

Le mie migliori ricette con le mele

A cura di Federica Gelso Giuliani - Una blogger in cucina



Torta Gelso



INGREDIENTI PER UNA TORTIERA DA 23-24 CM

3 uova

120 g di zucchero

2 mele medie grattugiate

200 g di ricotta vaccina

200 g di farina 00

160 g di confettura di pesche o di mele

1 bustina di lievito per dolci

Cannella q.b.

Scorza di limone q.b. (o i semi di mezza bacca di vaniglia)

Per la superficie:

1 mela rossa tagliata a fette mantenendo la buccia

Il succo di mezzo limone

1 cucchiaio di zucchero di canna grezzo

1 pizzico di cannella

Per lucidare:

2 cucchiaini di confettura di albicocche, mele o pesche

PROCEDIMENTO

Tagliate una delle mele a fettine sottili mantenendo la buccia. E' preferibile usare una mela dalla buccia rossa. Immergete le fettine in acqua e limone e cuocetele al microonde per 60-90 secondi. in questo modo le mele si ammorbidiranno senza sfaldarsi. Se non avete il microonde, potete sempre sbollentare le fettine di mela per pochi secondi e scolarle bene. Lasciatele intiepidire. Sbucciate le altre due mele e grattugiatele con una grattugia a fori larghi o un mixer.

Nel frattempo le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso e chiaro.

Aggiungete la ricotta, meglio se setacciata e a temperatura ambiente, il lievito, gli aromi naturali e la farina.

Per ultime, incorporate le mele grattugiate.

Versate il composto in una tortiera foderata con carta forno o imburata ed infarinata. Aggiungete la confettura a cucchiaiate all'interno del composto, senza mischiarla ad esso.

Decorate la superficie con le fettine di mela ammorbidite e ben scolate. Completate con cannella in polvere e zucchero di canna e infornate a 180 gradi forno statico preriscaldato per circa 30 minuti. Una volta sfornata, lasciatela intiepidire, quindi scaldate la confettura (potete anche setacciarla per eliminare eventuali grumi) e spennellatela sulle mele.

Strudel di mele – Apfelstrudel



INGREDIENTI PER UNO STRUDEL (8-10 PERSONE)

Per il ripieno:

4 mele golden (circa 1 kg – 1,2 Kg)

60 g di uvetta

100 g di zucchero

80 g di pangrattato

40 g di burro

2 cucchiaini di rum

Il succo e la scorza di un limone non trattato

Cannella q.b.

Per la pasta:

250 g di farina 00

140 ml di acqua tiepida

20 g di olio di semi

Un pizzico di sale

Per la lavorazione:

Farina per stendere la sfoglia

1 cucchiaio di olio di semi per spennellare la pasta prima del suo riposo

20 g di burro da spennellare lo strudel prima della cottura

Zucchero a velo per la finitura

Collage mele renette

PROCEDIMENTO

Per prima cosa, ammolate l'uvetta in una ciotola con acqua calda.

Poi, preparate la pasta: mischiate insieme farina, sale, olio e aggiungete a poco a poco l'acqua tiepida. In questa versione, si utilizza poco olio di semi, che conferisce un sapore più neutro. In altre versioni è previsto il burro. Otterrete un panetto morbido: lavoratelo a lungo, per almeno 15 minuti, con planetaria con gancio o a mano, facendo attenzione a non aggiungere altra farina altrimenti l'impasto si indurrà. Quindi, disponete la palla di impasto in una ciotola unta con olio di semi e spennellate la pasta con un velo di olio di semi. Coprite con della pellicola e lasciate riposare l'impasto per 30 minuti a temperatura ambiente.

Nel frattempo, preparate il ripieno: sbucciate le mele e tagliatele a fettine. Raccoglietele in una ciotola e insaporitele con rum, metà dello zucchero (50 g), pinoli, cannella, succo e scorza di limone grattugiata.

Occupatevi ora del pangrattato: in una padella, lasciate fondere il burro (40 g) e tostatevi il pangrattato per pochi minuti; lasciate quindi raffreddare il pangrattato trasferendolo in una ciotola.

Scolate bene l'uvetta e tamponatela con carta assorbente o con un canovaccio e unitela al ripieno di mele. Intanto accendete il forno a 180 gradi ventilato (altrimenti 200 gradi statico).

