

MelaMangio



Indice cliccabile

INTRODUZIONE Grazie ai miei followers!	4
CAPITOLO 1	5
Cuor di mela	5
CAPITOLO 2	7
Spirali di mela	7
CAPITOLO 3	10
Bratäpfel im Nussmantel	10
CAPITOLO 4	12
Composta di mela al Marsala	12

CAPITOLO 5	14
Barchette di mele	14
CAPITOLO 6	17
Torta di sfoglia alle mele	17
CAPITOLO 7	19
Mele cotte al profumo d'arancia	19
CAPITOLO 8	21
Passato di mele al miele	21
CAPITOLO 9	23
La torta di mele di Kai	23
CAPITOLO 10	25

Mousse di mele e cannella	25
CAPITOLO 11	27
La “mia” torta di mele	27

INTRODUZIONE Grazie ai miei followers!

Eccomi al termine del secondo anno di blog, chi l'avrebbe detto? E' passato un altro anno di diario dei miei esperimenti pasticceri (o pasticcioni?) che ho amato condividere con amici, parenti, conoscenti e qualche ospite arrivato sul blog quasi per caso. Le mie esperienze si sono arricchite e sono diventate più internazionali, senza però dimenticare le tradizioni della mia Regione e qualche ricordo della mia infanzia.

In questo contesto di pluralità culturali ho cercato di coltivare il mio gusto personale, che spesso ricade sulle mele, il frutto che preferisco trasformare in dolci golosi. Perciò quello che vi offro, un po' in ritardo sull'anniversario per motivi familiari, è un nuovo e-book, che ho intitolato MelaMangio, in onore di questo meraviglioso e versatile frutto., apprezzato anche da un famoso poeta...



CAPITOLO 1

Cuor di mela

INGREDIENTI per la frolla

- 200 g di farina 0
- 50 g di maizena
- 125 g di burro
- 100 g di zucchero
- 2 uova medie
- un generoso pizzico di sale
- scorza d'arancia essicata

INGREDIENTI per la farcitura

- una noce di burro salato
- due mele Fuji piuttosto piccole
- due cucchiaini di zucchero di canna
- un cucchiaino di cannella
- zucchero a velo per la spolverata finale



COME HO FATTO

- In una ciotola grande ho messo la farina, la maizena, lo zucchero, il sale e la buccia d'arancia.
 - Ho mescolato con un cucchiaino e ho aggiunto il burro tagliato a tocchetti e le uova.
- Ho impastato con le mani senza lavorare troppo l'impasto e ho messo in frigorifero per un'ora almeno.
 - Intanto ho preparato le mele: le ho sbucciate, ho tolto il torsolo e le ho tagliate a tocchetti minuscoli.
- In una padella ho fatto sciogliere il burro, ho unito i pezzettini di mela, la cannella e lo zucchero di canna.
- Ho mescolato e lasciato stufare piano per circa 10-15 minuti senza aggiungere acqua, fino a quando le mele si sono appena ammorbidite.
 - Ho lasciato raffreddare e poi ho acceso il forno a 180°.
 - Ho tolto metà dell'impasto dal frigorifero, lasciando il resto al freddo.
- Sul piano di lavoro infarinato ho steso l'impasto con un mattarello a uno spessore di circa tre millimetri.
 - Ho ritagliato le mele con lo stampino a forma di mela.
- Ho intinto un dito nell'acqua che ho tenuto sul piano di lavoro in una tazzina e ho bagnato la superficie di una mela.

Ciò serve per "incollare" più facilmente la prima mela di frolla alla seconda.
- Ho farcito con un cucchiaino di dadini di mela stufata e ho ricoperto con una seconda mela di frolla, schiacciando leggermente il contorno con le dita per chiudere il fagottino.
- Ho trasferito la mela su una teglia ricoperta di carta da forno e ho proseguito fino ad esaurimento dell'impasto.
 - Ho infornato e fatto cuocere per circa 20 minuti: i bordi devono dorare leggermente.
 - Ho estratto la teglia dal forno e trasferito i biscotti a raffreddare sulla gratella.
 - Ho messo poi le mele di frolla su un piatto e ho spolverizzato con lo zucchero a velo.



