

(nothing compares to) APPLE CRUMBLE

Ingredients

For the crumble top:

50 gr of butter at room temperature, diced

60 gr cane sugar

65 gr ap flour

35 gr oat flakes (optional)

50 gr almond flour

Salt

Ginger/cinnamon powder (optional)

Fruit base:

6 apples, peeled

1 lemon

2 tbsp cane sugar

1 tbsp corn starch

Equipment

Rectangular cake tin, 25x15 cm

Chopping board/knife

Mixing bowl

oven

Instructions

In a mixing bowl combine all the ingredients for the crumble top.
Work with your fingertips until the mixture looks like chunky moist breadcrumbs.
Store in the fridge while prepping the rest of the recipe.

Preheat your oven at 165c.

Dice apples in 2x2 cm cubes (no need to be too precise).
Dress your apples with lemon juice, cane sugar and dust with corn starch,
mix well to combine.

Spread apples in a baking pan, lightly buttered.

Cook for 20/25 minutes, apples need to be tender and lightly jammy.
Top with crumble and bake again for other 30 minutes, until crunchy and golden brown.

If you notice that is browning too fast, cover with aluminium foil and finish baking.

Serve warm.

Crème fraiche, whipped cream, gelato – highly recommended.

Notes

Fruit

I did crumbles with apples, pears, quince, strawberries, berries, cherries, peaches, apricots, plums. I wouldn't use citrus, kiwi, bananas.
Pre-cooking fruit is not compulsory, i always do it because it helps eliminating extra water in the fruit base, giving a more jammy and soft texture.

Spices

Apples calls for ginger and cinnamon, in my opinion.
Crumble can be spiced up with many aromas like vanilla, tonka bean, cardamom, szechuan pepper, citrus zest...

Substitutions

Almond flour can be substituted with any kind of nut flour.
if you need it to be nut free, add 25% more of ap flour and oat flakes.

(niente come) **CRUMBLE DI MELE**

ingredienti

per il crumble:

50 burro a temperatura ambiente, tagliato a cubetti regolari

60 zucchero di canna

65 gr farina 00

35 gr di fiocchi di avena (facoltativo)

50 gr farina di mandorle

Sale

Cannella/zenzero (facoltativo)

per la frutta:

6 mele sbucciate e private del torsolo

1 limone non trattato

2 tbsp zucchero di canna

1 tbsp amido di mais (maizena)

Attrezzatura

Teglia rettangolare 25x15 cm

Tagliere/coltello

Ciotola

Forno

Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti del crumble con la punta delle dita, fino a ottenere delle briciole grossolane.

Conservare in frigo fino al momento dell'uso.

Tagliare le mele a cubetti da 2x2 cm (non serve essere troppo precisi).

In una ciotola condire la frutta con il succo di limone e lo zucchero.

Unire anche l'amido, spolverandolo con un setaccio, in modo da non creare grumi.

Mescolare bene e versare in una teglia da forno leggermente imburata.

Infornare a 165 gradi per 20/25 minuti, deve risultare abbastanza cotta.

Coprire la frutta con il crumble, infornare nuovamente per 30 minuti.

La superficie deve essere dorata e croccante.

Se tende a scurire velocemente, coprire con carta di alluminio e terminare la cottura

Servire tiepido.

Crème fraiche, panna, gelato non obbligatori, ma decisamente consigliati.

Note

Frutta

Ho fatto crumble con mele, pere, cotogne, fragole, frutti di bosco, ciliegie, pesche, albicocche, prugne. Eviterei agrumi, kiwi o banane.

La precottura è sempre consigliata, elimina l'acqua in eccesso e garantisce una consistenza finale simile a una marmellata.

Spezie

Le mele chiamano cannella e zenzero a gran voce, ma l'impasto del crumble può essere personalizzato in base alle tue preferenze.

Altri aromi che possono essere aggiunti: vaniglia, fava tonka, cardamomo, pepe di szechuan, zest di agrumi...

Sostituzioni

La farina di mandorle può essere sostituita con farina di frutta secca di ogni tipo (la nocciola funziona particolarmente bene).

Per una versione senza frutta secca, si può omettere e aumentare la farina di grano e l'avena del 25%