Trascorso il tempo di riposo, posizionate su una spianatoia un canovaccio pulito e privo di odori di bucato ed infarinatelo. Quindi, ponete al di sopra di esso la palla di impasto riposata, che risulterà molto elastica, e cominciate a tirare la pasta afferrandola con i polpastrelli da sotto il panetto verso l'esterno. Vedrete che si allargherà molto facilmente! Dovrete solo prestare molta attenzione a non forare la pasta. Nel caso succedesse, potete rappezzarla con un pezzetto di impasto in eccesso. Stendendola con il mattarello, non otterrete lo stesso risultato. In questo modo, invece, la pasta diventerà molto sottile e trasparente. In alcune ricette, tirata la pasta, eliminano il bordo esterno poiché troppo spesso, tagliandolo con un coltello affilato e pareggiandolo.

Disponete uniformemente sulla pasta il pangrattato, poi il ripieno di mele, avendo cura di sgocciolarlo bene dal liquido di marinatura. Completate con la restante metà di zucchero (a seconda della dolcezza che vorrete ottenere, potete anche metterne meno!) ed eventuale altra cannella.

Cominciate ad arrotolare lo strudel. Per questa operazione si consigliano mani infarinate e tovaglia precedentemente infarinata che servirà per arrotolare lo strudel senza toccarlo direttamente con le mani, come si fa per una semplice pasta biscotto. In questo modo eviterete di rompere la pasta, che è molto delicata.

Una volta ben arrotolato lo strudel, sigillate bene le estremità ripiegandole verso il basso e posizionate su una teglia con carta forno con la chiusura rivolta verso il basso.

Spennellate lo strudel con del burro fuso e infornate a 180 gradi forno ventilato per circa 30-35 minuti a seconda dei forni; se non avete la funzione forno ventilato, potete cuocerlo in forno statico a 200 gradi per almeno 45 minuti.

Una volta tiepido, spolverizzate lo strudel di mele con abbondante zucchero a velo e servitelo con panna montata o gelato alla vaniglia. Per una fetta più regolare, potete attendere il completo raffreddamento.

Curiosità: l'impasto differisce da ricetta a ricetta; spesso in Alto Adige si trova la versione con burro e un uovo al suo interno; inoltre, è possibile mischiare il ripieno al pangrattato per ottenere un effetto più omogeneo.

Sbriciolata alle mele e crema pasticcera



INGREDIENTI PER UNO
STAMPO A CERNIERA DA
24 CM

Per la frolla sbriciolata:

300 g di farina 00

100 g di burro

100 g di zucchero

1 uovo

8 g di lievito in polvere per
dolci

1 pizzico di sale

Per la crema pasticcera:

5 tuorli

150 g di zucchero

500 ml di latte intero

50 g di farina

Scorza grattugiata di un limone non trattato

Per il ripieno:

3 mele Fujion

1 noce di burro

1 cucchiaio di zucchero

1 cucchiaio di succo di limone

1 cucchiaino di cannella in polvere

Per la decorazione:

Zucchero a velo

PROCEDIMENTO

Per preparare la sbriciolata mele, cannella e crema cominciate dalla crema pasticcera.

Dividete i tuorli dagli albumi, che in questo caso non serviranno, e lavorateli con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso. Aggiungete anche la scorza grattugiata di limone non trattato e la farina setacciata. Nel frattempo, scaldate il latte. Aggiungetelo a filo sul composto di uova, continuando a mescolare con una frusta. Rimettete il tutto sul fuoco e cuocete fino a che la crema non si sarà addensata. Trasferitela quindi in una ciotola con pellicola a contatto e lasciatela raffreddare completamente.

Lavate e sbucciate le mele Fujion, quindi tagliatele a cubetti. Spadellatele a fuoco vivace con una noce di burro, zucchero e succo di limone, quindi aromatizzatele con della cannella in polvere. Trasferitele, infine, in una ciotola a raffreddare.

Accendete il forno statico a 180 gradi. Intanto che il forno raggiunge la temperatura desiderata, occupatevi della frolla sbriciolata. Sciogliete il burro a bagnomaria o al microonde. In una ciotola capiente raccogliete farina, zucchero, lievito, pizzico di sale e uovo intero. Versate il burro fuso sopra gli ingredienti e lavorate con una forchetta fino ad ottenere delle briciole di impasto.

Imburrate e foderate con carta forno uno stampo a cerniera da 24 cm. Disponete metà delle briciole di impasto sul fondo dello stampo e compattatele leggermente con le mani. Versatevi la crema pasticcera raffreddata, quindi le mele spadellate e ormai fredde, e completate con le restanti briciole di frolla.