CAPITOLO 2

Spirali di mela



<http://cuordimarzapane.altervista.org>

INGREDIENTI per la pasta

- 250 g di farina per dolci soffici del Molino di Vigevano
- 80 g di zucchero (di cui 2 cucchiaini per il ripieno)
- 150 g di Philadelphia
- 5 cucchiaini di olio d'oliva
- 8 cucchiaini di latte
- una bustina di lievito per dolci
- un pizzico di sale

INGREDIENTI per il ripieno

- 3 grosse mele Renette (sono asciutte e farinose e non cedono acqua in cottura)
- 3 cucchiaini di succo di limone
- 3 cucchiaini di rum
- 2 cucchiaini di zucchero tolti dagli 80 g precedenti
- 1 cucchiaino di farina

INGREDIENTI per completare

- 1 uovo
- 1 cucchiaino d'acqua
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1/2 cucchiaino di cannella in polvere
- mandorle a lamelle

COME HO FATTO

- Ho sbucciato e tolto il torsolo alle mele. Ho tagliato le mele a cubetti piccoli e li ho messi in una pentola.
 - Ho bagnato con il succo di limone e il rum.
- Ho messo lo zucchero e ho fatto stufare mescolando per una decina di minuti: le mele devono ammorbidirsi ma non disfarsi completamente.
 - Se le mele fanno acqua occorre scolarle e poi metterle a raffreddare completamente.
 - Ho aggiunto alle mele un cucchiaio colmo di farina e ho mescolato bene.
 - Ho acceso il forno a 180° e ho preparato due teglie ricoperte di carta forno.
- Ho preparato l'impasto unendo tutti gli ingredienti e ho impastato con le mani fino ad ottenere una palla omogenea e soda: qui ho regolato a occhio la quantità di farina occorrente.
 - Ho steso l'impasto su un foglio di silicone dandogli la forma di un rettangolo dello spessore di circa 1 cm.
- Ho steso le mele sull'impasto in uno strato uniforme, lasciando un lato lungo libero dal ripieno per circa 3 cm.
 - Aiutandomi col tappetino di silicone ho arrotolato e chiuso bene il rotolo.
- Ho tagliato il rotolo a fette di circa 2,5 cm di spessore, aiutandomi con un pezzo di filo interdentale: in questo modo il rotolo non si schiaccia come quando si usa il coltello!
 - Ho disposto le spirali sulle teglie coperte di carta forno.
- In una ciotolina ho battuto con la forchetta l'uovo con l'acqua, lo zucchero e la cannella.
- Ho spennellato con questo composto la superficie delle spirali e le ho cosparse di mandorle a lamelle.
 - Ho infornato per circa 30 minuti, spegnendo solo quando sono diventate belle dorate.
 - Ho lasciato raffreddare: che profumo!!



CAPITOLO 3

Bratäpfel im Nussmantel

INGREDIENTI

- mele piccole
- farina di mandorle
- uvette
- mandorle a lamelle
- cannella
- zucchero di canna
- miele
- stecche di cannella



COME HO FATTO

- Ho acceso il forno a 180° e ho preparato una pirofila ricoprendola con la carta forno.
- Ho sbucciato le mele e ho tolto il torsolo con un levatorsole, senza arrivare fino in fondo. Il fondo della mela infatti deve rimanere chiuso.
- Ho tolto la parte inferiore della mela per ripulirla completamente dalle parti dure ed eventualmente per pareggiare un po' il fondo.
- Ho messo la farina di mandorle in una ciotola e vi ho rotolato ben bene le mele, ricoprendole completamente all'esterno.
- Ho posizionato le mele ben dritte nella pirofila.
- In un'altra ciotola ho mescolato zucchero e cannella, unendovi poi la frutta secca.
- Ho inserito il ripieno nel foro praticato nelle mele.
- Ho sciolto il miele in poca acqua calda e con questa miscela ho irrorato il ripieno.
- Ho messo in forno per 40 minuti: per verificare la cottura si può pungere una mela con uno stuzzicadenti; la mele dev'essere morbida ma non sfatta.
- Ho tolto dal forno le mele e le ha posizionate su un piatto, completando con una stecca di cannella a simulare il picciolo della mela.
- Questo dessert di mele può essere servito caldo con una salsa morbida come accompagnamento.



CAPITOLO 4

Composta di mela al Marsala

INGREDIENTI

- una decina di mele piccole
- un litro d'acqua
- un bicchiere di vino Marsala secco
- 200 g di zucchero



COME HO FATTO

- Ho messo a bollire in un tegame di medie dimensioni l'acqua, lo zucchero e il vino Marsala.
 - Ho lasciato bollire lo sciroppo per il tempo necessario a preparare le mele.
 - Ho sbucciato le mele e ne ho cavato il torsolo con l'apposito attrezzo, lasciandole intere.
- Le ho messe nello sciroppo e ho fatto cuocere piano fino a quando si sono ammorbidite appena (circa 15 minuti).
 - Ho scolato le mele con la paletta forata lasciandole raffreddare su un piatto.
- Ho prolungato la cottura dello sciroppo fino a ridurlo a circa un terzo della quantità iniziale.
 - Ho servito le mele a temperatura ambiente, accompagnate dallo sciroppo.



