

TORTA DI MELE Versione 2.0

(Ricetta x 24 porzioni)

4 uova + 2 tuorli da spennellare
16g di zucchero vanigliato
un pizzico di sale
200g di zucchero semolato
80 ml di olio di semi di girasole
125g di burro
1 bustina da 16 g di lievito per dolci
640g di farina
Rum bruno
50 g di pinoli
Uva sultanina (se gradita)
Essenza di vaniglia in crema
1 limone
12 mele
Zucchero di canna q.b.
cannella
120 g di marmellata di albicocche



Fasi di preparazione Frolla:

1. Inserire in una bowl ampia (o in planetaria con braccio a foglia) 4 uova, lo zucchero vanigliato, ½ cucchiaino di sale e 200 g di zucchero.
2. Sbattere con il frustino fino ad omogeneizzare il tutto per poi inserire a filo 80 ml di olio di semi di girasole.
3. Montare ed inserire 80 g di burro pomata da amalgamare fino a scioglimento.
4. Aggiungere 640 gr di farina, setacciata 2 volte, in 3 passaggi successivi, miscelata con il lievito per dolci.
5. Inserire la zeste di limone (solo la parte gialla) ed un cucchiaino di essenza di vaniglia in crema.
6. Mescolare bene con un mestolo per poi completare la frolla a mano.
7. Appiattire e far riposare in frigo almeno 30 minuti in pellicola o sacchetto sigillato.

Fasi di preparazione della mela fermentata:

1. Sbucciare e cubettare 5 mele a 2x2 cm, immergendole in acqua e limone.
2. Sciogliere 100g burro in una padella capiente ed aggiungere un'abbondante manciata di zucchero di canna.
3. Aggiungere i cubetti di mela scolati, un'abbondante dose di cannella in polvere, altro zucchero di canna (a sentimento) e sfumare con un bicchiere da 200 cc di Rum.
4. Le mele saranno pronte quando i cubetti saranno asciutti e teneri ma ancora compatti.
5. Mettere sottovuoto ed in frigo per almeno 48/72 ore.

Fasi di preparazione delle mele per la farcia:

1. Sbucciare e cubettare 7 mele a 2x2 cm, immergendole in acqua e limone per non farle annerire.
2. Sciogliere 100g burro in una padella capiente ed aggiungere un'abbondante manciata di zucchero di canna.
3. Aggiungere i cubetti di mela scolati, un'abbondante dose di cannella in polvere, altro zucchero di canna (a sentimento) e sfumare con un bicchiere da 200 cc di Rum.
4. A ¾ di cottura aggiungere le mele fermentate.
5. Le mele saranno pronte quando i cubetti saranno asciutti e teneri ma ancora compatti.
6. Aggiungere la marmellata di albicocche, i pinoli e mantecare.
7. Se si decide di mettere l'uva sultanina, dopo averla ammollata in acqua tiepida, tritarla finemente ed aggiungere alla farcia.
8. Far intiepidire prima di usare la farcia.

Fasi di assemblaggio:

1. La quantità di frolla basta a foderare 2 teglie da crostata da 24 o una teglia liscia bordo alto da 28 (consigliata).
2. Dividere la frolla: 2/3 per il fondo e 1/3 per il tappo. Se si decide di farne 2 basse, i panetti andranno divisi ancora a metà.
3. Stendere la frolla lievitata a 3 mm, considerando che l'altezza finale sarà da 5/6 mm, ideale per un fondo resistente ma ben cotto.
4. Foderare una teglia precedentemente imburata e infarinata. Forare il fondo con i rembi di una forchetta per permettere la fuoriuscita dell'aria in fase di cottura.
5. Inserire la quota di farcia preferita.
6. Stendere la parte di frolla accantonata per il tappo e chiudere la torta. Sigillare con i rembi di una forchetta e tagliare l'eccedenza.
7. Con un coltellino ben affilato, incidere la frolla in orizzontale e poi in verticale in modo da formare dei quadrati da 3x3 cm. Pulire la lama ad ogni passaggio per evitare di "trascinare" la frolla.
8. Riappiattare bene con le mani in modo da far uscire l'aria e uniformare il tappo. Spennellare con tuorlo d'uovo e spolverare con abbondante zucchero di canna o semolato.
9. Cuocere a 180° in forno statico (o ventilato con ventola a 1) per 35 minuti.