Informate a 180 gradi forno statico per 30 minuti. Lasciate raffreddare la torta a temperatura ambiente, quindi in frigo per qualche ora. Per agevolare il taglio consiglio di servire la torta da fredda. Spolverizzate con dello zucchero a velo e servite la torta decorando il piatto con fettine sottili di mela Fujion, cannella in polvere ed eventualmente con una pallina di gelato alla vaniglia.

Tarte aux pommes di Julia Child

INGREDIENTI PER LA PASTA

Per la Pasta Sablée (versione 1)

300 g di farina

Da 3 a 7 cucchiaini di zucchero

La punta di un cucchiaino di lievito

5 cucchiaini di burro + 2 cucchiaini di margarina

1 uovo sbattuto con un cucchiaino d'acqua

1/2 cucchiaino di estratto di vaniglia

Impasto (versione 2):

225 g di farina

180 g di burro freddo

2 cucchiaini di zucchero

4 cucchiaini circa di acqua fredda

Un pizzico di sale

INGREDIENTI PER LA FARCITURA E LA COPERTURA

1,8 Kg di mele Golden Delicious

1 cucchiaino di succo di limone

2 cucchiaini di zucchero

75 g di confettura di albicocche

60 g circa di Calvados, Rhum o Cognac o 1 cucchiaino di estratto di vaniglia

150 g di zucchero

3 cucchiaini di burro

1/2 cucchiaino di cannella e/o la scorza grattugiata di un limone o di un arancio

100 g circa di gelatina di albicocche

(450 g di panna da montare)



PROCEDIMENTO

Mischiare farina con il burro freddo tagliato a tocchetti, due cucchiaini di zucchero, 4 cucchiaini di acqua fredda e un pizzico di sale. Impastare e riporre la pasta in frigo, avvolta da pellicola trasparente. Dovrà riposare per circa 2 ore.

Trascorso il tempo di assestamento della pasta, stenderla su un ripiano infarinato e inserirla in una teglia a cerniera da 26 cm di diametro precedentemente imburata e rivestita con carta da forno.

Modellare bene la pasta, anche sui bordi, che dovranno essere alti circa 2 cm, per poter contenere il ripieno.

Cuocere la pasta in bianco, ovvero procedere in questo modo: ritagliare un cerchio di carta da forno di ugual diametro della teglia, appoggiarlo sulla pasta cruda e poi cospargere dei fagioli secchi sulla superficie. Questi fungeranno da pesetti in maniera tale che la pasta non si gonfi in cottura (cottura in bianco o alla cieca). Cuocere per circa 9-10 minuti in forno a 200 gradi. Poi, eliminare fagioli e carta da forno e continuare la cottura per altri 2-3 minuti.

Preparare la salsa di mele nel modo seguente: lavare e tagliare le mele a piuttosto sottili fino a riempire 3 tazze, sistemarle in un recipiente con il succo di limone lo zucchero. Queste serviranno per la decorazione superficiale della torta.

Tagliare le rimanenti mele a tocchetti (per la quantità di mele, in teoria dovrebbero essere l'equivalente di 8 tazze. Io ho usato 7 mele per il ripieno e 2 mele per la decorazione della superficie). Cuocerle in padella molto lentamente, per circa 20 minuti, insieme al burro e allo zucchero. Una volta ammorbidite le mele, aggiungere la confettura di albicocche, il liquore, la vaniglia, la cannella e il limone. Cuocere ancora fino a che il composto di mele risulterà denso e disfatto.

Versare il composto di mele sulla pasta precedentemente cotta in bianco, livellando bene. Poi, procedere alla decorazione della torta con le fettine di mela disposte a raggiera.

Cuocere in forno a 190 gradi per 30-35 minuti.

Una volta intiepidita, estrarre la torta dalla teglia e spennellare la superficie con della gelatina di albicocche. Ottima anche fredda da frigo, si può servire con della panna montata in accompagnamento.

Nota: *Mastering the art of French cooking* è acquistabile ma purtroppo è disponibile solo in lingua originale. Esistono dunque dei problemi oggettivi di conversione degli ingredienti originali indicati dalla Child (misure di peso diverse dalle europee). Per la mia ricetta, ho quindi confrontato diverse versioni, in inglese e in italiano, disponibili in rete.

