

## TORTA DI ROSE



### **Procedimento:**

#### *Per la crema pasticceria:*

Riscaldare il latte e la panna. Nel frattempo, montare i tuorli con lo zucchero, aggiungere le polveri fino a formare un composto spumoso. Quando il latte sta per raggiungere l'ebollizione, versare il composto spumoso e frustare energicamente per pochi secondi. Versare la crema in

una pirofila e coprire con carta pellicola alimentare. Lasciare raffreddare.

#### *Per la frolla:*

Versare la farina in un mixer, aggiungere il burro, che deve essere plastico e sabbiare. Aggiungere lo zucchero, la cannella ed infine i tuorli ed il sale. Lasciare lavorare per pochi secondi. Stendere la pasta tra due fogli di carta forno e lasciare raffreddare per qualche ora in frigorifero.

#### *Per le roselline:*


Preparare uno sciroppo con l'acqua, lo zucchero ed il succo di limone e portarlo a bollore. Lasciare intiepidire. Tagliare le mele a metà, lasciando la buccia. Eliminare con uno scavino la parte centrale, il picciolo, e la parte


sottostante al torsolo. Con una mandolina affettare ad uno spessore di 1-2 mm le mele. Passarle per pochi secondi nello sciroppo tiepido ed asciugare su un canovaccio asciutto. Quando le mele saranno fredde, prendere 5 fettine e sovrapporle per metà, ottenendo una striscia di circa 15 cm. Arrotolare fino a formare una rosellina.


Stendere, a questo punto, la frolla ad uno spessore di circa mezzo cm e cuocere in bianco a 180°C. per circa 15 minuti. Una volta cotta e raffreddata, farcirla con la crema pasticceria e le roselline preparate in precedenza. Spruzzare con la gelatina.




### Ingredienti:

200 gr di farina 180 W 

140 gr di Burro Tradizionale 


80 gr di zucchero di canna 


2 tuorli 


1 cucchiaino colmo di cannella

1 pizzico di sale

6 mele "red delicious"


1 lt d'acqua 


400 gr di zucchero semolato 


Q.B. di succo di limone 

### Ingredienti per la crema pasticcera:


800 gr di latte intero

200 gr di Panna fresca 35% White 

180 gr di tuorlo 

250 gr di zucchero semolato 

1 baccello di vaniglia

45 gr di amido di mais 

45 gr di amido di riso 