



TORTA MELITA



[VaGLiaTO FiNE](#)



Accademia
Maestri
Pasticceri
Italiani

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)

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 imburrrata.
- 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.