Iginio Massari The Sweetman, il crumble di mele. IL VIDEO

massari-116b88ff

Crumble di mele

Ingredienti

per la frolla tipo Milano
250 g di burro morbido
200 g di zucchero a velo
50 g di miele di acacia
la scorza grattugiata di ½ limone
½ baccello di vaniglia
100 g di uova + 4 g di sale
500 g di farina bianca 00
5 g di bicarbonato di sodio (facoltativo)

per la frolla montata
per il giro torta
175 g di burro + 100 g di zucchero a velo
2 g di sale + 250 g di farina
la scorza grattugiata di ½ limone
70 g di uova

per le mele al forno
500 g di mele + 50 g di zucchero
30 g di burro + la scorza grattugiata di ½ limone

per la crema pasticcera
da forno alla vaniglia
500 g di latte + 5 g di estratto di vaniglia liquido
100 g di uova+ la scorza intera di ½ limone
35 g di amido di riso + 25 g di fecola
200 g di zucchero

Iginio Massari The Sweetman