

## La torta di Nonna Papera - 2



Le torte che preparava Nonna Papera nei fumetti di Paperino hanno sempre colpito la mia fantasia, in particolare la torta di mele.

Infatti, ne ho spesso preparata una versione, molto apprezzata da ospiti e amici, che potete già trovare su queste pagine.

[\(cliccare qui per la ricetta\)](#)

In pratica, se vogliamo, una crostata chiusa e ripiena di mele a dadolini.

Ottima ma... mi è sempre parso che non fosse del tutto quella giusta.

La pasta frolla, per quanto più semplice possibile, aveva un non so che di dominante; alla fine, ho deciso che la semplicità fosse la soluzione migliore: ho preso una classica pasta brisée, l'ho corretta con dello zucchero e, per il momento, son contento e soddisfatto!

Pertanto, ora, cominciando come sempre dagli ingredienti, iniziamo a cucinare!

Ingredienti, per una tortiera da Ø 23 cm:

- Per la pasta brisée		
farina 00	g.	300
burro freddo di frigo	g.	150
acqua ghiacciata	g.	75
aceto di mele	ct.	1
zucchero	CT.	1
sale fino	ct.	1
- Per il ripieno		
mele tipo Braeburn o Renette	pz.	2
mele tipo Gala	pz.	2
succo di limone	CT.	1
zucchero di canna	CT.	2
zucchero semolato	CT.	2
cannella	ct.	2
vaniglia pura	presa	1
sale	presa	½
maizena	CT.	1
- Per spennellare il coperchio		
latte	CT.	3
zucchero semolato	CT.	2

Preparazione:

Il segreto per una perfetta pasta brisée è usare gli ingredienti molto freddi e impastati velocemente.

Io ho un mio trucco (lo usano in tanti, in realtà...): dopo aver pesato il burro e la farina taglio il burro a pezzettini, lo cospargo con un po' di farina e lo metto in freezer per una mezzoretta; e metto pure in freezer una mezza bottiglietta d'acqua.

E per impastare il più velocemente possibile, uso il mixer a lame.

In pratica, procediamo così:

mettere nel bicchiere del mixer il burro freddo e la farina, farlo girare alla massima velocità (basteranno un paio di minuti).

Aggiungere sale e zucchero, mescolare per una decina di secondi.

Aggiungere l'aceto di mele e un cucchiaio d'acqua; mescolare rapidamente.

Aggiungere il resto dell'acqua, mescolare rapidamente senza fare incordare l'impasto e versare il composto su banco della cucina.

Raccogliere tutto a palla recuperando rapidamente le briciole e ricompattandole.

Avvolgere in un foglio di plastica da alimenti e lasciar riposare in frigo per mezz'ora.

Dividere in due l'impasto (la metà per la base un po' più abbondante di quella per il coperchio).

Stenderla fra due fogli di carta forno fino a formare un disco spesso non più di mm. 3.

Disponlo nella tortiera, bucherellarlo e riporlo in frigo.

Stendere il resto dell'impasto per formare il disco per il coperchio e trasferirlo con la carta forno, appoggiato su di una base o su un'altra tortiera, in frigo.

Sbucciare e tagliare a dadolini le mele e metterle in una zuppiera insieme agli altri ingredienti per il ripieno.

Per gli aromi, regolarsi secondo il proprio gusto; a me bastano cannella e vaniglia.

Preriscaldare il forno, statico, a 180°C.

Disporre le mele nella tortiera, un po' discoste dai bordi (in modo da lasciare un po' di bordo libero per poterlo ripiegare poi sul coperchio) e più alte al centro.

Chiudere col coperchio di pasta e ripiegarvi sopra i bordi della base.

Spennellare di latte e cospargere con lo zucchero.

Fare delle incisioni a raggera e infornare nel forno statico, già preriscaldato a 180°C, per cinquanta minuti.

Sfornare e lasciare raffreddare su di una gratella.

Affettare e servire, magari accompagnando con panna montata!

Buon appetito.

SUGGERIMENTI E NOTE:

- Regola per la pasta brisée base: il peso del burro dev'essere la metà del peso della farina, quello dell'acqua, metà del peso del burro.