CAPITOLO 5

Barchette di mele

INGREDIENTI

- un rotolo di pasta sfoglia rettangolare
- un cucchiaio di latte
- un cucchiaino di zucchero
- due mele piccole (o una più grande)
- una noce di burro salato (ma va bene anche quello normale)
- due o tre cucchiariate di marmellata d'arancia
- mezzo cucchiaino di cannella
- zucchero a velo per una spolverizzata finale



<http://cuordimarzapane.altervista.org>

COME HO FATTO

- Ho acceso il forno a 180°.
- Ho srotolato la sfoglia sul piano di lavoro e con un coltello ne ho ricavato 15 quadrati.
- Ho piegato ogni quadrato lungo una diagonale e praticato due tagli paralleli ai lati, a circa 2 cm dai lati stessi, ma senza arrivare all'angolo opposto.
- Ho riaperto e incrociato gli altri due angoli opposti.



- In una tazza da caffè ho mescolato insieme il latte e lo zucchero.
- Ho posato sulla placca del forno ricoperta di carta forno (io ne ho usate due) le barchette e ho spennellato con il miscuglio di latte e zucchero.
- Ho bucato le barchette al centro con una forchetta.

- Ho chiuso la porta e la finestra della cucina e ho infornato per 15 minuti circa, tenendole d'occhio. Devono essere colorite, ma non troppo.
- Ho aperto il forno un poco, stando attenta a non creare correnti d'aria. La pasta sfoglia, infatti, è delicatissima: basta un soffio d'aria fredda per farla sgonfiare in un attimo!
 - Intanto che si raffreddava lentamente, ho preparato il ripieno.
 - Ho sbucciato e tolto il torsolo alle mie mele e le ho tagliate a pezzettini piccolissimi.
- In una padella ho fatto sciogliere il burro salato insieme alla marmellata. Ho aggiunto i cubetti di mela e la cannella e ho fatto cuocere fino a quando le mele sono diventate morbide e leggermente caramellate.
- Ho preso le barchette di sfoglia e ne ho sfondato leggermente il centro con un dito per fare più posto al ripieno.
 - Ho riempito con il composto di mele il centro di ogni barchetta e ho spolverizzato con lo zucchero a velo.



CAPITOLO 6

Torta di sfoglia alle mele

INGREDIENTI

- un rotolo di pasta sfoglia rotonda
- due mele grosse (o 3 piccole)
- due cucchiaini di zucchero a velo
- due cucchiaini di marmellata di albicocche



COME HO FATTO

- Ho acceso il forno a 180°.
- Ho steso la sfoglia direttamente sulla placca del forno, senza nemmeno rimboccare il bordo.
 - Ho bucherellato la zona centrale senza toccare il bordo, che si deve gonfiare.
 - Ho sbucciato le mele e le ho tagliate a fettine regolari, distribuendole sulla pasta sfoglia.
 - Ho cosperso abbondantemente le mele con lo zucchero a velo.
- Ho infornato per 20 minuti, poi ho spento il forno. Bisogna un po' regolarsi guardando il bordo: quando si colorisce bisogna spegnere.
 - Ho chiuso la porta della cucina per evitare correnti d'aria.
- Ho lasciato ancora la torta in forno per 5 minuti, poi ho aperto il forno leggermente, in modo da farla raffreddare gradualmente.
- In un pentolino ho sciolto la marmellata sul fornello a fuoco dolce con un cucchiaino d'acqua.
 - Ho spennellato con la marmellata liquida la superficie della torta.



CAPITOLO 7

Mele cotte al profumo d'arancia

INGREDIENTI

- alcune mele piccoline
- acqua
- prugne secche in numero uguale alle mele
- alcune zollette aromatizzate all'arancia
- topping al caramello



COME HO FATTO

- Ho sbucciato le mele e ho tolto il torsolo con il levatorsole, lasciandole intere.
- Le ho posizionate in un tegame aggiungendo acqua fino a metà dell'altezza delle mele.
 - Ho inserito una prugna secca nell'incavo lasciato dal torsolo.
 - Ho aggiunto le zollette all'arancia sbriciolandole sopra le mele.
- Ho portato a ebollizione lasciando cuocere coperte per alcuni minuti, fino a quando le mele sono risultate morbide ma non sfatte.
 - Ho lasciato raffreddare.
- Al momento di servire, su un piattino individuale ho sparso il topping al caramello e vi ho adagiato una mela cotta aiutandomi con un cucchiaino.



