

Iginio Massari The Sweetman, il crumble di mele. IL VIDEO

massari-116b88ff

Crumble di mele

Ingredienti

per la frolla tipo Milano

250 g di burro morbido

200 g di zucchero a velo

50 g di miele di acacia

la scorza grattugiata di ½ limone

½ baccello di vaniglia

100 g di uova + 4 g di sale

500 g di farina bianca 00

5 g di bicarbonato di sodio (facoltativo)

per la frolla montata

per il giro torta

175 g di burro + 100 g di zucchero a velo

2 g di sale + 250 g di farina

la scorza grattugiata di ½ limone

70 g di uova

per le mele al forno

500 g di mele + 50 g di zucchero

30 g di burro + la scorza grattugiata di ½ limone

per la crema pasticcera

da forno alla vaniglia

500 g di latte + 5 g di estratto di vaniglia liquido

100 g di uova+ la scorza intera di ½ limone

35 g di amido di riso + 25 g di fecola

200 g di zucchero

Iginio Massari The Sweetman