



Ricette
PIACERE
COLPEVOLE





Profiteroles alla mela Pink Lady®

e crema di nocciole, pan di spagna al finocchietto selvatico e ganache al butterscotch.

Hannes Radeck @hannes_radeck

"Il delicato melange di aromi offre un'esperienza aromatica unica e rende questo piatto super-saporito e goloso, con sfumature sorprendenti."



Ingredienti

Base della torta:

- 150 g di farina 00
- 75 g di zucchero
- 75 g di burro morbido
- 20 g di tuorli d'uovo
- 1 cucchiaino di acqua

Pan di spagna al finocchietto selvatico:

- 120 ml di latte
- 50g di farina
- 60 g di zucchero
- 2 tuorli d'uovo
- 4 uova intere
- 100 g di finocchietto selvatico

Crema di nocciole:

- 250 ml di latte
- 250 g di panna
- 75 g di tuorlo d'uovo
- 50 g di fecola
- 200 g di torrone alle nocciole
- sale, sciroppo d'acero

Perle di Pink Lady®:

- 1 mela Pink Lady
- 40 g di sciroppo di fiori di ciliegio
- 15 g di succo di lime

Profiteroles (14 circa):

- 75 ml di latte
- 75 ml di acqua
- 100 g di burro
- 3 g di zucchero
- 1 g di sale
- 110 g di farina
- 4 uova intere



Ganache butterscotch:

- 100 g di zucchero
- 40 g di burro
- 25 g di whisky
- 150 g di polpa di cocco
- 200 g di cioccolato bianco
- 2 g di sale

Preparazione

1. Sfere alla mela Pink Lady®

Portare a bollire il succo di mela con il baccello di vaniglia. Tagliare 1/2 mela Pink Lady a piccoli cubetti. Addensare leggermente il succo di mela con la gomma di xantano e incorporarvi i cubetti di mela. Formare delle palline e congelare per 12 ore. Per finire, coprire con la gelatina vegetale.

2. Base della torta

Impastare. Lasciar riposare per 2 ore e preparare la base della crostata

3. Pan di spagna al finocchietto selvatico

Mescolare tutto insieme fino ad ottenere un composto omogeneo. Versarlo in un sifone (2 caricatori) e cuocere nel microonde dopo averlo trasferito nei pirottini di carta. (Piena potenza - 45 secondi).

4. Crema di nocciole

Portare ad ebollizione il latte e la panna e aggiungere l'amido di mais, cuocere fino a quando il composto non si addensa. Legare con il tuorlo d'uovo fino ad ottenere una consistenza vellutata. Unire al tutto il torrone alle nocciole mentre la preparazione è ben calda ed emulsionare. Refrigerare (coperto) per 3 ore, quindi mescolare nuovamente con vigore.

5. Perle di Pink Lady®

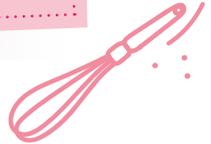
Intagliare delle perle di mela e metterle sotto vuoto con lo sciroppo di fiori di ciliegio e il succo di lime.

6. Profiteroles (14 circa)

Portare a bollire il latte e l'acqua con il burro e il sale/zucchero. Aggiungere la farina tutta in una volta e fare una pasta choux. In un robot da cucina impastate la pasta choux ancora calda con l'uovo. Disporre i profiteroles su un tappetino in silicone tipo Silpat (circa 25 g). Infornate a 160° per circa 14 minuti. (Tenere chiuso lo sportello del forno).

7. Il suggerimento del Pink Chef

Caramellizzare leggermente lo zucchero, poi aggiungere il burro e il whisky. Quindi aggiungere la pasta di cocco e il sale e versare il tutto ancora caldo sul cioccolato bianco. Emulsionare con un frullatore a immersione e conservare in frigorifero per 4 ore. Utilizzare la ganache al caramello e la crema di nocciole per farcire i profiteroles.



Galette alle mele Pink Lady®

con salsa caramello al whisky



Aisling Larkin @aisling_larkin

"Ecco la mia versione moderna di una classica torta di mele! oltre ad essere deliziosa è anche incredibilmente semplice: poche storie!"