Torta alle mele con panna montata

INGREDIENTI PER UNA TORTA DA 24 CM

3 uova

120 g di zucchero

150 g di farina 00

30 g di maizena o fecola

100 g di panna fresca da montare

60 g di olio di semi

3 mele golden medie

16 g di lievito in polvere per dolci

Vaniglia in bacca, cannella in polvere

Zucchero di canna per la superficie

Zucchero a velo per decorare



PROCEDIMENTO

Montate la panna ben ferma, senza aggiungere zucchero.

A parte, montate le uova con lo zucchero.

Aggiungete l'olio, quindi la farina e la maizena setacciate, infine il lievito.

Aromatizzate con cannella o vaniglia, poi tagliate una mela a pezzetti e inseritela nell'impasto.

Per ultima, incorporate all'impasto la panna montata, praticando movimenti dal basso verso l'alto per non smontarla.

Versate il composto in una tortiera imburata o foderata con carta forno e decorate con fettine di mela e zucchero di canna. Profumate con della cannella.

Cuocete in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 30 minuti, a seconda dei forni. Gustate la torta di mele tiepida o fredda, con una spolverizzata di zucchero a velo.

Confettura di mele e cannella



INGREDIENTI PER 3 VASETTI DA 250 g circa

1 kg di mele golden al netto degli scarti

650 g di zucchero semolato

Il succo di un limone e la sua scorza

Cannella in polvere

200 ml di acqua

PROCEDIMENTO

Mondate le mele, quindi tagliarle a cubetti e cuocetele con un bicchiere d'acqua fino a che non diverranno morbide.

Frullate le mele ottenendo una composta densa, quindi aggiungete il succo di limone, la scorza grattugiata e lo zucchero. Mescolate e rimettere sul fuoco ad addensare. Per ultimo aggiungete la cannella in polvere (un cucchiaino abbondante).

Invasate la confettura ancora bollente in vasetti precedentemente sterilizzati e capovolgeteli per creare il sottovuoto.

Consiglio di etichettare la confettura scrivendo anche la data di produzione e di conservarla al buio e al riparo da fonti di calore.

Moelleux di mele



INGREDIENTI PER UNA TORTA DA 24 CM

Per il moelleux:

- 100 g di burro morbido
- 100 g di ricotta vaccina (la ricetta originale prevede 200 g di burro morbido totali)
- 130 g di zucchero semolato
- 4 uova medie
- 2 mele golden a fette
- 6 g di lievito per dolci
- 170 g di farina 00
- 1 pizzico di cannella in polvere
- Il succo di un limone
- Un pizzico di sale

Per il fondente di mele

- 200 g di mele golden già pulite
- 1 uovo
- 200 g di zucchero di canna chiaro
- 60 ml di panna liquida per dolci
- 15 g di fecola di patate

60 g di burro

100 g di acqua

Vaniglia per aromatizzare

Per la superficie: zucchero a velo q.b.

PROCEDIMENTO

Per prima cosa, preparate il fondente. Sbucciate le mele e tagliarle a tocchetti, quindi caramellatele in padella con lo zucchero. Poi aggiungete l'acqua a filo e lasciar cuocere per circa 10-15 minuti fino a che non si ammorbidiranno. Frullate il tutto con un frullatore ad immersione, poi aggiungete l'uovo, la panna, la fecola e rimettete sul fuoco ad addensare. Unite il burro a tocchetti e la vaniglia. Trasferite il fondente in una ciotola e tenete da parte.

Preparate il moelleux lavorando il burro ammorbidito con lo zucchero e la ricotta fino ad ottenere una crema densa. Aggiungete al composto un uovo alla volta, quindi la farina setacciata, il lievito, la cannella e il pizzico di sale.

Tagliate le mele a fette e bagnarle con il succo di limone perché non si ossidino.

Imburrate e infarinare una teglia, quindi versarvi una metà del composto per il moelleux, livellando bene con il dorso di un cucchiaio o una spatola.

Stendete sopra di esso il fondente ormai raffreddato. Disponete sopra il fondente le fettine di mela.

Completate con uno strato uniforme di moelleux.

Cuocete in forno statico a 180 gradi per circa 45 minuti (a seconda dei forni) coprendo con un foglio di alluminio se la superficie dovesse scurirsi eccessivamente.

Tagliate a fette o a cubotti e servire con dello zucchero a velo, dei topping, del gelato alla vaniglia o della panna semi montata e una spolverizzata di cannella.

