

## CROSTATA AMARENE E MELE

6 novembre 2017 di Valentina — 9 commenti



La Crostata amarene e mele è un delizioso dolce dal goloso ripieno a base di amarene e mele e dal guscio croccante di Pie crust, un impasto senza uova simile alla pasta brisée che ci consente di decorare le crostate nei modi più creativi, mantenendo il disegno perfetto in cottura.

Vi ho già parlato, in modo approfondito, del Pie Crust a proposito della [Crostata nocciola cacao e pere](#) ed è una ricetta che ho scoperto grazie alla mia amica [Enrica Chiarapassion](#). Da quel momento non ho più abbandonato questa preparazione e la tengo sempre pronta in freezer o frigorifero (vi ricordo che si conserva in freezer fino a 3 mesi e circa una settimana in frigorifero).

Preparare il Pie Crust è davvero semplice, basta utilizzare ingredienti ben freddi (io ho fatto riposare

tutti gli ingredienti in frigo, anche zucchero e farina!) e lavorare velocemente il composto.

Tra gli ingredienti del Pie Crust troviamo l'aceto ma non temete, l'odore svanirà completamente in cottura! L'aceto serve, in questo caso, ad aumentare l'estensione del glutine, aumentando così l'elasticità della pasta. In questo modo, l'impasto diventa facile da stendere e durante la preparazione non avrete problemi di briciole o spaccature dell'impasto oltre ad ottenere un risultato perfetto dopo la cottura.

Ho farcito la mia crostata con la confettura Amarena Fabbri da forno un prodotto innovativo ideale per crostate e dolci da forno che in cottura non va in ebollizione e non secca. Tutto il gusto inconfondibile di Amarena Fabbri con 220 g di frutta utilizzata su 230 g di prodotto!

Ho aggiunto qualche amarena Fabbri e uno strato di mela a fettine per un risultato davvero goloso e irresistibile.

## CROSTATA AMARENE E MELE

*Per la base*

*Ricetta Pie Crust*

*per una crostata rettangolare per uno stampo rettangolare 10,5 cm x 34,5 cm circa con fondo amovibile oppure per una crostata diametro 23 cm*

*stampo con fondo amovibile (o classico antiaderente foderato con una croce formata da due strisce di carta forno che vi consentirà di sformare perfettamente la crostata)*

250 g di farina 00

20 g di zucchero semolato

4 g di sale fino

160 g di burro a pezzetti

10 ml di aceto bianco o aceto di mele

90 ml di acqua ghiacciata

*Per la farcia*

1 mela Royal sbucciata e tagliata a fettine

il succo di mezzo limone bio

8 amarene sgocciolate Fabbri 1905

230 g di confettura Amarena Fabbri da forno

*Per spennellare*

1 tuorlo

un cucchiaino di latte intero o di panna liquida fresca

### *Per la finitura*

zucchero semolato q.b.

#### Preparate il Pie Crust.

Tutti gli ingredienti dovranno essere freddissimi e l'acqua dovrà essere ghiacciata. Abbiate cura quindi di prepararli in anticipo e farli riposare in frigo per circa 30 minuti. L'acqua e il burro in freezer per 10 minuti.

In planetaria con la foglia (o a mano o in un mixer) riunite la farina, lo zucchero, il sale e il burro a pezzetti e lavorate fino ad ottenere un composto sbriciolato. Versate l'aceto nell'acqua, mescolate e poi versate nell'impasto di burro e farina. Lavorate fino ad avere un composto omogeneo ed elastico che si stacca dalle pareti della planetaria.

Spostatevi sul piano di lavoro infarinato e impastate rapidamente senza scaldare l'impasto. Formate un panetto. Pesate il panetto (dovrebbe pesare circa 530 g), dividetelo a metà e formate due panetti (in questo caso due panetti da 265 g l'uno) appiattiti a mo' di disco. Avvolgeteli in pellicola alimentare e fate riposare in frigo circa 12 ore.