Preparazione

Galette alle mele

1. Riscaldare il forno a 220°C. Aprire la pasta e srotolarla sopra un foglio di carta da forno rettangolare. Utilizzando un grande piatto da portata (circa 30 cm di diametro) ritaglia una forma circolare.
2. Sbucciare, privare del torsolo e affettare sottilmente le mele. In una ciotola unire le fette di mela con la farina, lo zucchero e la vaniglia.
3. Disporre il composto alle mele al centro del cerchio lasciando un bordo di 6 cm tutto intorno.
4. Distribuirvi sopra il burro a dadini.
5. Piegare i bordi della pasta intorno al ripieno facendoli sovrapporre l'uno dopo l'altro.
6. Lucidare con l'uovo e spolverare con zucchero e scaglie di mandorla.
7. Cuocere in forno a 200°C per 15 minuti, poi a 180°C per 35 minuti.
8. Lasciar raffreddare leggermente, tagliare a fette e servire con la salsa caramello al whisky e una pallina di gelato.

Salsa caramello al whisky

1. In una grande casseruola far scaldare lo zucchero e l'acqua e lasciare bollire per 5 minuti.
2. Non mescolare ma agitare fino a quando il liquido assume un colore ambrato chiaro. Alzare il fuoco e aggiungere il burro e sbattere fino ad ottenere un composto omogeneo.
3. Aggiungere il whisky, la panna ed il sale. Continuare a montare fino a quando il composto sarà liscio, nonostante il vapore e gli schizzi. Conservare in un contenitore in vetro sterilizzato.



Ingredienti

Galette alle mele:

- 1 confezione di pasta frolla o sfoglia pronta da stendere
- 4 mele Pink Lady
- 1 cucchiaino di vaniglia in polvere
- 2 cucchiaini di farina
- 50 g di zucchero
- 50 g di burro
- 1 uovo
- 2 cucchiaini di zucchero di canna
- Una manciata di mandorle a scaglie

Salsa al caramello al whisky

- 100 g di zucchero a velo
- 60 ml di acqua
- 45 g di burro
- 30 ml di panna
- 30 ml di whisky irlandese
- 1/2 cucchiaino di sale



Clafoutis alle mele Pink Lady®

La ricetta della nonna rivisitata

Sophie Charlier @tomatecrise_be

"La mia nonna è il mio punto di riferimento in cucina. A casa sua non mancava mai un dolce, tutto per accompagnare il caffè o la merenda, come, per esempio, il clafoutis alle mele!"

Preparazione

1. Clafoutis alle mele

Tagliare le mele a metà e poi a listarelle sottili. Mettere da parte

Mescolare lo zucchero e le uova vigorosamente. Incorporare la farina. Versare il latte poco per volta. Aggiungere la granella di pistacchio.

Adagiare un foglio di carta da forno sul fondo di una teglia rettangolare oppure è possibile cospargere del burro e settacciarvi sopra un po' di farina.

Distribuire il composto nella teglia e disporvi le mele in modo sfalsato.

Infornare in forno preriscaldato a 170°C per 40 minuti. Servire tiepido o freddo.

2. Il suggerimento del Pink Chef

Mettere in infusione dei fiori di ibisco in acqua tiepida. Unirvi le mele per qualche ora, diventeranno rosa.

Niente fiori di ibisco? Questa tecnica funziona altrettanto bene con il succo di rapa rossa. ;-)

Ingredienti

- 30 g di farina
- 30 g di zucchero
- 3 uova
- 50 cl di latte
- 6 mele Pink Lady®
- Granella di pistacchio (facoltativa)
- Un foglio di carta da forno



Bigné alla mela Pink Lady®



María José Martínez @maria_jose_fire

" Il ripieno alle mele Pink Lady® è molto delicato e fresco, la pasta choux crea un'elegante croccantezza e per finire il miele dona uno slancio super potente e dolcissimo. Crea dipendenza e solo a guardarlo viene voglia di divorarlo e ne mangeresti altri 100! "

Preparazione

1. La pasta choux

Mettere a bollire l'acqua con il sale, lo zucchero ed il burro. Portare ad ebollizione e poi aggiungere la farina. Mescolare fino a quando l'impasto non si stacca dalle pareti. Lasciar riposare 10 minuti e aggiungere le uova una alla volta. Mescolare fino ad ottenere una pasta omogenea. Mettere in una tasca da pasticciere e conservare in frigorifero. Cuocere per 14-18 min a 180°C con un disco di craquelin sopra ogni bigné. Non aprire il forno durante la cottura.

2. Il craquelin

Lavorare il burro a crema e mescolare con il resto. Stendere la pasta finemente. Un trucco per riuscire a tagliare bene i dischi è quello di congelare la pasta stesa e dopo tagliate i dischi e mettere da parte.