Torta di mele della nonna

INGREDIENTI PER UNA TORTA DA 22-24 CM

500 g di mele Golden già mondate + due mele per la superficie

3 uova

140 g di burro

250 g di farina 00

100 g di zucchero semolato

1 bustina di lievito in polvere per dolci

Il succo di mezzo limone + la scorza di mezzo limone non trattato

(2 cucchiaini di latte)

Una spolverizzata di zucchero di canna

Eventuale vaniglia o cannella per aromatizzare

Confettura di albicocche per la finitura esterna (oppure zucchero a velo)



PROCEDIMENTO

Mondate le mele e tagliarle a fettine. Irroratele con il succo di limone così non anneriranno e tenerle da parte. Sbattete con una frusta elettrica o con planetaria le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso e chiaro. Aggiungete la farina setacciata, quindi il burro fuso e ormai freddo.

Aggiungete la scorza di limone e, se le amate, della cannella o della vaniglia. Incorporate a questo punto il lievito e le fettine di mela.

Girate energicamente con una spatola aggiungendo due cucchiaini di latte se il composto fosse troppo duro dal lavorare. Trasferite il composto ottenuto in una teglia imburata e infarinata (così si creerà una deliziosa crosticina esterna: se usate la carta forno questa non si formerà e andrete a modificare parzialmente la ricetta originale della nonna!)

Completate la superficie con delle fettine di mela e poco zucchero di canna.

Infornate a 180 gradi forno statico per circa 35-40 minuti a seconda dei forni e della dimensione della torta.

Attendete il raffreddamento prima di spennellare la torta con della confettura di albicocche leggermente riscaldata, così sarà più fluida. Con questo procedimento otterrete una torta lucida in superficie, altrimenti potete rifinire la vostra torta di mele con una spolverizzata di zucchero a velo.

Crumble di mele

INGREDIENTI PER 10 MONOPORZIONI

3-4 mele golden

300 g di farina

100 g di zucchero di canna grezzo

100 g di burro

1 uovo

8 g di lievito in polvere per dolci

1 pizzico di sale

Eventuale frutta secca da aggiungere al crumble: noci, mandorle, nocciole

Fiocchi di burro

30 g di zucchero di canna grezzo per le mele

1 cucchiaino di miele

Il succo di mezzo limone

Cannella in polvere



PROCEDIMENTO

Tagliate le mele a cubetti non troppo grandi e condirle con il succo di limone, lo zucchero di canna, il miele e la cannella. Ungete gli stampi e disponvi le mele. Aggiungete qualche fiocco di burro.

Preparate le briciole di pasta che formeranno il crumble mischiando in una ciotola farina, burro fuso, zucchero, un pizzico di sale, un uovo leggermente sbattuto e il lievito. Potete aggiungere anche della frutta secca a piacere. Lavorare l'impasto con la punta delle dita per ottenere delle briciole grossolane.

Disponete le briciole sulle mele, compattando leggermente.

Adagiate le pirofiline su un teglia e cuocete in forno statico a 180 gradi per circa 10-12 minuti, a seconda della dimensione dei dolci e del forno stesso. Cuocete fino a che i crumble non saranno ben croccanti e dorati. Tenete conto che si induriranno ancora una volta raffreddati.

Lasciare intiepidire prima di servire.

Consiglio: potete aromatizzare le mele con del rosmarino o del basilico, se vi piace l'abbinamento. Per un contrasto di consistenze e un gioco caldo/freddo potete servire il vostro crumble di mele con una pallina di gelato alla vaniglia. Con la stessa ricetta potrete preparare un crumble di mele grande (dimensione teglia: 22-24 cm).

Torta fondente di mele



INGREDIENTI PER UNA TORTA QUADRATA 22X22 cm oppure per una tortiera da 23 cm

1 Kg di mele golden (circa 4 mele medie)

3 uova

150 g di farina 00

125 g di zucchero semolato

100 g di ricotta vaccina

8 g di lievito in polvere per dolci

1 cucchiaino raso di cannella in polvere

Il succo di mezzo limone

Zucchero a velo per la superficie

PROCEDIMENTO

Mondate e tagliate le mele a fettine molto sottili. Disponetele in una ciotola con il succo di limone, perché non anneriscano.

Sbattete uova e zucchero con l'aiuto di uno sbattitore elettrico, fino ad ottenere un composto spumoso.

Quindi, aggiungete la ricotta e mischiate bene.

Incorporate la farina e il lievito setacciati. Se piace, aggiungete della cannella in polvere, che si abbina molto bene al gusto delle mele. In alternativa, potete usare anche della vaniglia.

