

TORTE PETALOSE



CHRISTELLE HUET-GOMEZ
FOTOGRAFIE DI DAVID JAPY

PICCOLI SPUNTINI

Guido Tommasi Editore
dal 1999

CHRISTELLE HUET-GOMEZ
FOTOGRAFIE DI DAVID JAPY
DESIGN E ILLUSTRAZIONI DI CHRISTINE LEGERET

TORTE PETALOSE



Guido Tommasi Editore
dal 1999

SOMMARIO

TORTE PETALOSE MONOPORZIONE

Mela e cannella.....	6
Mela e vaniglia.....	8
Mela e rabarbaro	10
Mela e limone.....	12
Mela e pistacchio.....	14
Mela e pera	16
Pera e cioccolato.....	18
Pera e speculoos	20
Pera e cioccolato bianco	22
Pera e rosa.....	24
Pesca e albicocca.....	26
Pesca noce e pistacchio	28
Prugna e mandorla	30
Regina Claudia	32
Cachi e quattro-spezie	34
Mela cotogna e marroni.....	36

TORTE PETALOSE GIGANTI

Composta di mele.....	38
Mela e cioccolato.....	40
Melagrana.....	42
Mela e pralinato	44
Pesca e mandorla.....	46
Esotica.....	48
Mela e lampone.....	50
Tutti frutti	52
Mela e caramello.....	54
Mela e cannella.....	56
Banana e speculoos	58
Fragola e tiramisù	60

TORTE PETALOSE SALATE

Patate.....	62
Zucchine e mozzarella	64
Carote e gouda	66
Rapa, caprino e pancetta	68
Zucca castagna e nocciola.....	70

torta petalosa

MELA E PISTACCHIO

Per 6 monoporzioni

Preparazione 25 minuti

Cottura 35 minuti

6 fogli di brick

2 mele rosse

6 cucchiaini

di miele liquido

40 g di pistacchi

frantumati tostati

500 ml d'acqua

Il succo di ½ limone

30 g di burro

50 g di zucchero

Zucchero a velo

6 stampi per muffin

Dividete le mele in quattro ed eliminate il torsolo.

Tagliatele a fettine di 1-2 mm di spessore.

Portate a ebollizione l'acqua con il succo di limone e lo zucchero. Immergete le mele nello sciroppo, cuocete per 5 minuti e scolate.

Scaldate il forno a 190°C. Sciogliete il burro e spalmatelo sui fogli di brick con un pennello. Piegate ogni foglio in modo da formare delle strisce larghe 5 cm. Spalmate 1 cucchiaino di miele su ogni striscia e cospargete di pistacchi frantumati. Disponete le mele sulla metà superiore sovrapponendole e facendole sbordare leggermente (con la buccia verso l'alto). Ripiegate la metà inferiore della striscia sulla frutta premendo delicatamente.

Arrotolate ogni striscia su se stessa e mettetela in uno stampo per muffin. Distribuite i pistacchi rimasti sulla frutta. Infornate per 35 minuti nella parte bassa del forno. Fate intiepidire, sformate e cospargete di zucchero a velo.



torta petalosa

MELA COTOGNA E MARRONI

Per 6 monoporzioni

Preparazione 30 minuti

Cottura 40 minuti

1 pasta sfoglia

2 mele cotogne

100 g di crema
di marroni

1 baccello di vaniglia

Il succo di ½ limone

50 g di zucchero

500 ml d'acqua

6 stampi per muffin

Tagliate le mele cotogne a fettine di 1-2 mm di spessore e togliete il torsolo da ognuna. Portate a ebollizione l'acqua con il succo di limone, lo zucchero, i semi di vaniglia e il baccello inciso. Immergete le fettine di mela nello sciroppo, cuocete per 10 minuti e scolate.

Scaldare il forno a 190°C. Tagliate la pasta in 6 strisce larghe 5 cm e disponetele orizzontalmente davanti a voi. Spalmate 1 cucchiaino di crema di marroni su ognuna. Distribuite le fettine di mela sulla metà superiore sovrapponendole e facendole sbordare leggermente. Ripiegate la metà inferiore della striscia sulla frutta premendo delicatamente.

Arrotolate ogni striscia su se stessa e mettetela in uno stampo per muffin. Infornate per 40 minuti nella parte bassa del forno. Fate intiepidire e sformate.



torta petalosa

MELA E LAMPONE

Per 8 persone

Preparazione 1 h 30

Cottura 50 minuti

1 pasta sfoglia e ½

4 mele

100 g di lamponi freschi

50 g di confettura
di lamponi

100 g di zucchero

Il succo di 1 limone

1 litro d'acqua

Zucchero a velo

1 stampo rotondo

(24 cm)

Dividete le mele in quattro ed eliminate il torsolo.

Tagliatele a fette di 1-2 mm di spessore. Portate a ebollizione l'acqua con il succo di limone e lo zucchero. Immergete le fettine di mela nello sciroppo, cuocete per 5 minuti e scolate.

Scaldate il forno a 190°C. Tagliate la pasta a strisce larghe 4 cm e disponetele orizzontalmente davanti a voi. Spalmate 1 cucchiaino di confettura di lamponi su ogni striscia. Distribuite le fettine di mela sulla metà superiore di ogni striscia sovrapponendole e facendole sbordare leggermente (con la buccia verso l'alto). Ripiegate la parte inferiore della striscia sulla frutta premendo delicatamente.

Arrotolate la striscia su se stessa e inseritela nello stampo imburrito. Ripetete l'operazione fino a riempire lo stampo, disponendo i boccioli di rosa uno vicino all'altro. Infornate per 50 minuti nella parte bassa del forno. Lasciate intiepidire e distribuite i lamponi sulla torta. Cospargete di zucchero a velo.



torta petalosa **ZUCCA CASTAGNA E NOCCIOLA**

Per 6 persone

Preparazione 30 minuti

Cottura 35 minuti

1 pasta sfoglia
1 zucca castagna
2 fette di prosciutto
crudo
30 g di nocciole
frantumate tostate
30 g di nocciole
in polvere
3 cucchiari
di crème fraîche
1 pizzico di sale
1 pizzico di pepe

6 stampi per muffin

Dividete la zucca castagna in quattro e togliete i semi. Tagliatela a fettine di 1-2 mm di spessore e cuocetela in acqua bollente salata per 5 minuti, poi scolatela.

Scaldate il forno a 190°C. Ritagliate nella pasta 6 strisce larghe 5 cm e disponetele orizzontalmente davanti a voi. Mescolate la crème fraîche, le nocciole in polvere, il sale e il pepe e distribuite la preparazione sulle strisce di pasta. Posizionate le fettine di zucca sulla parte superiore delle strisce, sovrapponendole e facendole sbordare leggermente. Tagliate il prosciutto a striscioline e mettetelo sulla zucca. Ripiegate la parte inferiore della pasta sul ripieno premendo delicatamente.

Arrotolate ogni striscia su se stessa e disponetela in uno stampo per muffin. Infornate per 35 minuti nella parte bassa del forno. Lasciate intiepidire, sformate e cospargete di nocciole.





12,50 €
IVA inclusa

ISBN: 978 88 6753 164 6



www.guidotommasi.it

PICCOLI SPUNTINI



Guido Tommasi Editore
dal 1999