3. Il ripieno alle mele Pink Lady®

Far fondere il burro in una casseruola e aggiungere la mela tagliata a cubetti (con o senza la buccia). Dorare e aggiungere il rum (con qualche goccia di limone, se piace). Aggiungere lo zucchero. Triturare con un robot Thermomix®. Trasferire in un sac à poche e conservare in frigorifero.

4. La crema pasticcera alla vaniglia

Mettere in infusione 75 ml di latte con la vaniglia. Mescolare bene il latte rimanente con tutti gli ingredienti. Unire il latte messo in infusione con la vaniglia. Filtrare e scaldare a fuoco medio in una casseruola fino a farlo addensare. Mettere nel frigorifero coperto con pellicola trasparente e una volta raffreddato, inserire in una sac à poche.

5. Presentazione

Riempire i bigné con il composto alla Pink Lady®. Cospargere l'esterno con la crema alla vaniglia. Completare il tutto con il miele.

Ingredienti

La pasta choux

- 150 ml di acqua
- 60 g di burro
- 5 g di farina
- 7 g di zucchero
- 200 g di farina
- 6 uova grandi

Il craquelin

- 100 g di farina
- 100 g di zucchero
- 100 g di burro

Il ripieno alle mele Pink Lady®

- 2 mele Pink Lady®
- 20 ml di rum
- 100 g di burro
- 100 g di zucchero

La crema pasticcera alla vaniglia

- 200 ml di latte
- 40 g di tuorli d'uovo
- 75 g di zucchero
- 1/4 di un baccello di vaniglia bourbon
- 30 g di farina



Risolatte alla Pink Lady®

Simone Zanoni @chefzanoni_simone

" Aggiungo del polline alla mia ricetta per renderla ancora più originale e gustosa! Funziona anche con il caramello, facile da fare in casa, per mantenere il lato ultra goloso. "

Preparazione

1. Risolatte

Scaldare il latte, aggiungere il riso precedentemente sciacquato con acqua fredda, 1 baccello e mezzo di vaniglia tagliato per il lungo e il miele. Cuocere a fuoco basso per 12 minuti. Aggiungere le mele Pink Lady® tagliate a cubetti di circa 4 mm e cuocere per altri 2 minuti. Sbattere i tuorli con lo zucchero e finire come una crema pasticcera.

2. Composta rapida al limone

Tagliare un limone intero a cubetti con la buccia, aggiungere 3 cucchiari di zucchero, 200 ml di acqua e mezzo baccello di vaniglia e cuocere a fuoco basso. Una volta che il limone è cotto, schiacciatelo con un mortaio o tritatelo con un robot da cucina.

3. Presentazione

Disporre il risolatte su un piatto grande, come un risotto. Aggiungere in alcuni punti la composta di limone. La julienne di Pink Lady® e cospargere con il polline a volontà come se fosse del Parmigiano. Quindi aggiungere la scorza di un limone.

Ingredienti

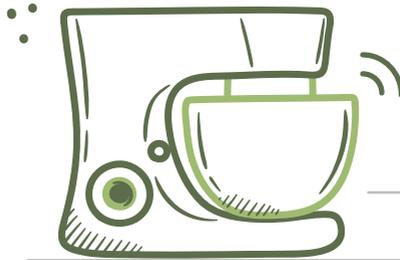
- 3 mele Pink Lady®
- 50 g di miele
- 100 g di zucchero
- 2 baccelli di vaniglia
- 1 l di latte intero crudo (se possibile)
- 150 g di riso
- 2 rossi d'uovo

Composta rapida al limone:

- 3 cucchiari di zucchero
- 1 mezzo baccello di vaniglia
- 2 limoni bio con foglia

Presentazione:

- 20 g di polline



Uovo poché su cipolla di Tropea e Pink Lady® caramellata.



Azzurra Gasperini @Azzuchef

"Adoro questa ricetta perché è facile da preparare e di grande effetto e poi è veramente squisita!"

