



## LA PAROLA ALLE AZIENDE

# Tortino Old Apple

UNA RICETTA DALLA PARTENZA CLASSICA, CHE TROVA LE SUE RADICI NELLE MEMORIE DI FAMIGLIA. QUELLA CHE ALESSANDRO SERVIDA CI PROPONE È LA SUA PERSONALE RIVISITAZIONE, "RISPOLVERATA" NELL'ASPETTO E NEL GUSTO, PERFETTA A COLAZIONE COME A MERENDA



### Composizione

pasta frolla friabile  
mele Top'n'roll  
impasto soffice  
marmellata di arancia (montaggio)  
zucchero a velo (finitura)

### Ingredienti

#### per la pasta frolla friabile

burro g 680  
zucchero velo g 250  
tuorlo sodo g 40  
farina g 650  
fecola g 110  
baccelli di vaniglia 1  
zeste di limone 2

#### per le mele Top'n'roll

mele Granny Smith a cubetti g 670  
zucchero g 235  
amido di mais g 10  
Calvados g 10  
baccelli di vaniglia 2

#### per l'impasto soffice

burro g 250  
baccelli di vaniglia 2  
zucchero velo g 200  
uova intere g 200  
farina g 250  
baking g 3  
Calvados g 6

### Procedimento

#### Pasta frolla friabile

Impastare in planetaria il burro morbido con il limone, la vaniglia, il tuorlo, lo zucchero a velo e metà della farina, precedentemente setacciata con la fecola.

Una volta che l'impasto si è amalgamato, aggiungere la rimanente parte di farina e finire di amalgamare.

Stendere tra due fogli di carta da forno e far stabilizzare per almeno 12 ore in frigorifero.

Una volta pronto, cappare l'impasto in dischi con diametro di 8 cm e altezza di 5mm.

Cuocere a 165°C per 20'.

#### Mele Top'n'roll

Unire tutti gli ingredienti e mescolare bene, poi cuocere al microonde per 8'.

Riempire con le mele uno stampo semisferico in silicone, fino a metà. Abbatte.

#### Impasto soffice

Montare il burro morbido con lo zucchero velo e la vaniglia. Unire il Calvados e continuare a montare. Inserire le uova, alternandole alla farina precedentemente setacciata con il baking. Finire di amalgamare.

#### Montaggio e finitura

Riempire con l'impasto soffice uno stampo a semisfera fino a 3/4. Inserire al centro le mele e cuocere a 180°C per 18' a valvola chiusa. Mettere un po' di marmellata di arancia al centro della base di frolla, poi sovrapporre il tortino di mele. Spolverare con zucchero velo.



### LINEA PASTICCERIA E FROLLA

La linea pasticceria di Molino Grassi è stata sviluppata per offrire ai professionisti dell'arte dolciaria tutta l'esperienza di un mulino storico. Il risultato sono farine a diversa lievitazione, studiate per i professionisti e testate dai migliori maestri pasticceri italiani: equilibrate, costanti e di grande elasticità.

Nella sua ricetta di questo mese, il maestro Servida ha utilizzato una farina 00 a media forza, ideale per biscotti e pasta frolla dolce o salata.

[www.molinograssi.it](http://www.molinograssi.it)



I PERCORSI DEL MOLINO

### Molino Grassi

Via Emilia Ovest 347  
43126 Parma

[info@molinograssi.it](mailto:info@molinograssi.it)  
[www.molinograssi.it](http://www.molinograssi.it)



**LE MELE GRANNY SMITH SI SPOSANO PERFETTAMENTE CON IL PROFUMO DI CALVADOS E VANIGLIA E SONO IDEALI IN ABBINAMENTO CON QUESTA FROLLA FRIABILE, INSIEME ALLA SORPRENDENTE NOTA DI ARANCIA**