

KEDA BLACK
FOTOGRAFIE DI MARIE PIERRE MOREL



2014 Mela al Giorno:

70 GOLOSITÀ ALLE MELE



ILLUSTRAZIONI
Sophie Péchaud & Julie Serre

Guido Tommasi Editore



Introduzione

Le mele si trovano così facilmente che quasi ci si dimentica che vengono dal melo, no? E siccome sono disponibili in ogni stagione, non c'è quel senso di attesa come per le pesche, le albicocche o i fichi. Le si giudica più o meno aspre, succose o farinose, le si sgranocchia per non aver nulla da rimproverarsi dal punto di vista salutistico o si maschera il loro sapore, spesso un po' scialbo, con il caramello di una Tatin o sotto le briciole croccanti di un crumble. Forse bisognerebbe aspettarle di più, cercarle tenacemente, sceglierle con amore, cucinarle attentamente e sgranocchiarle senza secondi fini? Questo libro, con un gesto quasi schizofrenico, tenta di guidare il lettore tra le varietà che si trovano più di frequente (perché è la realtà attuale del mercato), invitandolo a smettere di comprare qualsiasi cosa ovunque! È necessario per una questione di gusto, per la salute, per il paese rivolgersi verso i mercati locali e acquistare mele prodotte a chilometro zero e su scala ridotta. La varietà su cui cadrà la nostra scelta sarà forse sconosciuta ai più, ma, fidandoci del nostro palato, troveremo la ricetta perfetta per valorizzarla. E nel mese di giugno probabilmente non ci saranno più mele, neanche di quelle che si conservano a lungo, e allora... mangeremo ciliegie!

Keda

SOMMARIO



**CARNET
PRATICO 8**

Meli e frutteti **10**

La mela a crudo **12**

Coltura delle mele **14**

Alcune varietà **16**



CONSERVAZIONE 18



Quaderno del sidro

24

RICETTE CON
IL SIDRO **32**

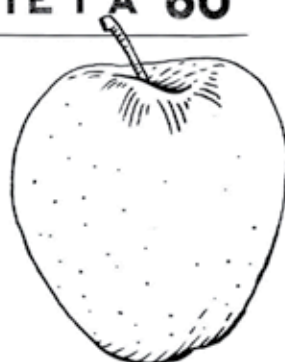


LE MIE DIECI

LE RICETTE PER VARIETÀ 60



**Elstar
62**



**TORTE
DI
MELE**

**ROYAL
GALA 86**



**Golden
Delicious
74**

38



Granny
SMITH
96

Jonagold 108



Renetta grigia del Canada



120



Renetta
Clochard 126

COX ORANGE
pippin 156



Bella di
Boskoop
168



REGINA
DELLE 144
RENETTE



GLI ABBINAMENTI
CON LE MELE



182



Indice delle ricette 190
Indice analitico 191

70
RICETTE



Torta merenda urgente

1 ora e 15 di preparazione di cui 1 ora di cottura
per 4-6 persone

130 g di burro + un po' per lo stampo

3 uova

90 g di zucchero (o togliete un cucchiaino e aggiungete una bustina di zucchero vanigliato)

125 g di farina

4 mele o 2 mele e 2 pere o 2 mele e $\frac{1}{2}$ mango

1 pizzico di cannella

1 pizzico di sale

• • • • •

Scaldate il forno a 180°C.

Imburrate uno stampo poco profondo (o una tortiera). Sciogliete il burro a fuoco basso in un pentolino o al microonde. Sbattete insieme le uova, lo zucchero, il sale, la cannella. Aggiungete il burro fuso e la farina.

Sbucciate la frutta, togliete il torsolo (o il nocciolo del mango). Tagliate in quarti. Versate un po' d'impasto sul fondo dello stampo, posate sopra la frutta poi versate il resto dell'impasto. Infornate da 45 min a 1 ora: la superficie deve essere dorata.