Preparazione



1. In un pentolino antiaderente rosola con un filo di olio extravergine di oliva la cipolla. Inserisci le mele Pink Lady® tagliate a fette, lo zucchero di canna e 3 o 4 cucchiaini di acqua. Fai cuocere il tutto per circa 5 minuti e fai riposare.
2. Porta a bollore, in una casseruola alta, dell'acqua acidulata con l'aceto (la quantità di aceto deve essere pari al 10% di quella dell'acqua)
3. Prepara: una frusta da pasticceria, una schiumarola, una terrina con acqua fredda e un piatto ricoperto con carta assorbente.
4. Sguscia l'uovo in una piccola ciotola e quando l'acqua acidulata bolle, abbassa il fuoco e crea un mulinello utilizzando la frusta. Non appena si sarà formato versa al centro del vortice l'uovo con delicatezza. In questo modo l'uovo si avvolgerà su sé stesso e il tuorlo rimarrà al centro.
5. Attendi che l'albume sia diventato bianco, servono circa 2 minuti, poi con la schiumarola solleva molto delicatamente l'uovo poché e adagialo nella terrina con l'acqua fredda. Questo serve a fermare la cottura e ad evitare che il tuorlo si cuocia all'interno. Preleva di nuovo l'uovo con la schiumarola e adagialo sul piatto con la carta assorbente.
6. In un piatto di portata trasferisci la cipolla di Tropea e le mele Pink Lady® che hai tenuto da parte, e adagiavi sopra delicatamente l'uovo poché.
7. Aggiungi poi il sale Maldon ai fiori di Naturzio pepe nero ed un filo di olio evo.
8. Immediatamente prima di servirlo taglia l'uovo a metà in modo che il tuorlo fuoriesca creando un effetto wow!

Il contrasto dei colori e dei sapori ti sorprenderà!

Ingredienti

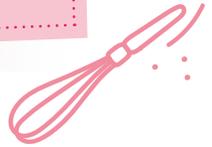
- 1 cipolla di Tropea
- 2 mele Pink Lady®
- 2 cucchiaini di zucchero grezzo di canna
- 1 uovo
- Aceto di vino bianco
- Sale Maldon aromatizzato ai fiori di nasturzio
- Pepe nero
- Olio Extravergine di Oliva



Mini cheesecake alle mele Pink Lady®

Laurence Bemelmans
@ascookedbyginger

"Queste mini cheesecake alle mele Pink Lady® sono deliziosi peccati da concedersi per farsi un regalo in questo inizio d'anno!"



Ingredienti

Per la base:

- 110 g di biscotti petit beurre (o altri biscotti secchi)
- 50 g di burro fuso

Per il crumble:

- 50 g di farina
- 40 g di fiocchi d'avena
- 50 g di zucchero di canna
- 1/2 cucchiaino di cannella
- 50 g di burro freddo

Per la cheesecake:

- 280 g di formaggio spalmabile a temperatura ambiente
- 90 g di zucchero
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 1 uovo

Per il ripieno alle mele:

- 1,5 - 2 mele Pink Lady
- 2 cucchiaini di succo di arancia
- 40 g di zucchero di canna
- 1 cucchiaino di cannella
- 1 cucchiaino di fecola di mais



Preparazione

1. Preriscaldare il forno a 170°. Mettere i petit beurre nel mixer e frullare fino a sbriciolarli finemente. Aggiungere il burro fuso e mescolare bene. Prendere una teglia per muffin e mettervi 9 pirottini di carta da muffin. Distribuire il composto di petit beurre sui pirottini e premere bene con un cucchiaino. Conservare in frigorifero.
2. Per il crumble, unire gli ingredienti secchi. Tagliare il burro a tocchetti e aggiungerli al composto. Impastare a mano fino ad ottenere un crumble e conservare in frigorifero.
3. Per la cheesecake, mescolare il formaggio fresco con lo zucchero, fino ad ottenere un composto omogeneo (per fare più velocemente è possibile usare una frusta elettrica). Aggiungere la vaniglia e l'uovo, mescolare nuovamente.
4. Sbucciare le mele e tagliarle a dadini. Unirvi il succo d'arancia, lo zucchero e la cannella. Aggiungere la fecola di mais e mescolare bene.
5. Suddividere il composto al formaggio sulla base di biscotto e aggiungere la decorazione alle mele. Premere delicatamente e infine, distribuire il crumble sui dadini di mela. Premere nuovamente e far cuocere in forno per 35 minuti.
6. Lasciar raffreddare completamente nello stampo, quindi mettere in frigorifero per almeno quattro ore. Estrarre le mini cheesecake, togliere i pirottini di carta e servire!