Per ultime, aggiungete le fettine di mela e girare energicamente con un cucchiaino di legno. A questo punto vi sembrerà di avere tante mele e pochissimo impasto, è normale, fa parte della ricetta.

Bagnate un foglio di carta forno e strizzarlo bene. Quindi disponetelo sulla teglia scelta. Con questa tecnica la carta forno assumerà perfettamente la forma della teglia senza creare inestetismi sulla superficie della torta. Versate il composto di mele nella teglia e livellare bene.

Cuocete a 180 gradi forno statico per circa 40-45 minuti, a seconda dei forni. Attendete il raffreddamento prima di estrarre dalla teglia e tagliare a fette.

Consiglio di usare una teglia quadrata 22x22 oppure una teglia da 23 cm, comunque una teglia piccola per ottenere una torta più alta. Ho provato questa torta con queste dosi anche in teglie più grandi. Risulta sempre molto buona al gusto, ma la preferisco più alta, quindi vi consiglio di usare uno stampo piccolo, come detto sopra.

Spolverizzare con dello zucchero a velo e servire. Ottima anche tiepida con una pallina di gelato alla vaniglia.

Apple galette



INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

1 rotolo di pasta sfoglia rotonda
2 mele Red della Valtellina
2 cucchiaini di zucchero semolato
Il succo di mezzo limone
Cannella in polvere q.b.
Zucchero di canna per spolverizzare
1 tuorlo + latte per spennellare
Gelato artigianale alla crema per servire

PROCEDIMENTO

Accendete il forno a 180 gradi statico.

Nel frattempo, sbucciate e tagliate le mele a fettine non troppo sottili. Disponetele in una ciotola e conditele con zucchero semolato, succo di limone e cannella a piacere.

Srotolate la pasta sfoglia e distribuite le mele al centro di essa. Ripiegate i bordi della sfoglia verso l'interno e spennellateli con un tuorlo stemperato con poco latte.

Cospargete dello zucchero a velo sul bordo e sulle mele e infornate a 180 gradi forno statico preriscaldato per almeno 20 minuti, a seconda dei forni.

Estraete dal forno e lasciate intiepidire, quindi tagliate l'Apple Galette a fette e servitela ben calda con una pallina di gelato alla crema.

Zucchero mele e cannella



INGREDIENTI PER 2 BARATTOLI MEDI

Zucchero di canna grezzo

Zucchero semolato

Cannella in polvere

1 mela golden delicious

PROCEDIMENTO

Per prima cosa, lavate ed asciugate la mela; poi eliminate il torsolo con l'apposito scavino e tagliate delle fettine sottili di mela con la mandolina, Fatele essiccare in forno a bassa temperatura fino a che non saranno croccanti (per tutto il procedimento nel dettaglio [clicca qui](#)).

Componete i vostri barattoli alternando strati di zucchero bianco a strati di zucchero di canna e aggiungendo polvere di cannella a piacere e chips di mela. Potete anche polverizzare la mela per ancora più gusto e profumo!

Richiudete bene e decorate con stoffe, pizzi da pasticceria, nastri, o quello che vi suggerisce la fantasia!

Mele decorate



INGREDIENTI

8 mele Gala piccole (o altre mele rosse; consiglio anche le annurca)

Per la ghiaccia reale bianca:

250 grammi di zucchero a velo vanigliato setacciato

50 grammi di albume a temperatura ambiente

5 grammi di cremor tartaro

Colorante alimentare in gel bianco (facoltativo)

Perline dorate

Strumenti utili:

Sac à poche usa e getta

Pinzetta

Bocchetta liscia piccola n.1

Bastoncini cotonati

Carta da cucina

PROCEDIMENTO

Preparate la ghiaccia reale mischiando gli ingredienti e lasciatela riposare per almeno due ore. Se si vuole, si possono usare dei preparati per ghiaccia reale subito pronti per l'uso. Sconsiglio di diluire eccessivamente la ghiaccia altrimenti rischierà di colare in fase di lavorazione. Ricordiamoci che stiamo realizzando un oggetto 3D e non bidimensionale come i classici biscotti decorati!

Lavate bene le mele e asciugarle con molta cura.

Trasferite la ghiaccia reale in un sac à poche usa e getta con bocchetta piccola liscia. Create delle decorazioni stilizzate a tema natalizio (fiocchi di neve, cuori, alberelli di Natale, note musicali) oppure pizzi, merletti, motivi retati, puntini, spirali.

