



MELITA



[MuSCOVaDO](#)



Questa ricetta è stata ideata da:
[ALESSANDRO SERVIDA - Accademico AMPI](#)

Ingredienti

CRUMBLE AL KAMUT

300 g Zucchero Muscovado
300 g Farina di kamut
300 g Farina di mandorle
300 g Burro, freddo a cubetti

COMPOSTA DI MELE

500 g Mele renette
2 g Gelatina animale in fogli
10 g Acqua

MELE CALVADOS E VANIGLIA

300 g Acqua
150 g Zucchero Vagliato Medio
1 Baccello di vaniglia
1.000 g Mele golden
60 g Calvados

UVETTA CARAMELLATA

300 g Zucchero Fondente in Polvere
200 g Glucosio
400 g Uvetta sultanina

Procedimento

1. CRUMBLE AL KAMUT

Sul piano di lavoro, impastate insieme tutti gli ingredienti. Stendete l'impasto ottenuto su una teglia coperta con carta forno e lasciate raffreddare in frigorifero. Una volta pronta, con l'aiuto di un setaccio a maglia grossa, create le classiche scaglie di crumble. Adagiate senza premere troppo le scaglie in un anello di alluminio di 16 cm di diametro posto sopra una teglia coperta con carta forno, creando uno spessore di 1 cm circa e cuocete a 180° per 15 minuti.

2. COMPOSTA DI MELE

Cuocete sotto vuoto, per 10/12 minuti le mele. Lasciatele raffreddare e scolare per 10 ore. Reidratate la gelatina in acqua. Scioglietela e unitela alle mele in una bacinella, mixando. Colate in un anello di 14 cm di diametro posto sopra una teglia coperta con carta forno e abbattete.

3. MELE CALVADOS E VANIGLIA

In un tegame posto sul fuoco, preparate uno sciroppo con l'acqua e lo zucchero, aggiungete successivamente la polpa di vaniglia. Unite le mele precedentemente tagliate a cubetti e cuocetele a fuoco vivo per 8/10 minuti. Aggiungete il Calvados e cuocete per altri 3/5 minuti. Lasciate raffreddare prima dell' utilizzo.

4. UVETTA CARAMELLATA

Scaldare i due zuccheri fino a raggiungere i 145°C ed inserite l'uvetta, mescolando. Stendete il composto su un foglio di silpat e lasciate raffreddare.

5. MONTAGGIO DEL DOLCE:

Adagiate sul fondo di crumble, la composta di mele. Sovrapponete le mele al Calvados e vaniglia. Create un bordo con l'uvetta caramellata e decorate con degli stick ricavati dal crumble.