

CAROLINE LEBAR

**UNA TORTA  
PER LA DOMENICA**

BIBLIOTHECA CULINARIA



## MELE **AGRUMI** MIRTILLI ROSSI

Pasta brisée

### GUARNIZIONE

1 pompelmo  
4 mandarini non trattati  
1 cucchiaio di miele  
3 mele, tipo Pink Lady,  
Ariane o Golden  
1 arancia non trattata  
40 cl d'acqua  
100 g di zucchero semolato  
extrafine  
40 g di mirtilli rossi essiccati  
(cranberries)  
Cannella

Crostata per 8 persone  
Diametro dello stampo 26 cm

Spremete il pompelmo e 2 mandarini. Versate il succo in una grande casseruola, cospargete la cannella, aggiungete il miele e le mele (sbucciate e tagliate a fette di circa 3 cm). Coprite con pellicola per alimenti e conservate a parte. Dopo 2-3 ore, fate cuocere il tutto a fuoco medio per 15 minuti circa, fino a quando le fette di mela sono ben cotte.

Rivestite con la pasta (3 mm di spessore) uno stampo da crostata imburrato e infarinato. Infornate a 180 °C per 30 minuti. La pasta deve essere dorata e cotta. Lasciate raffreddare.

Tagliate a fette sottili l'arancia e i 2 mandarini restanti, senza sbucciarli. In una casseruola dai bordi alti, portate l'acqua e lo zucchero a ebollizione mescolando senza fermarvi. Quando il liquido risulta sciropposo, immergete le fettine di agrumi e fate cuocere, rigirando di tanto in tanto, fino a quando il caramello non si scurisce. Togliete le fette caramellate con molta cura (attenzione, sono fragili) e lasciatele raffreddare sopra un foglio di carta forno.

Distribuite le mele sul fondo della crostata e appiattitele leggermente con una spatola, in modo che ricoprano interamente il fondo. Il tutto deve essere ben liscio. Decorate con le fettine di agrumi caramellate e i mirtilli rossi.

### UN TRUCCO

Al momento di conservare a parte gli agrumi caramellati, attenzione a ridare loro una forma arrotondata prima che si induriscano.



## PESCHENOCI GIALLE & BIANCHE

### COMPOSTA DI PESCHE NOCI

Pasta brisée

5 pesche noci gialle  
1 cucchiaio di miele  
½ limone

#### GUARNIZIONE

6 pesche noci gialle  
6 pesche noci bianche  
125 g di ribes

Crostata per 8 persone  
Diametro dello stampo 26 cm

Preparate una composta con le pesche noci gialle sbucciate e finemente tagliate, il miele e il succo di limone. Fate cuocere il tutto a fuoco lento per 1 ora.

Rivestite con la pasta uno stampo da crostata imburrato e infarinato. Infornate a 180 °C per 15 minuti. La pasta deve essere appena dorata; lasciate raffreddare.

Stendete la composta sul fondo della crostata e disponete le pesche noci tagliate a fette di 4-5 mm di spessore. Infornate per 25 minuti a 180 °C. All'uscita dal forno, decorate con ribes.

#### UN TRUCCO

Non sbucciate le pesche noci!



# PEREAMANDINE

## CREMA DI MANDORLE

Pasta brisée

### GUARNIZIONE

4 pere (preferibilmente Williams)  
300 g di zucchero semolato  
1 baccello di vaniglia  
Zucchero a velo

### CREMA DI MANDORLE

100 g di mandorle in polvere  
100 g di burro morbido  
80 g di zucchero semolato  
2 uova  
1 cucchiaio di farina

Crostata per 8 persone  
Diametro dello stampo 26 cm

Rivestite con la pasta uno stampo da crostata imburrito e infarinato, e infornate a 180 °C per 15 minuti. Lasciate raffreddare.

Cuocete le pere: versate lo zucchero e il baccello di vaniglia tagliato in due con i suoi semi in 1,5 l d'acqua. Portate lo sciroppo a ebollizione e fatevi sobbollire per 20 minuti circa le pere sbucciate. Fatele sgocciolare e raffreddare.

Preparate la crema di mandorle: lavorate il burro morbido a pomata. Aggiungete le mandorle in polvere, lo zucchero e le uova, dopodiché sbattete. Incorporate la farina e mescolate con forza fino ad ottenere una crema vellutata; versate questa crema sul fondo della crostata.

Detorsolate le pere, tagliatele a spicchi, e immergeteli nella crema di mandorle. Fate cuocere a 200 °C per 30 minuti. Cospargete lo zucchero a velo. Degustate tiepida o fredda.

### UN TRUCCO

Per il centro della crostata scegliete una pera più piccola: sarà così più facile disporre gli spicchi. In alternativa tagliate i vostri spicchi di pera alla dimensione necessaria.



Questo libro ha una genesi curiosa. Mentre niente sembra predestinare la sua autrice all'uso del matterello, lei decide, per schiarirsi le idee e impiegare le lunghe domeniche d'inverno in campagna, di fare delle torte, di fotografarle e di postarle sul suo account di Instagram. Le foto delle sue creazioni riscuotono rapidamente grande successo presso un pubblico di fan sempre più numeroso. Tra essi, un goloso editore, che la contatta al fine di realizzare quest'opera.

Sofisticate e originali, queste torte *couture* assomigliano alla loro creatrice, che lavora da trent'anni nel campo della moda a fianco di Karl Lagerfeld, suo mentore. Le ricette (circa quaranta) sono sorprendentemente semplici nonostante il forte impatto visivo del risultato finale. Con proposte per ogni stagione dell'anno, mostrano la grande varietà di effetti cromatici e decorativi che si può ottenere con ingredienti alla portata di tutti.

*Fragole ciliegie, Albicocche pistacchi, Susine mandorle tostate, Lamponi mirtilli ribes, Mele caramello sesamo, Arancia cioccolato, Zucca cannella:* il sommario offre un tripudio di combinazioni golose che Caroline Lebar ha trasformato in torte gioiello.

Allora, forza! Per festeggiare la domenica, che non è un giorno come tutti gli altri, che ne dite di preparare una bella torta?



ISBN : 978-88-97932-61-1



€ 12,90

BIBLIOTHECA CULINARIA