Se vi capitasse di sbagliare (e ciò potrebbe essere frequente visto che le mele non hanno una superficie regolare come quella dei biscotti che normalmente si decorano con ghiaccia) potete sciacquare la mela e ricominciare da capo. Se desiderate correggere solo un tratto del vostro lavoro, potete usare della carta da cucina o un bastoncino cotonato leggermente inumidito.

Durante la lavorazione fare molta attenzione a non toccare le decorazioni precedentemente realizzate, altrimenti rischierete delle sbavature.

Applicate delle perline dorate o argentate a piacere fissandole sulla ghiaccia fresca. Spolverizzate eventualmente le mele con della polvere perlescente per cake design quando la ghiaccia sarà completamente asciutta.

Lasciate asciugare per almeno due o tre ore.

Visto che le decorazioni in ghiaccia sono realizzate su una superficie liscia e lucida come quella delle mele, rischiano di essere anche molto fragili. Maneggiarle con cura evitando bruschi movimenti pena il collassamento della ghiaccia stessa. Per questa ragione consiglio di preparare le mele natalizie uno o due giorni prima al massimo.

Con le mele...non solo dolci!

Gnocchetti gorgonzola mele e noci

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g di gnocchetti di patate

200 ml di panna fresca

100 g di gorgonzola dolce di qualità

Noci sgusciate

1 mela golden piccola

Pepe macinato fresco

PROCEDIMENTO



Preparate gli gnocchi di patate lessando queste ultime in abbondante acqua, quindi schiacciandole ancora tiepide e unendole alla farina e all'uovo. Arrotolate dei salsicciotti e tagliare dei gnocchetti piccoli. Infarinarli e lasciarli asciugare su una spianatoia.

Portate a bollore abbondante acqua salata. Nel frattempo, sciogliete nella panna calda il gorgonzola a cubetti, quindi unite la mela tagliata a cubetti molto piccoli e spegnere immediatamente la fiamma.

Aggiungete infine le noci sbriciolate.

Cuocete per uno o due minuti gli gnocchetti, quindi scolateli e conditeli con la salsa aggiungendo poca acqua di cottura, per creare viscosità.

Servite subito e ben caldi guarnendo con fettine di mela, gherigli di noci e ciuffi di gorgonzola in purezza.

Orzotto alla birra artigianale con mela rossa Cuneo IGP e speck

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

250 g di orzo perlato a rapida cottura

200 ml di birra chiara artigianale

100 g di speck dell'Alto Adige a fette

2 mele Cuneo IGP



30 g di formaggio cremoso

Gherigli di noci q.b.

1 scalogno

Olio extra vergine di oliva q.b.

1 noce di burro

1 rametto di rosmarino

Sale

Pepe

PROCEDIMENTO

Tritate finemente lo scalogno e lasciatelo stufare a fuoco bassissimo in una padella ampia con due cucchiari di olio per circa 8 minuti.

Inserite in padella lo speck a strisciole o a cubetti ricavati da un'unica fetta di speck più spessa e rosolatelo leggermente. Tenere da parte una fetta sottile di speck per la decorazione finale del piatto.

Tostate l'orzo qualche minuto nel soffritto precedentemente preparato, quindi sfumate con metà della birra.

Consiglio di dealcolizzare la birra prima di sfumare il risotto, scaldandola per cinque minuti in un pentolino a parte. Questa operazione, che spesso si fa per il vino, è molto importante perché permette di far evaporare l'alcool della birra prima che questo vada a modificare il sapore della pietanza aggiungendo ad essa note amare o acide non volute. E' vero che in cottura l'alcool comunque evapora, ma se dealcolizziamo la birra in precedenza, il risultato ottenuto sarà migliore e andremo ad utilizzare solo la parte acquosa e aromatica della birra stessa senza compromettere il gusto della ricetta.

Quando il liquido sarà in parte evaporato, bagnate l'orzo con altra birra e portate a cottura con del brodo vegetale o acqua bollente. Salate e aggiungere un rametto di rosmarino per aromatizzare. A metà cottura aggiungere le mele tagliate a cubetti non troppo grandi.

Terminata la cottura, mantecate, fuori dal fuoco, con del formaggio cremoso, una eventuale noce di burro, delle noci tritate grossolanamente e del pepe macinato fresco. Servire l'orzotto all'onda, ben cremoso, con una decorazione veloce di roselline di speck e fette sottili di mela Cuneo IGP.

