Iginio Massari The Sweetman, una tarte tatin da mangiare a occhi chiusi

massari-17-cadf98a5

TARTE TATIN

Ingredienti

Pasta brisée
200 g di farina tipo 00
100 g di burro
60 ml d'acqua
10 g di zucchero
2 g sale
Ripieno
100 g di burro
200 g di zucchero
1200 g di mele pulite di torsolo e buccia
La scorza grattugiata di un limone non trattato
Gelato alla crema
900 g di latte
1 baccello di vaniglia
1 bastoncino di cannella
La scorza edibile di 1 limone
100 g di burro
160 g di tuorli
300 g di zucchero
5 g di legante (neutro)

Preparazione

Pasta brisée

Creare una fontana con la farina sul piano di lavoro. Mettere zucchero e sale, quindi sbriciolare la farina con il burro freddo. Incorporare gradualmente l'acqua e impastare ancora per poco fino a ottenere una palla compatta. Stabilizzare in frigorifero, preferibilmente per una notte.

Ripieno

Sbucciare le mele eliminando i torsoli e tagliarle in quarti. Preparare una tortiera imburrando poco il fondo. Coprirlo con un disco di carta da cottura della stessa misura e spargere il burro tagliato a cubetti. Spolverare con lo zucchero tutto il fondo e disporvi le fette di mela, possibilmente non troppo grandi, cercando di coprire l'intera superficie senza lasciare spazi vuoti. Ripetere l'operazione sovrapponendo altre mele e la scorza grattugiata. Infornare a 180°C per 30 minuti.

Gelato alla crema

Portare a ebollizione il latte insieme a vaniglia, scorza di limone e cannella. A parte, mescolare in un tegame antiaderente i tuorli, il burro, lo zucchero e il neutro. Versarvi il latte filtrato ancora bollente e cuocere fino a raggiungere una temperatura di 84°C. Mixare per tre minuti, coprire il recipiente con una pellicola e lasciare a riposare la crema per due ore. Gelare nell'apposita macchina.

Composizione

Stendere la pasta brisée fino a 1 mm di spessore. Sfornare le mele e coprirle con il disco di pasta dello stesso diametro della tortiera e infornare per altri 15 minuti, finché avrà assunto un bel colore dorato. Sfornare e rimuovere immediatamente la torta tatin dallo stampo, girandola su un piano perfetto. Passare sulla superficie una spatola metallica per abbellire dolce, stendere uno strato di zucchero di canna con melassa e caramellare fiammeggiando con un cannello. Accompagnare il dolce con gelato alla crema fatto in casa.

***Iginio Massari The Sweetman* è in onda tutti i giorni su Sky Uno.**