La crostata di mele Pink Lady®

Saskia Balmaekers
@blogciaotutti

« Da amante dell'Italia e della mia nativa Limburgo, trovo nella deliziosa crostata il perfetto equilibrio tra buone torte locali e dolci italiani! »



Preparazione

1. Mescolare il burro con lo zucchero semolato, lo zucchero vanigliato, lo zucchero alla cannella, la scorza di limone e un pizzico di sale in uno sbattitore elettrico o in un robot da cucina. Aggiungere l'uovo e i tuorli uno alla volta e continuare a mescolare fino ad ottenere un composto cremoso.
2. Aggiungere la farina, la farina di mandorle e il lievito e mescolare bene. Lavorare l'impasto a mano fino a formare una palla soda. Avvolgere la palla di pasta nella pellicola trasparente e metterla in frigorifero per almeno 40 minuti.
3. Preriscaldare il forno a 180°C. Imburrare e infarinare uno stampo da flan da 30 cm (se non avete uno stampo da flan vero, potete usare anche uno stampo per crostate o quiche).
4. Stendere due terzi dell'impasto con un mattarello, ad uno spessore di 4 millimetri, stenderlo nello stampo. Pressare bene i bordi. Eliminare la pasta in eccesso e bucherellare il fondo della torta con i rebbi di una forchetta. Mettere lo stampo in frigorifero.
5. Sbucciare le mele Pink Lady, tagliarle in quarti ed eliminare il torsolo. Tagliare i quarti di mela a pezzetti o a fettine sottili. mescolarli con la marmellata di albicocche, il succo di limone e lo zucchero e aggiungere qualche noce tritata grossolanamente (facoltativa). Distribuire le mele sul fondo della torta.
6. Stendere il resto dell'impasto ad uno spessore di 4 millimetri. Tagliare l'impasto a strisce larghe e disporle sul ripieno di mele, creando un intreccio. Spennellare i bordi e la superficie della pasta sfoglia con un po' di uovo sbattuto.
7. Mettere la crostata in forno e cuocere per quaranta-quarantacinque minuti a 180 gradi. Lasciar raffreddare la crostata per almeno due ore prima di sformarla. Prima di servire spolverizzare con cannella e zucchero a velo. Buon appetito!



Ingredienti

Per l'impasto:

- 200 g di farina 00
- 100 g di farina di mandorle (ma potete anche macinare mandorle intere sbollentate, oppure aggiungere 100 g di farina 00)
- 6 g di lievito in polvere
- 150 g di burro (a temperatura ambiente)
- 130 g di zucchero semolato
- 1 bustina (8 g) di zucchero vanigliato
- ½ cucchiaino di cannella in polvere o zucchero alla cannella
- 1 uovo medio e 2 tuorli
- la scorza di un limone
- 1 pizzico di sale

Per il ripieno:

- circa 500 g di mele Pink Lady
- noci tritate (facoltativo)
- 2 cucchiaini di succo di limone
- 2 cucchiaini di marmellata di albicocche
- 25 g di zucchero

Presentazione:

burro e farina per ungere e infarinare il piatto, 1 uovo, per spennellare la pasta, cannella o zucchero a velo





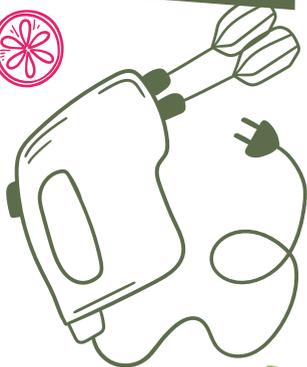
Girelle alle mele caramellate Pink Lady®

Joana Costaroque
@joanacostaroque



Ingredienti

- 175 g di burro
- 175 ml di latte
- 475 g di farina
- 275 g di zucchero
- 10 g di lievito di birra
- 1 cucchiaino di cannella
- 1,2 kg di mele Pink Lady®