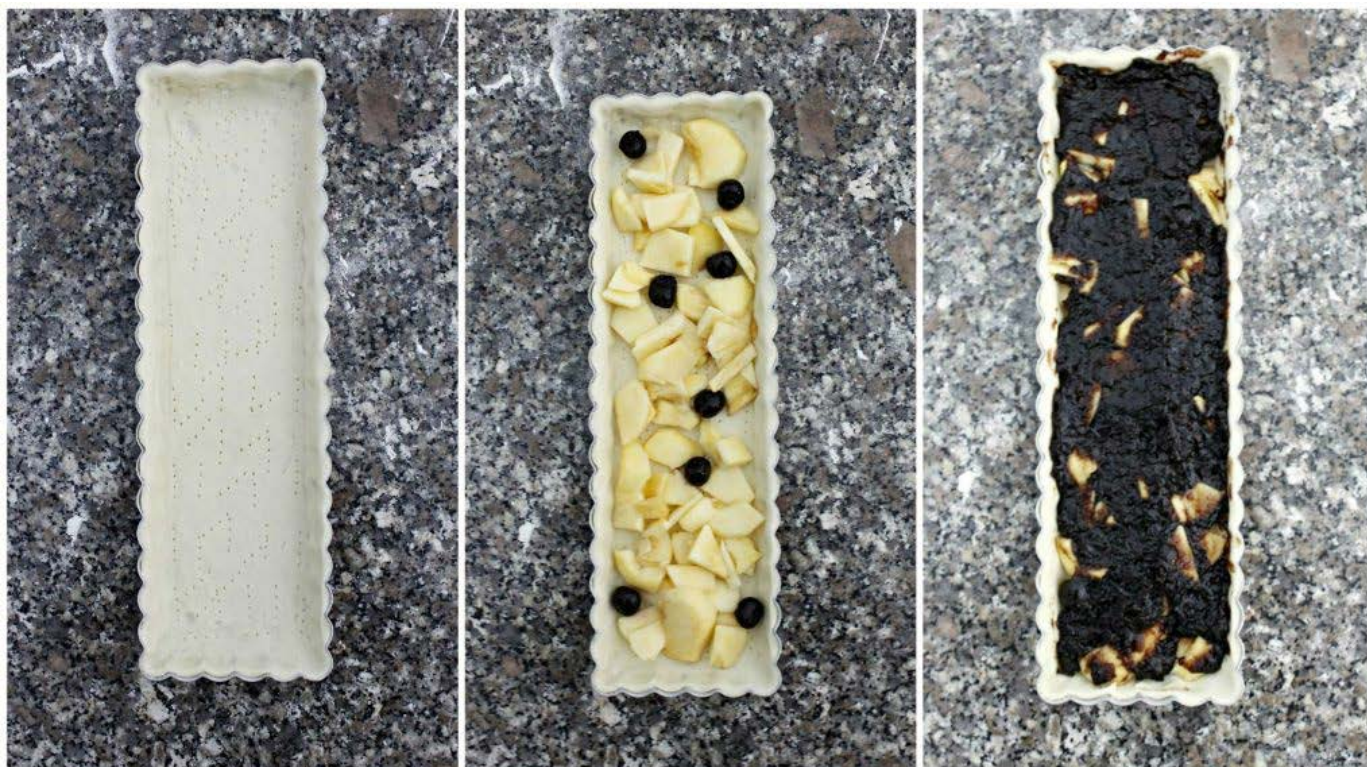
Trascorso il tempo, prendete un panetto dal frigo e lasciatelo a temperatura ambiente per 10 minuti altrimenti la pasta, troppo fredda, si spaccherà durante la lavorazione.

Sul piano di lavoro infarinato, stendete il primo panetto col matterello, molto sottile (a 3/4 mm) e rivestite lo stampo imburrato e infarinato (questo passaggio serve a garantire una cottura uniforme). Eliminate il bordo eccedente, unite questi avanzi al secondo panetto che riposa in frigo, e bucherellate il fondo della crostata con i rebbi di una forchetta. Trasferite in frigo per 30 minuti circa.

Trascorso il tempo, farcite con la mela a fettine – precedentemente tagliata e mescolata con il succo di limone – sul fondo, con le amarene sgocciolate e coprite con la confettura Amarena Fabbri da forno.

Trasferite di nuovo in frigo.





