



APPLE PIE DI LUCA MONTERSINO

Ingredienti

INGREDIENTI PER 2 TORTE

Per la pasta frolla alle mandorle montata

335 Gr. burro
135 Gr. Zucchero a velo
100 Gr. mandorle in farina
170 Gr. uova intere
235 Gr. farina 180 w
100 Gr. fecola di patate
5 Gr. sale

Per la massa montata interna

170 Gr. uova intere
70 Gr. uova tuorlo
135 Gr. Zucchero vagliato medio
120 Gr. farina 180 w
30 Gr. amido di mais (maizena)
80 Gr. mandorle in farina
10 Gr. mandorle amare
50 Gr. burro

Per la composta di mele

670 Gr. mele golden delicious pulite
120 Gr. Miele di acacia
20 Gr. amido di mais (maizena)
10 Gr. agar agar
70 Gr. burro
1 Gr. vaniglia in bacche bourbon

Per lo zabajone

135 Gr. marsala
135 Gr. moscato d'Asti
135 Gr. uova tuorlo
200 Gr. zucchero semolato
40 Gr. amido di mais (maizena)
80 Gr. burro
8 Gr. gelatina in polvere

Per le mele della guarnitura

600 Gr. mele golden delicious pulite
40 Gr. burro
60 Gr. zucchero semolato

Per la finitura

150 Gr. abrigel
200 Gr. cioccolato bianco
100 Gr. zucchero di canna grezzo
1 Gr. oro in fogli

Procedimento**Per la Pasta frolla alle mandorle montata**

Montare il burro in pomata con lo zucchero a velo, unire le mandorle in farina il sale e montare ancora.

Unire a filo le uova e completare con fecola e farina.

Per la massa montata interna

Montare le uova intere con i tuorli e lo zucchero scaldandole precedentemente a 40°C; aggiungere le polveri raffinate, quindi il burro fuso.

Per la composta di mele

Pelate le mele e tagliatele a fettine, mettetele in una ciotola e unite la vaniglia,

l'amido di mais e il miele, l'agar e il burro.

Sigillate con la pellicola e fate cuocere in forno a microonde al massimo della potenza fino a rendere ben tenere le mele.

fine cottura lasciar riposare per 10/15 minuti prima di aprire la pellicola; trascorso tale tempo scartare e mixare molto bene; tenere la crema così ottenuta in frigorifero in modo da farla rapprendere.

Per lo zabajone

Portare a bollore il moscato con il marsala e versarvi dentro una pastella fatta con tuorlo, zucchero semolato e amido.

Addensare sul fuoco e a fine cottura mantecare con il burro e unire la gelatina idratata. Raffreddare bene.

Per le mele della guarnitura

Pelare le mele, tagliarle in quarti e ciascun quarto in 4 fettine.

Metterle in una ciotola, unire il burro e lo zucchero, impellicolare bene e cuocere a microonde al massimo della potenza per 4 minuti.

Lasciar raffreddare prima di togliere la pellicola.

Per il montaggio della torta

Con l'aiuto di un saca poche munito di bocchetta liscia numero 8 rivestire 2 anelli da 18 di pasta frolla montata, compreso di bordi.

Colarvi nel centro la massa montata alle mandorle, quindi infornare a 170° C per circa 35 minuti.

A fine cottura raffreddare bene.

Con un coltello a sega tagliare via il coperchio di massa montata, scavare l'interno e stratificarvi dentro la composta di mele, lo zabajone, alternandoli dalla massa interna tolta in precedenza.

Chiudere con il coperchio di pasta tenuto da parte, spalamarvi sopra altra composta oppure zabajone (a vostra scelta) quindi disporvi sopra le fettine di mela cotte a microonde e ormai fredde.

osapargerle di zucchero di canna, fiammeggiare, lucidare e guarnire con foglia oro.

Guarnire infine i bordi delle torte con un decoro in cioccolato bianco.