CAPITOLO 8

Passato di mele al miele

INGREDIENTI

per 4 porzioni

- 1 pera matura
- 4 mele Golden
- mezzo litro d'acqua
circa
- 2 cucchiaini colmi di
miele d'arancio
- cannella
- mandorle a filetti



COME HO FATTO

- Ho sbucciato la frutta, tolto i torsoli e tagliato a spicchi.
- Ho messo la frutta in un tegame, versato l'acqua e dolcificato con il miele.
 - Ho coperto e portato dolcemente a ebollizione.
- Ho fatto cuocere a fuoco basso fino a quando la frutta è diventata morbida e quasi sfatta.
 - Ho frullato con il frullatore a immersione e ho lasciato raffreddare.
- Ho travasato il passato di mele nelle ciotoline di vetro individuali, ho spruzzato di cannella e completato con un pizzico di mandorle a filetti.
 - Ho conservato le ciotole coperte con la pellicola trasparente in frigorifero.
- Al momento di servire ho riscaldato nel microonde, ma se si preferisce è possibile gustare la crema di mele anche a temperatura ambiente o addirittura fredda se è estate.



CAPITOLO 9

La torta di mele di Kai

INGREDIENTI per la base

- 100 g di farina bianca
- 50 g di burro
- 25 g di zucchero
- 1 uovo
- burro e farina per la tortiera

INGREDIENTI per la farcitura

- 3 mele Golden molto grosse
- 200-250 g di panna fresca
- 1 uovo
- zucchero a velo a piacere (Kai ne ha messi due cucchiaini colmi)



COME HA FATTO

- Ha acceso il forno a 180°.
- Ha unto di burro una tortiera antiaderente e l'ha poi infarinata.
- Ha preparato le mele sbucciandole e togliendo loro il torsolo.
- Ha tagliato le mele a fettine molto sottili e le ha tenute da parte.
- In una ciotola ha mischiato con le dita tutti gli ingredienti della base (farina, burro, zucchero e uova), fino ad ottenere una specie di frolla morbida e appiccicosa.
 - Ha steso l'impasto direttamente nella tortiera, formando con la punta delle dita uno strato di pasta molto sottile, quasi trasparente, appena rialzato ai bordi.
 - Ha bucherellato con i rebbi di una forchetta.
 - Ha passato in forno già caldo per 5 minuti.
 - Ha tolto dal forno e ha ricoperto con le fettine di mela disposte molto fitte a raggiera.
 - Ha infornato ancora per 10 minuti per far asciugare le mele.
- Intanto ha preparato la crema in una ciotola, mischiando solo leggermente con una forchetta l'uovo con la panna e lo zucchero.
 - Ha tolto la torta dal forno e l'ha irrorata con la crema preparata, in modo che la crema stessa potesse penetrare tra le mele.
- Ha rimesso in forno e ha completato la cottura lasciando cuocere per 30 minuti, e comunque fino a leggera doratura.



CAPITOLO 10

Mousse di mele e cannella

**INGREDIENTI per 4
porzioni circa**

- una noce di burro
salato
- due o tre mele renette
- un cucchiaio di
zucchero di canna
- un cucchiaio colmo di
miele d'arancio
- mezzo cucchiaino di
cannella
- ancora una spruzzata
di cannella per guarnire



COME HO FATTO

- Ho sbucciato le mele e tolto il torsolo, tagliandole poi a pezzettoni.
 - In un tegame provvisto di coperchio ho fatto fondere il burro.
- Ho messo le mele nel tegame facendole un po' rosolare nel burro.
 - Ho aggiunto un cucchiaio di miele e un bicchiere d'acqua.
- Ho coperto e lasciato ammorbidire le mele a fuoco basso per circa 10 o 15 minuti. Quando risultano morbide e tendono a disfarsi sono pronte.
 - Ho aggiunto un cucchiaio di zucchero di canna e un altro bicchiere d'acqua.
 - Ho frullato con il frullatore a immersione.
- Ho trasferito la mousse in ciotoline singole, spolverizzando ancora leggermente con la cannella.
- Ho affiancato alla mousse dei biscotti morbidi all'olio d'oliva farciti con la marmellata d'arance.



