

Crostata biscotto con mele, caramello al burro salato e noci pecan

Ingrédients

- 150g di zucchero
- 100g di panna liquida intera
- 50g di burro salato
- 75g di burro morbido
- 40g di zucchero muscovado
- 30g di zucchero semolato
- 30g di uovo intero
- 120g di farina
- 1,5g di lievito in polvere
- 125g di cioccolato a vostra scelta (cioccolato al latte Jivara per me)
- 50g di noci pecan
- 30g di burro
- 50g di zucchero
- 3 mele
- 200g di panna liquida intera
- 15g di zucchero a velo
- 2 cucchiaini di caramello

Préparation

1. Avete apprezzato molto l'ultima versione della mia crostata cookie, la pera cioccolato nocciola, quindi ecco una seconda ricetta autunnale per questa crostata sempre semplice da fare ma bella e soprattutto deliziosa, la mela, caramello al burro salato & noci pecan!
2. Vi ho proposto diverse versioni su Instagram e avete votato in grande maggioranza per questa, quindi promessa mantenuta, vi lascio scoprire la ricetta. Ingredienti: Ho usato il cioccolato Jivara di Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
3. Ho usato le noci pecan di Koro: codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
4. Attrezzatura: Cerchio oblungo De Buyer Placca perforata Sac à poche Bocchetta 12mm Tempo di preparazione: 1 ora + 15 minuti di cottura Per 8 persone (un cerchio di 30cm di lunghezza per 11cm di larghezza): Il caramello al burro salato: di zucchero di panna liquida intera di burro salato. Preparate un caramello a secco con lo zucchero.
5. Parallelamente, scaldate la panna liquida.
6. Quando il caramello è di un bel colore ambrato, deglassate gradualmente con la panna liquida, facendo attenzione agli schizzi.
7. Mescolate bene poi aggiungete poco a poco il burro tagliato a piccoli pezzi.
8. Se necessario, potete utilizzare un frullatore ad immersione per lisciare il caramello.
9. Fatelo raffreddare completamente.
10. Il cookie: di burro morbido di zucchero muscovado di zucchero semolato di uovo intero di farina 1, di lievito in polvere di cioccolato a vostra scelta (cioccolato al latte Jivara per me) di noci pecan. Mescolate il burro morbido con i due zuccheri, poi aggiungete l'uovo.
11. Incorporate quindi la farina e il lievito in polvere, poi il cioccolato tritato in piccoli pezzi e le noci pecan tritate anch'esse.
12. Stendete la pasta cookie nel vostro cerchio imburrato e posizionato su una placca coperta di carta da forno.
13. Avrete troppa pasta, con il resto potete realizzare come me dei mini cookie da usare per decorare la

crostata, oppure potete ridurre leggermente le quantità degli ingredienti.

14. Infornate nel forno preriscaldato a 180°C per circa 15 minuti di cottura (5 a 7 minuti per i mini cookie).
15. Lasciate raffreddare e sformate.
16. Le mele caramellate: di burro di zucchero 3 mele Tagliate le mele a cubetti.
17. Mettetele in una padella con il burro e lo zucchero e lasciate cuocere/caramellare per circa 15 minuti mescolando regolarmente.
18. Le mele devono essere ben dorate e morbide.
19. La chantilly: di panna liquida intera di zucchero a velo 2 cucchiaini di caramello Montate la panna liquida con lo zucchero a velo e il caramello fino ad ottenere una chantilly più o meno soda a seconda dei vostri gusti.
20. Versate la chantilly in una sac à poche munita di una bocchetta liscia.
21. Assemblaggio: Alcune noci pecan Sulla base di cookie, stendete del caramello, poi le mele caramellate (conservatene un po' per la decorazione).
22. Poi, disponete la chantilly al caramello e aggiungete il resto delle mele caramellate al centro.
23. Decorate con caramello, noci pecan e mini cookie poi gustate questa delizia!