

# CROSTATA ALLE MELE CARAMELLIZZATE



---

**Preparazione :** 10 min - **Riposo :** 1 Ora(e) - **Cottura :** 50 min - **Materiale :** stampo Ø 28-30 cm

---

**Ingredienti :** 6-8 persone

- Pasta brisè - 250 g di farina 00 - 80 ml d'acqua fredda - Per la crostata - 1 kg di mele - 1/2 limone - 4 cucchiari di zucchero - 2 cucchiari di calvados - 1 cucchiaino di estratto di vaniglia - - 125 g di burro - 1 pizzico di sale - 45 g di burro - 2 uova - 2 cucchiari di panna acida - 1 cucchiaino di cannella

---

1. Per la pasta brisè
2. Nella bacinella con il coltello da impasto, mettere la farina, il sale, il burro a pezzetti e l'acqua.
3. Avviare l'apparecchio e lasciarlo andare per 20 secondi.
4. Farlo andare finché l'impasto diventa una palla. Se necessario staccare dalle pareti la pasta con la spatola e fermare l'apparecchio non appena si forma la palla.
5. Avvolgerla in una pellicola, appiattirla e metterla in frigo per 1 ora.
6. Preriscaldare il forno a 180°C (termostato 6). Imburrare e infarinare lo stampo. Distendere la pasta e posarlo sullo stampo. Con una forchetta pungerla qua e là.
7. Coprirla con carta da forno e biglie di ceramica oppure fagioli secchi (o riso).
8. Farla cuocere da sola per 20 minuti. Per la crostata
9. Nel frattempo lavare le mele. Nella bacinella media con il disco per tagliare a affettare da 4 mm, tagliare a fette le mele. Se necessario, vuotare la bacinella durante il taglio. Cospargere le mele con il succo

del mezzo limone.

10. Fatele rinvenire nel burro e spolverarle con un po' di zucchero. Farle cuocere a fuoco lento per 5 - 7 minuti, mescolando di tanto in tanto. Toglietele dal fuoco e lasciarle raffreddare.

11. Nella bacinella con il coltello in metallo, mettere le uova, lo zucchero, la panna, il Calvados, l'estratto di vaniglia e la cannella. Avviare finché non si ottiene un risultato cremoso e omogeneo.

12. Posare le mele a fettine sulla pasta brisée. Versare sopra la preparazione con la panna.

13. Far cuocere in forno per 30 minuti a 180°C (termostato 6). Far raffreddare.

### **Consigli del cuoco :**

questa crostata è deliziosa servita con panna fresca o con una pallina di gelato alla vaniglia.

Compact 3200 XL ■

CS 4200 XL ■

CS 5200 XL ■

5200 XL Premium ■

Pâtissier Multifunzione ■