mela, sopra sistemate le fette di mela a raggera. Cuocete a forno caldo 170° per 35, 40 minuti.




ombelicodivenere.blogspot.it

CRUMBLE DI MELE E FRAGOLE

Ho ancora qualche fragola e tante mele che mi ha dato mia suocera.. io gli avevo detto poche ma lo sapete come sono le mamme.. esagerano sempre.. vediamo come sfruttarle.. farei unn crumble!!

CRUMBLE DI MELE E FRAGOLE

per una teglia da 20 cm
180 gr di fragole
2 mele pink lady
2 cucchiai di miele alla mela verde
zenzero candito
120 gr di farina per dolci
80 gr di zucchero di canna
80 gr di burro
20 gr di mandorle

In una ciotola lavorate la farina con lo zucchero di canna e il burro formando un imoasto sbricciolato, mettere in frigorifero almeno mezz'ora. Accendete il forno e mettete le mandorle a tostare poi tritatele grossolanamente. Tagliate le fragole e le mele sbucciate a piccoli pezzi, mischiatevi il miele, le mandorle tritate e un po di zenzero candito tritato, in base al vostro gusto. Versate la frutta in una teglia e ricoprire con il composto di farina sbricciolato. Infornate a 180° per circa mezz'ora finchè la superfice sarà dorata.
Io ho accompagnato il crumble ad una crema inglese

CREMA INGLESE

2 tuorli
55 gr di zucchero
150 ml latte intero
un niente di maizena

Mettete a scaldare il latte in un pentolino, nel frattempo amalgamate bene i tuorli con lo zucchero, (a volte metto anche un pizzico di maizena, circa 2 gr, in questo modo la crema difficilmente si straccerà) versate il latte caldo sul composto di tuorli e rimettete sul fuoco senza mai smettere di mescolare, portare a 80-82°, se non avete il termometro appena si addensa leggermente togliere dal fuoco, non fate bollire altrimenti straccerà. Quando togliete il tegame dal fuoco continuate a mescolare, finchè la "schiuma" che si forma sopra non scompare, perchè il calore continua a cuocere la crema e

se non si mescola sul fondo l’uovo coagulerà formando grumi di uovo cotto.





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.