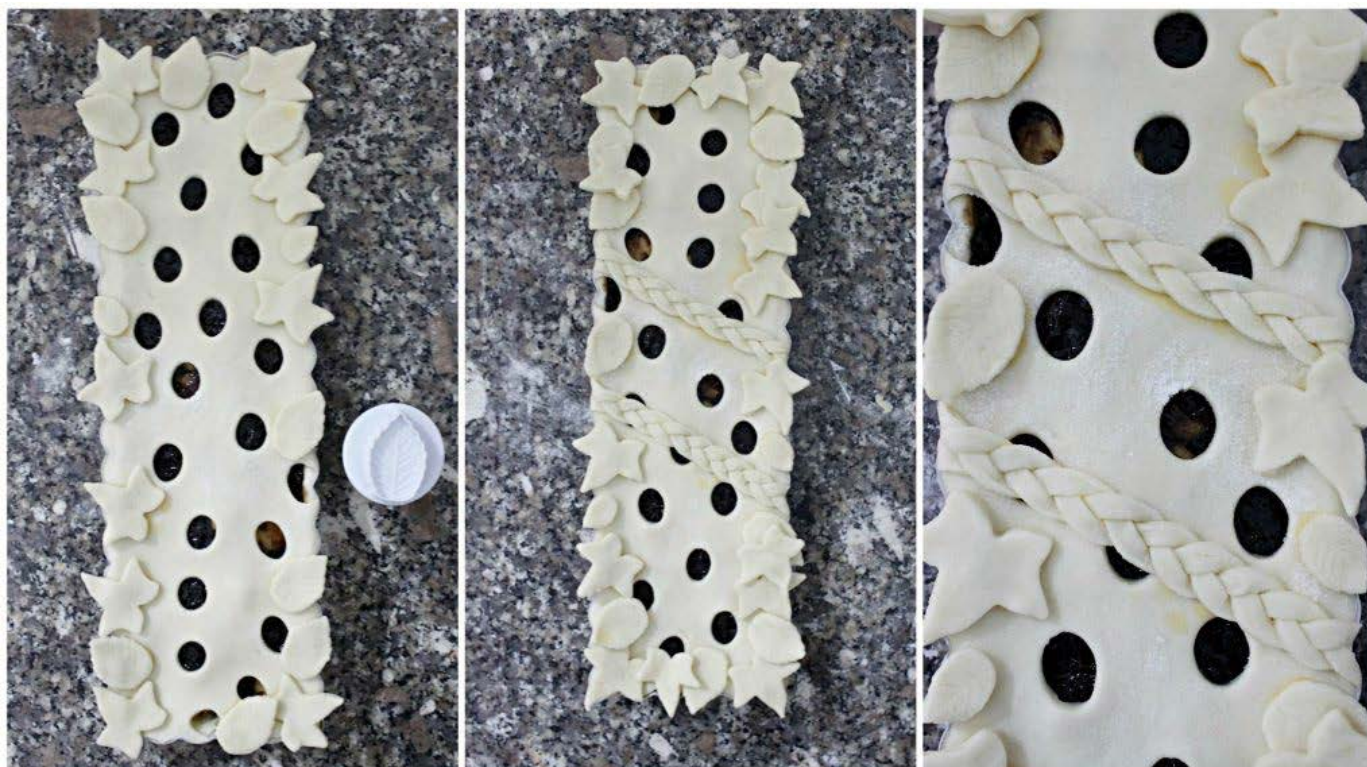




Prendete il secondo panetto dal frigo e tenete a temperatura ambiente per 10 minuti. Stendete anche questo panetto a 3/4 mm di spessore e realizzate la parte superiore della crostata che andrà bucherellata con un piccolo coppapasta del diametro di 1 cm circa. Con uno stampino a espulsione a forma di foglia di edera e uno a forma di foglia di rosa, realizzate le decorazioni del bordo. Incollate le decorazioni spennellando leggermente il retro di ognuna con tuorlo sbattuto con latte o panna.

Con l'aiuto di un righello realizzate 6 strisce di circa 3 mm di larghezza ciascuna che andranno a formare le 2 trecce del decoro. Intrecciate a tre a tre le striscette e formate le trecce. Se vi sembra che la pasta stia diventando morbida, fatela riposare in frigo tra un decoro e l'altro e comunque riponete subito in frigo, su un vassoio o teglia ricoperta di carta forno, ogni decoro realizzato. Incollate le trecce come da foto.





Riponete la crostata in freezer per 30 minuti.

Trascorso il tempo, spennellate la superficie della crostata con il tuorlo sbattuto con il latte o panna e cospargete uniformemente con lo zucchero semolato (per questo passaggio e per una finitura perfetta, utilizzate un setaccio).

Infornate e cuocete a 180°C per 30 minuti nella parte centrale del forno e poi per 10 minuti nella parte bassa. Totale 40 minuti di cottura.

Sfornate, fate raffreddare bene e sfornate.

- Se utilizzate lo stampo rettangolare, avanzeranno circa 184 g di pasta, utili per la realizzazione di 2 crostatine tonde diametro 10 cm oppure per altre decorazioni che potete aggiungere sulla vostra crostata (altre foglie o trecce).















Un grande abbraccio a tutti voi e felice settimana! <3

## MORE FROM MY SITE



Crostata nocciola cacao e pere



Torta sbriciolata al cacao e pistacchio



Crostata con composta di pesche e nocciole



Strudel di pere, cioccolato bianco e composta di lamponi



Rugelach alla Nutella



Fluffosa alla birra Guinness

Four empty rounded rectangular boxes, the first two are blue and the last two are red.