Cobbler all'inglese

1 ora e 10 di preparazione di cui 45 min di cottura
per 4-6 persone

6 mele
300 g di frutti rossi a scelta (more, mirtilli, lamponi, meglio se freschi, ma surgelati funzionano molto bene per questo tipo di dessert)
1 limone
225 g di farina
100 g di burro (salato, va bene)
1 pizzico di sale (se il burro è dolce)
4 cucchiaini di zucchero di canna
150 ml di latte fermentato o latticello

.....

Scaldate il forno a 190°C.

Sbucciate le mele, tagliatele in quarti e togliete il torsolo. Irrorate con un po' di succo di limone per evitare che anneriscano. Mettetele in una pentola larga. Cospargete con un cucchiaino di zucchero di canna, aggiungete un po' d'acqua e cuocete per 15 min a fuoco abbastanza dolce. Versate in un robot la farina, il burro tagliato a pezzi, due cucchiaini di zucchero ed eventualmente il sale e frullate fino a ottenere delle briciole. Poi aggiungete il latte fermentato e frullate brevemente per ottenere un composto spesso e appiccicoso.

Mettete le mele con i frutti rossi in una teglia poi coprite con grosse cucchiaiate di composto bricioloso. Cospargete la superficie con l'ultima cucchiata di zucchero.

Infornate per circa 30 min. Gustate piuttosto tiepido!





Indice

Introduzione.....	4
-------------------	---

CARNET PRATICO - 8

Meli e frutteti.....	10
La mela a crudo.....	12
Coltura delle mele.....	14
Alcune varietà.....	16
Conservazione.....	18

IL SIDRO - 24

La produzione.....	26
Chez Etienne Leroy.....	28
Le ricette con il sidro.....	30
Lombata al sidro.....	30
Cosciotto al sidro.....	31
Zabaione dolce.....	33
Mele al forno al sidro.....	33

LE MIE DIECI TORTE

DI MELE - 34

La base.....	36
Tatin classica.....	38
Torta di Malitourne.....	40
Torta del bistrot.....	42
Torta sottile.....	44
Andiamo a passeggio.....	46
Alla maniera della nonna.....	48
Meringata.....	50
Sfogliata.....	52
Olandese.....	54

ELSTAR - 56

Una torta a sfoglie.....	58
Sablé alle mele e crema inglese.....	60
Mele affogate nello sciroppo.....	62
Griglia alle mele.....	64
Mele in crosta con gelatina.....	66

GOLDEN DELICIOUS - 68

Torta italiana.....	70
Crumble d'estate.....	72
Composta base dei pasticceri.....	74
Quadratini croccanti.....	76
Tiramisù polacco.....	78

ROYAL GALA - 80

Frittelle ripiene di composta.....	82
Dolce di crêpes.....	84
Mele in padella.....	86
Composta al forno.....	88

GRANNY-SMITH - 90

Sorbetto della nonna.....	92
Paninetti arrotolati.....	94
Mincemeat di May.....	96
Mince pies.....	98
Pavlova.....	100

JONAGOLD - 102

Clafoutis.....	104
Szarlotka polacca.....	106
Quattro quarti alle mele caramellate.....	108
Crêpes flambées con panna.....	110
Torta molto «melosa».....	112

RENETTA GRIGIA

DEL CANADA - 114

Gelato alle mele e sciroppo d'acero.....	116
Torta con pasta di mandorle.....	118
Betty.....	120
Sfogliatine classiche di mele.....	122
Apple pie 2.....	124

LA RENETTA

CLOCHARD - 126

Crumble salutare.....	128
Torta da pic nic alle mele e alle mandorle.....	130
Crumble di base.....	132
Torta merenda urgente.....	134
Muffins con mele e mirtilli.....	136

REGINA DELLE RENETTE - 138

Croissant su misura.....	140
Mele al forno.....	142
Strudel di mele.....	144
Crumble ai mirtilli.....	146
Dartois.....	148

COX ORANGE PIPPIN - 150

Crêpe spessa.....	152
Apple pie 1.....	154
Cobbler all'inglese.....	156
Mele in crosta all'uva passa.....	158
Sfogliatine aperte.....	160

