

new le sty

TREND,
PRODOTTI,
TECNICA

A CURA DELLA REDAZIONE
FOTO DI CARLO CASELLA



UN DOLCE DAI SAPORI TRADIZIONALI, REALIZZATO CON FARINA DI KAMUT. INNOVARE NEL SEGNO DELLA QUALITÀ SI PUÒ, MANTENENDO L'ECCELLENZA DELLE MATERIE PRIME, PER RENDERE PIÙ INTERESSANTE ANCHE LA PIÙ TRADIZIONALE CROSTATA DI MELE... E SE AMATE LE VARIANTI... PROVATE CON LE PERE E LE PRUGNE SECCHIE

RUBRICA REALIZZATA IN COLLABORAZIONE CON MOLINO GRASSI
WWW.MOLINOGRASSI.IT



Melita

DI ALESSANDRO SERVIDA

INGREDIENTI

per il crumble al kamut:

zucchero di canna g 300
farina di kamut Molino Grassi
g 300
farina di mandorle g 300
burro freddo a cubetti g 300

per la composta di mele:

mele renette g 500
gelatina g 2
acqua g 10

per le mele calvados e vaniglia:

mele Golden g 1000
acqua g 300
zucchero g 150
1 baccello di vaniglia
Calvados g 60

per l'uvetta caramellata:

zucchero fondant g 300
glucosio g 200
uvetta sultanina g 400

PROCEDIMENTO

Crumble al kamut

Impastare insieme tutti gli ingredienti. Stendere l'impasto ottenuto su una teglia e far raffreddare in frigorifero. Una volta raffreddato, con l'aiuto di un setaccio a maglia grossa, creare le classiche scaglie di crumble. Inserire le scaglie all'interno di un anello di alluminio di 16 cm di diametro, creando uno spessore di 1 cm di spessore e cuocere a 180°C per 15 minuti.

Composta di mele

Cuocere sotto vuoto, per 10-22 minuti le mele. Far raffreddare. Scolare per 10 ore. Reidratare la gelatina nell'acqua. Scioglierla e unir-la alle mele. Mixare. Colare all'interno di un anello di 14 cm di diametro e abbattere.

Mele Calvados & vaniglia

Creare uno sciroppo con l'acqua e lo zucchero, aggiungere la vaniglia. Unire le mele precedentemente tagliate a cubetti e cuocerle a fuoco vivo per 8/10 minuti. Aggiungere il Calvados e cuocere per altri 3/5 minuti. Far raffreddare.

Uvetta caramellata

Portare i due zuccheri a 145°C ed inserire l'uvetta e mescolare. Stendere il composto su un foglio di silpat e far raffreddare.

MONTAGGIO E FINITURA

Adagiare sul fondo di crumble la composta di mele. Sovrapporre le mele al calvados e vaniglia. Creare un bordo con l'uvetta caramellata e decorare con degli stick di frolla.

MOLINO GRASSI PER LA PASTICCERIA

Il frumento Khorasan a marchio Kamut è un antenato del grano duro, coltivato migliaia di anni fa nella fertile zona tra Egitto e Mesopotamia. Dopo un lungo oblio è stato riscoperto dai Quinn, agricoltori biologici del Montana. Contiene proteine nobili, acidi grassi insaturi, sali minerali e oligominerali. Per chi è ipersensibile al glutine è una valida alternativa ad altri cereali.

Ecco perché per molti pasticceri risulta un valido alleato in termini di creatività e innovazione, ma anche in funzione di ampliamento della propria offerta alla clientela.



71

IL PASTICCERE