Archiviato in: [Dolci](#), [Ricette base](#)

Etichettato con: [Amarena Fabbri da forno](#), [colazione](#), [crostate](#), [Fabbri](#), [Fabbri1905](#), [merenda](#), [pie crust](#), [ricetta base pie crust](#)

« Torta sbriciolata alla zucca

Torta pere e cacao senza glutine e senza lattosio »

## COMMENTI



[paola](#) dice

6 novembre 2017 a 19:03

Wow, non nella bellissimissima, cbe boduria, da preparare anche per le feste di Natale, un bacione

[RISPONDI](#)



[Mina e Mary](#) dice

6 novembre 2017 a 19:27



Questa é assolutamente da provare il prima possibile anche perché ci picciono tantissimo le crostate decorate bravissima Vale

[RISPONDI](#)

---



[zia consu](#) dice

[6 novembre 2017 a 21:29](#)

La pie crust la devo assolutamente provare! Questa crostata è da sballo ^\_^

[RISPONDI](#)

---



[Piccolalayla - Profumo di Sicilia](#) dice

[7 novembre 2017 a 8:16](#)

Non sono un amante dei dolci alle mele ma stai sicura che di quelli alle amarene non me ne faccio scappare neanche uno. Questa crostata è favoloso, bella da vedere e sicuramente buonissima da mangiare! Complimenti A presto LA

[RISPONDI](#)

---



[Fabio](#) dice

[7 novembre 2017 a 19:09](#)

Lo adoro questo tipo di impasto. Lo trovo più neutro ed esalta il ripieno! Deliziosa come sempre.

[RISPONDI](#)

---



[Sara](#) dice

[8 novembre 2017 a 0:04](#)

È bellissima questa crostata Vale !!

[RISPONDI](#)

---



Laura dice

10 novembre 2017 a 10:06

Ciao cara, è da un po' che non passo sul blog, ma vedo che hai infornato squisitezze a più non posso! Questa crostata me la segno che magari nel week end la provo :)un abbraccio!!

[RISPONDI](#)

---



Luna dice

10 novembre 2017 a 20:11

Che sia buonissimo non visono dubbi così come sulla sua bellezza estetica, mi piace tanto la decorazione che hai realizzato!

[RISPONDI](#)

---



Emanuela dice

14 novembre 2017 a 10:54

Bellissimo articolo Vale!!! Grazie epr averlo condiviso con noi.

[RISPONDI](#)

## LASCIA UN COMMENTO

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati \*

Commento

Nome \*

Email \*



Sito web



Food blogger. Cake designer. Produttrice seriale di torte e di sogni. Cercatrice di bellezza.  
Co autrice del libro Le Fluffose.



BENVENUTI

Questo blog nasce dal piacere di cucinare, in modo particolare i dolci... Perché, come disse Virginia Woolf, uno non può pensare bene, amare bene, dormire bene, se non ha mangiato bene...

E ricordatevi di mescolare nell'impasto pensieri allegri, gioia e amore...

Buon appetito!



DOLCI



CAKE DESIGN



RICETTE BASE



BISCOTTI



SALATO

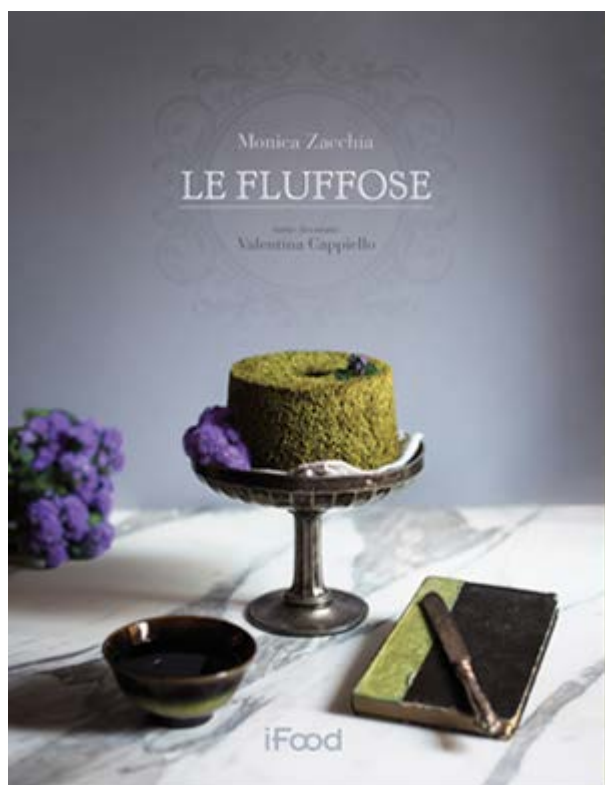


TORTE DECORATE









IN TUTTE LE LIBRERIE



[Privacy](#)