BELLA DI BOSKOOP - 162

Rotelle di pasta sfoglia.....	164
Frittelle di mele.....	166
Pura apple cake.....	168
Sfogliatine rustiche alle mele.....	170
Sfogliatine veloci con more e mele.....	172
Crostatine Linzer.....	174

GLI ABBINAMENTI

CON LE MELE - 176

Gli abbinamenti.....	178
Sanguinaccio.....	180
Faraona farcita.....	181
Cotolette di maiale.....	182
Le sfogliatine.....	183
Farcia alle mele.....	184
La quiche.....	185
Le zuppe.....	186
I succhi detox.....	187
In insalata.....	188
La vinaigrette.....	189

Indice analitico

A

Apple pie 124, 154

B

Brick pasta 172

C

Calvados 40, 58, 104, 130, 160

Caramello 108

Chutney 22

Clafoutis 104

Composta 20, 82, 84, 116, 122, 148, 154, 170
classica 74
al forno 88

Cosciotto di maiale 31

Cotoletta 182

Crema inglese 60

Crêpe 84, 110, 152

Croissant 140

Crumble 72, 120, 128, 132, 146, 156

D

Dartois 148

F

Faraona 181

Farcia alle mele 181, 184

Frittelle 82, 166

Frutta secca 128

Frutti rossi 156

G

Gelatina 20, 66

a freddo 22

Gelato 44, 92, 116

Griglia 64

I

Insalata 188

L

Lamponi 156

marmellata di 174

Linzer crostatine 174

Lombata 30

M

Mandorle 130, 160

farina/trito di 40, 58, 132

filetti 116, 118, 132, 144, 172

pasta di 118

Marmellata 20

Mele al forno 33, 142

Mele caramellate 108

Mele in crosta 66, 158

Mele affogate 62

Mele in padella 86

Mele essiccate 18

Meringa 50, 100

Mince pies 98

Mincemeat 96, 98

Mirtilli 76, 136, 146, 156

More 46, 156

Muffins 136

N

Natale 96, 98

Nocciole 76, 128

Noci 76

P

Paninetti 94

Panna 100, 110

Pavlova 100

Pasta frolla 60

Q

Quattro quarti 108

Quiche 185

S

Sanguinaccio 180

Sciroppo d'acero 116, 142

Sfogliatine 122, 148, 160, 170, 172

salate 183

Sidro 24-33, 96, 182

Sorbetto 92

Strudel 144

Succo 12, 22, 187

Szarlotka polacca 106

T

Torte 34-54, 118, 124, 154

a sfoglie 58

italiana 70

linzer 174

polacca 106

Tatin 38

Tiramisù 78

U

Uva passa 48, 54, 76, 96, 142, 158

V

Vinaigrette 189

Z

Zabaione 33

Zuppa 186



Guido Tommasi Editore

Una mela al giorno...

Non è così facile trovare una mela di buona qualità. In compenso, una ricetta con le mele è molto semplice da realizzare. La cottura valorizza la maggior parte delle mele: racchiudetele in uno scrigno dorato di burro, farina e zucchero, oppure provate a giocare con il loro gusto sottile, le diverse consistenze e le tante forme e avrete queste settanta ricette che intrecciano lo zucchero alla vaniglia, il caramello alla cannella o il sapore deciso della carne a quello della frutta. Una piccola guida vi aiuterà a districarvi tra frutteti, bottiglie tintinnanti di sidro e mele di tante varietà.

KEDA BLACK

A casa dei Black si ama la mela da generazioni. I loro antenati scozzesi sono persino scesi dalle Highlands per poterla sgranocchiare! Peraltro, il crumble di mele è stato introdotto in Francia negli anni Settanta dalla madre di Keda, che, durante l'infanzia, lo preferiva a qualsiasi altro dessert. Forse è un caso, ma resta il fatto che, anni più tardi, avendo sgranocchiato parecchie mele al giorno e gustato molte torte, Keda è in piena forma e molto contenta di raccontare nel suo nuovo libro quello che ha imparato sull'argomento.



ISBN: 978 88 67530 823



9 788867 530823

25 €
IVA INCLUSA