CAPITOLO 11

La “mia” torta di mele

INGREDIENTI

- 250 g di miscela di farine per crostate del Molino di Vigevano
- 150 g di burro freddo a pezzetti
- 100 g di zucchero
- un uovo
- un generoso pizzico di sale
- fagioli secchi per la cottura della frolla vuota (poi si possono recuperare per lo stesso scopo)
- 50 g di cioccolato fondente
- 4 biscotti savoiardi
- due mele renette della Val di Non, piuttosto grosse
- 30 g di burro salato



- 2 cucchiaini di zucchero di canna
- una manciata di uvetta sultanina
- mezzo cucchiaino di caffè di cannella

COME HO FATTO

- Ho preparato la frolla nel mixer, cominciando da burro e zucchero e aggiungendo poi l'uovo, il sale e la farina.
- Con l'impasto ho fatto una palla, l'ho avvolta nella pellicola e l'ho messa in frigorifero per un'oretta.
- Poi ho acceso il forno a 180°.
- Ho steso la frolla sulla carta forno e l'ho messa in una teglia con la cerniera apribile.
- Ho formato un bordo alto circa 3 centimetri e l'ho decorato con la punta di un cucchiaio.
- Ho punzecchiato il fondo con una forchetta e poi l'ho ricoperto con un pezzo di alluminio, facendo attenzione a non coprire il bordo della crostata.
- Ho riempito il fondo della torta con fagioli secchi e ho infornato per 20 minuti.
- Ho tolto i fagioli secchi e l'alluminio e ho rimesso in forno ancora per 10 minuti.
- Ho tolto dal forno e lasciato raffreddare.
- Ho sciolto il cioccolato nel microonde alla minima potenza (circa due o tre minuti).
- Ho sformato la crostata su un piatto da portata, ho spennellato il fondo con il cioccolato fuso e ho lasciato consolidare.

- Ho sbriciolato grossolanamente con le mani i biscotti savoiardi e li ho distribuiti sul fondo della torta
ricoperto di cioccolato.
- Ho messo a bagno l'uvetta in un bicchiere di acqua calda.
- Ho sbucciato le mele e ho tolto il torsolo. Le ho poi tagliate a fettine non troppo sottili.
- In un tegame, su fuoco basso ho fatto sciogliere il burro e ho aggiunto lo zucchero di canna senza
mescolare.
- Quando lo zucchero si è sciolto e ha cominciato a caramellare ho aggiunto le mele e l'uvetta e ho
spolverizzato con la cannella.
- Ho mescolato per caramellare leggermente le mele, poi ho lasciato stufare senza toccarle troppo.
Devono diventare morbide ma non devono disfarsi. Io ho aggiunto solo due o tre cucchiaini di acqua per
favorire la cottura, ma non deve formarsi troppo liquido sul fondo del tegame.
- Ho spento e sistemato le mele sulla torta mentre erano ancora un po' calde, così da far amalgamare i
sughi di cottura con i biscotti sbriciolati, che hanno proprio il compito di assorbire l'eccesso di liquidi.
- Ho lasciato raffreddare la torta e ho aspettato un giorno intero prima di gustarla, perché i sapori
devono armonizzarsi tra loro: il sapore delle crostate è sempre migliore il giorno successivo alla
preparazione!

Ode alla mela

di Pablo Neruda



Te, mela,	paragonati	un'abbondanza totale,
voglio	a te	la moltiplicazione
celebrare	i frutti della terra,	della tua famiglia,
riempiendomi	le uve cellulari,	voglio una città,
la bocca	i manghi	una repubblica,
col tuo nome,	tenebrosi,	un fiume Mississippi
mangiandoti.	le prugne	di mele,
Sei sempre	ossute, i fichi	e alle sue rive
nuova come niente altro,	sottomarini:	voglio vedere
sempre	tu sei pura manteca,	tutta
appena caduta	pane fragrante,	la popolazione
dal Paradiso:	cacio vegetale.	del mondo
piena	Quando addentiamo	unita, riunita,
e pura	la tua rotonda innocenza	nell'atto più semplice che ci
guancia arrossata	torniamo per un istante	sia:
dell'aurora!	ad essere	mordere una mela.
Quanto difficili	creature appena create...	
sono	Io voglio	

Pablo Neruda, 1957

**Grazie a tutti
per quest'anno così dolce
trascorso insieme !**