

SBRICCIOLATA ALLE MELE BIOLOGICHE



MELE BIOLOGICHE / GELATO DI LATTE INTERO BIOLOGICO SVIZZERO / SCIROPPO BIOLOGICO HALTBARMACHEREI ALLO ZENZERO-LIMETTA

Ingredienti per 10 porzioni

Burro di montagna del Giura bernese	160 g
Farina	200 g
Zucchero	170 g
Cannella macinata	
Farina	300 g
Zucchero di canna	200 g
Burro di montagna del Giura bernese morbido	200 g
Sale	
Uova d'allevamento all'aperto della regione	6 pz
Scorza di limone	3 g
Maizena	50 g
Lievito in polvere	6 g
Mele biologiche Topas	12 pz
Succo di un limone biologico	
Cannella macinata	
Latte svizzero intero biologico	330 ml
Panna intera	90 ml
Zucchero	120 g
Tuorlo d'allevamento all'aperto	100 g
Baccello di vaniglia	1 pz
Haltbarmacherei Sciroppo biologico zenzero-limetta	60 ml

Mescolare burro, farina, zucchero e cannella e formare un impasto. In seguito, coprirlo con una pellicola trasparente e conservare in frigorifero.

Sbucciare le mele, togliere i semi e tagliarle a fette sottili. Cospargere con succo di limone e aromatizzare con la cannella macinata. A piacere, si può aggiungere anche l'uvetta macerata nel rum.

Per l'impasto di base, montare il burro con lo zucchero fino a ottenere un composto spumoso. Incorporare gradualmente le uova e un pizzico di sale e sbattere di nuovo fino a ottenere un composto spumoso. Setacciare la farina, il lievito in polvere e l'amido e aggiungere il tutto alla massa. Distribuire l'impasto in una teglia rivestita con carta da forno e disporre sopra le mele. Con una grattugia cospargere sulle mele i granelli e cuocere in forno a 180 °C per 35–40 minuti.

Per il gelato, scaldare tutti gli ingredienti a bagnomaria a 82 °C e portarli a cottura alla rosa. Riempire in un bicchiere Pacojet e congelare a -22 °C per almeno 24 ore. Poco prima di servire, mescolare il tutto nel Pacojet fino a ottenere un composto cremoso.