

LABO

Dalla terra alla tavola

Daniela Pennisi – socio AIFB

Social:

<https://www.laboulangeriepatisserie.it>

<https://www.facebook.com/laboulangeriepatisserie>

<https://www.instagram.com/laboulangeriep>

Link ricetta:

<https://www.laboulangeriepatisserie.it/nude-cake-di-segale-e-mele-caramellate/>

NUDE CAKE DI SEGALE E MELE CARAMELLATE

INGREDIENTI (6 PERSONE)

Nude cake base

- 5 uova
- 150 g di zucchero
- 20 g di amido di mais
- 15 g di cacao in polvere
- 10 g di lievito in polvere
- 50 g di farina di mandorle
- 150 g di farina di segale
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- un pizzico di sale

Crema pasticcera alla cannella

- 500 ml di latte
- 40 g di farina
- 100 g di tuorli
- 110 g di zucchero
- 1 stecca di cannella

Mele caramellate

- 2 mele
- 3 cucchiaini di zucchero di canna
- una noce di burro
- 1/2 limone



PREPARAZIONE

Nude cake base

- Montate le uova con lo zucchero, fino ad ottenere un composto spumoso e chiaro ed aggiungete l'estratto di vaniglia.
- Mescolate tutte le farine (farina di segale, cioccolato in polvere, amido di mais, lievito, farina di mandorle), setacciatele ed amalgamatele delicatamente dal basso verso l'alto.
- Aggiungete un pizzico di sale, amalgamate e dividete l'impasto in 3 teglie da 15 cm. Infornate a 180° per circa 20 minuti. Farà fede la prova stecchino.
- Sfornate e fate raffreddare.

Crema pasticcera alla cannella

- Scaldate il latte con la stecca di cannella, portatelo quasi a bollore e lasciatelo in infusione per 5 minuti.
- Sbattete i tuorli con lo zucchero, fino ad ottenere un composto chiaro. Aggiungete la farina setacciata ed amalgamate velocemente, senza lavorare troppo il composto.
- Filtrate il latte ed aggiungetelo a filo al composto di uova, mescolate e rimettete sul fuoco a fiamma dolce. Mescolate per evitare che si attacchi sul fondo
- Quando inizierà a prendere consistenza, versatela in un recipiente, copritela con pellicola a contatto e lasciate raffreddare.

Mele caramellate

- Sbucciate e tagliate a piccoli tocchetti le mele, aggiungete il succo di mezzo limone e mettete da parte.
- Sciogliete lo zucchero a fiamma dolce e, quando sarà leggermente ambrato, aggiungete il burro e le mele senza il succo. Amalgamate bene e lasciate cuocere per 5 minuti.
- Spegnete e fate raffreddare.

Assemblaggio nude cake di segale e mele caramellate

- Versate nel primo strato di torta una parte di crema e di mele caramellate. Continuate con il secondo strato. Coprite con il terzo e mettete in frigo a riposare per circa 1 ora prima di servire.



ASSOCIAZIONE
ITALIANA
FOOD BLOGGER