Preparazione

1. Scaldare 275 ml di latte e aggiungere 50 g di burro fino a farlo fondere. Lasciar raffreddare
2. Quindi mescolare 475 g di farina con 50 g di zucchero 10 g di lievito di birra secco e 1 cucchiaino di cannella. Aggiungere il tutto al latte e mescolare bene. Lavorare l'impasto su un piano infarinato fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico. Mettere l'impasto in una ciotola, coprire e lasciare lievitare fino a quando l'impasto non raddoppia di volume.
3. Sbucciare e tagliare 1,2 kg di mele @pinkladyeurope a dadini. Scaldare 75 g di burro e 150 g di zucchero in una padella capiente, aggiungere le mele e cuocere per circa 20 minuti a fuoco basso finché le mele non saranno morbide e caramellate. Sfnare e lasciare raffreddare.
4. Stendete la pasta fino ad ottenere un rettangolo di circa 30x40 cm. Quindi ricoprite l'intero impasto con il ripieno di mele caramellate.
5. Arrotolare l'impasto su se stesso. Quindi tagliare in 12 pezzi. Disponete i pezzi su una teglia foderata di carta da forno e lasciate lievitare per altri 40 minuti. Poi cuocete in forno preriscaldato a 180°C per circa 20 minuti.
6. Preparare il topping al caramello mescolando 50 g di burro con 75 g di zucchero e lasciare caramellare fino a doratura. Quindi aggiungere il latte e lasciare che si formi la salsa. Mettere da parte.
7. Quando le girelle saranno pronte, sfornarle e farle raffreddare prima di aggiungere la glassa.



Mele Pink Lady® Hasselback

con crumble alla cannella



Susan Mogensen
@susliving



Preparazione

1. Tagliare a metà quattro mele, togliere il torsolo e tagliarle finemente lasciando la base intatta, come per le patate alla Hasselback. Spennellare con il burro e infornare per 15-20 min. a 175 gradi.

2. Preparare un crumble

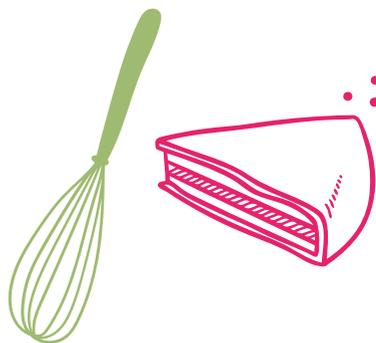
Ricoprire le mele con il crumble e cuocere in forno per 15-20 minuti a 200 gradi. Una volta cotte, servire con gelato alla vaniglia.

Ingredienti

• 4 mele Pink Lady®

Preparare un crumble :

- 4 cucchiaini di fiocchi di avena
- 4 cucchiaini di zucchero
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 8 cucchiaini di burro fuso (circa 50 g)





Sfogliatine di mele Pink Lady®

gelato, e chips di mele

Nina Hermansen
@niiinis.se



Ingredienti

- 1 mela per le chips
- 1 foglio di pasta sfoglia
- Circa 4 mele Pink Lady
- 2 pizzichi di cardamomo appena macinato
- 2 pizzichi di cannella in polvere
- 1 cucchiaino di zucchero vanigliato
- 2 cucchiaini di zucchero di canna
- 1 uovo

Salsa di caramello fatta in casa:

- 50 ml di panna liquida
- 50 ml di zucchero
- 50 ml di sciroppo
- 1 cucchiaino di vanillina

Servire con:

- Gelato alla vaniglia
- Zucchero a velo

Preparazione

1. Impostare il forno ventilato a 110 gradi (o 130 gradi per un forno tradizionale). Iniziare con le chips di mele. Tagliare la mela a fette sottili, idealmente con una mandolina. Eliminare i semi dal torsolo della mela. Disporre le fette di mela su una teglia foderata di carta da forno. Cuocere per 30 minuti, girando una volta.
2. Stendere la pasta sfoglia. Pregarla a metà dal lato corto per formare due strati. Dividetela in 6 parti leggermente rettangolari.
3. Tagliare le mele a fette sottili, disporre alcune fette su ogni pezzo di pasta sfoglia. Spolverizzare con cardamomo appena macinato (consiglio: macinare i semi di cardamomo con un macinaspezie), cannella, zucchero grezzo di canna e zucchero vanigliato. Sbattere l'uovo e spennellare i bordi della pasta sfoglia. Informare per circa 20 minuti, fino a quando i bordi delle sfoglie non assumono un bel colore.
4. Preparare la salsa al caramello: in una casseruola versare tutti gli ingredienti tranne lo zucchero vanigliato. Portare a bollore, quindi cuocere a fuoco leggermente più basso per 15 minuti. Aggiungere lo zucchero vanigliato.
5. Lasciare raffreddare un po' le sfoglie una volta sfornate. Coprire con una grande pallina di gelato, spolverizzare con zucchero a velo, irrorare con salsa al caramello e finire aggiungendo una chips di mela. Buon appetito!