Fagottini di crepes gorgonzola, mele, noci e radicchio



INGREDIENTI PER 4 FAGOTTINI DI CREPES

Per 4 crepes medie:

2 uova medie

125 g di farina 00

20 g di burro o olio

250 g di latte intero o parzialmente scremato

1 pizzico di sale

(Aromi o erbe aromatiche a seconda dei gusti)

Per il ripieno:

1 testa piccola di radicchio di Treviso

80 g di gorgonzola dolce

4 noci

50 g di mela a cubetti – Mela Rossa Cuneo IGP

Per chiudere: Fili di erba cipollina non troppo sottili

PROCEDIMENTO

Preparare le crepes è molto semplice, ma alcuni accorgimenti potrebbero essere di fondamentale importanza per la buona riuscita di questa ricetta base: per prima cosa, preparate la pastella e lasciatela riposare almeno 30 minuti in frigorifero prima di procedere con la cottura.

Sbattete le uova intere a temperatura ambiente con il latte, sempre a temperatura ambiente, il sale e il burro fuso ma tiepido o freddo. Aggiungete a questo composto la farina setacciata e amalgamate bene.

Se notate dei grumi nella pastella, vi consiglio di passare il composto al colino per eliminarli.

Dotatevi di una padella per crepes (crepiera) antiaderente e senza bordi, così preparare le crepes sarà più semplice e veloce. Con questo tipo di padella, riuscirete ad ottenere delle crepes perfette e molto sottili.

Scaldare la padella (io la ungo leggermente con la carta del burro solo alla prima crepe) e versatevi un mestolo di composto; allargatelo con movimenti circolari della padella, allontanando quest'ultima dal fuoco.

Cuocete per pochi secondi, fino a che non si sarà creata una prima crosticina, girate la crepe con una spatolina e cuocete anche dall'altro lato.

Una volta cotte le crepes e raffreddate, farcitele con radicchio, gorgonzola, noci e cubetti di mela Rossa Cuneo IGP e richiudete a fagottino utilizzando un filo di erba cipollina. Scaldate le crepes al microonde o in forno prima di servire, così il formaggio fonderà rendendo il ripieno golosissimo!

Consiglio di conservare le crepes coperte con della pellicola trasparente per massimo uno o due giorni in frigorifero così manterranno tutta la loro umidità senza seccare. Suggesto di separare ogni crepes con un foglio di carta forno. Potete preparare in anticipo la pastella e conservare anch'essa in frigo per due giorni, ben coperta con pellicola.

Bicchierini salati con crumble, mela Fuji e squacquerone



INGREDIENTI PER 6 PERSONE (6 bicchierini)

2 mele Fuji

100 g di squacquerone di Romagna DOP

6 gherigli di noci sgusciate

Succo di mezzo limone

Sale

Pepe

Per il crumble salato:

80 g di farina 00

80 g di burro

20 g di grana padano grattugiato

Timo, origano, maggiorana q.b.

1 pizzico di sale

PROCEDIMENTO

Per preparare i bicchierini salati con crumble, mele e squacquerone cominciate con la preparazione del crumble. Si tratta di semplici briciole di impasto preparate frullando insieme il burro freddo di frigo tagliato a tocchetti con farina, grana, erbe aromatiche e un pizzico di sale.

Trasferite le briciole ottenute al mixer su una teglia con carta forno e cuocete in forno a 180 gradi ventilato per 10 minuti fino a che non saranno dorate. Lasciatele raffreddare completamente per raggiungere la giusta croccantezza, quindi dedicatevi alle chips di mela.

Lavate una delle due mele Fuji, eliminate il torsolo con l'apposito scavino, ma mantenete la buccia. Affettate la mela con la mandolina, ottenendo delle fette sottili e regolari e disponetele su una teglia con carta forno. Lasciatele essiccare in forno statico a 80 gradi per circa un'ora, a seconda dei forni e dello spessore delle vostre mele. Una volta essiccate e raffreddate, otterrete delle chips croccanti e sfiziose, per dare un tocco raffinato alla vostra preparazione.

Tagliate la restante mela, precedentemente lavata e sbucciata, a piccoli cubetti. Irrorateli con del succo di limone, che eviterà l'ossidazione della frutta, e tenete da parte.

Componete i bicchierini posizionando alla base un cucchiaino di crumble alle erbe, poi i cubetti di mela ben sgocciolati, due cucchiaini di squacquerone in purezza, noci sbriciolate e altro crumble. Decorare infine con julienne di buccia di mela, mela a cubetti, mezzo gheriglio di noce e chips di mela.

