

TORTA MELITA

VaGLiaTO FiNE

Questa ricetta è stata ideata da:
GIANNI TOMASI - Accademico AMPI

Ingredienti

Pasta frolla

- 50 g Zucchero Vagliato Fine
- 2 g Sale
- 1/2 Buccia di limone grattugiata
- 1/2 Baccello di vaniglia
- 20 g Tuorlo
- 100 g Burro
- 150 g Farina 00 (160W)

Mele spadellate

- 700 g Mele golden
- 50 g Zucchero Muscovado
- 40 g Uva passa
- 150 g Vino moscato dorato della Lessinia

Crema frangipane

- 100 g Mandorle pelate
- 100 g Zucchero Vagliato Fine
- 100 g Burro
- 1/2 Baccello di vaniglia
- 100 g Tuorlo
- 50 g Farina 00 (160W)

Co.Pro.B. - Cooperativa Produttori Bieticoli - Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED

MONTAGGIO DEL DOLCE

30 g Mandorle pelate in granella
Q.b. Zucchero Vagliato Grosso
Q.b. Zucchero Impalpabile

Procedimento

1. Pasta frolla	In una planetaria, impastate lo zucchero, il sale, gli aromi ed il tuorlo a bassa velocità per far sciogliere zucchero e sale. Aggiungete il burro morbido, amalgamate bene il tutto ed infine versate gradualmente la farina. Togliete dalla macchina e ponete a riposare in frigo per almeno 3 ore. Stendete sul piano di lavoro infarinato con il mattarello ad uno spessore di 3 mm circa e foderate una tortiera del diametro di 26 cm. , precedentemente imburrata.
2. Mele spadellate	Sbucciate e tagliate a cubetti le mele. Versatele in padella, unite lo zucchero e cuocetele leggermente. Aggiungete l'uva passa e poi il moscato dorato che farete sfumare a calore moderato. Lasciate raffreddare prima dell' utilizzo.
3. Crema frangipane	Riducete le mandorle e lo zucchero in polvere con l'aiuto di un frullatore. Montate in planetaria il burro morbido, la polpa di vaniglia, precedentemente estratta incidendo longitudinalmente il baccello con la punta di un coltellino, e meta' della polvere di mandorle e zucchero. Versate poi gradatamente i tuorli e la restante polvere di mandorle e zucchero. Setacciate la farina su un foglio di carta da forno e versatela sul composto mescolando delicatamente con una spatola.
4. MONTAGGIO DEL DOLCE	Versate le mele spadellate nella tortiera foderata precedentemente con la frolla, coprite con la crema frangipane, livellate bene e spolverate con granella di mandorle e zucchero vagliato grosso. Cuocete in forno a 180°C per 40 minuti. Lasciate raffreddare e spolverate con zucchero a velo.

Co.Pro.B. – Cooperativa Produttori Bieticoli – Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED