

Crostata di mele (Cédric Grolet)

Ingrédients

- 112g di burro
- 71g di zucchero a velo
- 23g di farina di mandorle
- 1g di sale di guérande
- 1g di vaniglia in polvere
- 44g di uova
- 188g di farina T55
- 56g di burro
- 56g di zucchero semolato
- 56g di farina di mandorle
- 56g di uova
- 750g di mele Granny Smith
- 95g di succo di limone giallo
- 100g di burro
- 100g di tuorli
- 25g di panna liquida

Préparation

1. Ho ricevuto il libro Fruits di Cédric Grolet da alcune settimane ormai, e avevo molta voglia di provare una delle sue ricette.
2. Ho deciso di provare questa ricetta di torta di mele, già pubblicata nelle riviste Fou de Pâtisserie e Pâtisserie & Compagnie.
3. Composta da una pasta sablée, una crema di mandorle, una composta di mele e fettine di mele, è molto poco zuccherata e mette in risalto la mela in varie forme.
4. L'acidità portata dalla Granny Smith è compensata dalle mele Royal Gala, più dolci, e dalla crema di mandorle.
5. Se realizzate questa torta, vi consiglio quindi di rispettare accuratamente i tipi di mele della ricetta per ottenere un risultato il più vicino possibile alla torta originale di Cédric Grolet.
6. Niente di troppo complicato in questa ricetta, bisogna semplicemente iniziare il giorno prima per la pasta sablée.
7. Infine, come spesso accade, le quantità erano eccessive per una torta, la ricetta che vi do corrisponde a una torta di 24cm (quantità calcolate in base agli avanzi che ho avuto).
8. Detto ciò, alle vostre mele!
9. Montare il burro con lo zucchero a velo (nel mixer con la frusta a foglia, o in una ciotola), quindi aggiungere la farina di mandorle, il sale e la vaniglia.
10. Emulsionare la crema ottenuta con le uova precedentemente sbattute, poi aggiungere gradualmente la farina fino a ottenere una palla omogenea.
11. Mettere la pasta in frigorifero per almeno 4 ore.
12. Dopo il riposo, stendere la pasta a uno spessore di 3mm, poi foderare un cerchio per torta di 24cm di diametro e 2cm di altezza.
13. Lasciare quindi la pasta a riposo in frigorifero per un giorno.
14. Montare il burro con lo zucchero e la farina di mandorle, quindi aggiungere gradualmente le uova precedentemente sbattute.

15. Mettere la crema di mandorle in una sac à poche e conservarla in frigorifero.
16. Sbucciare le mele, quindi tagliarle a piccoli cubetti di 3mm di lato (la parte più lunga della ricetta per me, fare minuscoli cubetti di mele non è molto veloce).
17. Aggiungere il succo di limone giallo.
18. Ecco la tecnica indicata nel libro: mettere le mele in una busta sotto vuoto, quindi cuocere al vapore a 100°C o in una casseruola di acqua bollente per 13 minuti.
19. Poiché non ero attrezzata, ho preparato un bagnomaria e ho cotto la mia composta in una piccola casseruola coperta per circa 45 minuti.
20. Ho fermato la cottura quando ho ottenuto una composta con ancora alcuni piccoli cubetti di mele visibili.
21. Tagliare le mele per ottenere fettine di 1mm di spessore utilizzando una mandolina se possibile, avrete fettine più regolari e inoltre risparmierete molto tempo.
22. Non c'era nulla indicato nella ricetta, ma ho temuto che le mele annerissero, quindi le ho immerse in uno sciroppo di limone tiepido (di acqua, di succo di limone, di zucchero, il tutto portato a ebollizione e lasciato raffreddare) per 2 o 3 minuti.
23. Preriscaldare il forno a 160°C.
24. Cuocere il fondo della torta in bianco per 25 minuti.
25. Mescolare i tuorli e la panna, quindi spennellare la torta con questo composto utilizzando un pennello.
26. Rimettere la torta in forno per 10 minuti.
27. All'uscita dal forno, riempire la torta con crema di mandorle (circa a metà altezza), quindi infornarla nuovamente per 10 minuti.
28. Una volta che la torta è cotta e raffreddata, riempirla di composta di mele (ho formato una leggera cupola), quindi disporre le fettine di mela a spirale, sovrapponendole, a partire dall'esterno verso l'interno della torta.
29. Quindi, sciogliere il burro, poi spennellare la torta con esso e infornare a 175°C per 6 minuti.