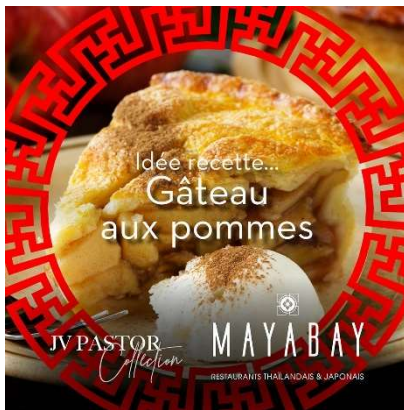


Cheffe Pâtissière – Ilaria Viano

GATEAU AUX POMMES - FR



La Cheffe Pâtissière de la JV PASTOR Collection, Ilaria Viano, vous propose une recette facile mais délicieuse.

« Un gâteau simple et gourmand, parfait pour le goûter, facile à réaliser et accessible à tous. »

Pour 6 / 8 Personnes

100g de beurre
120g de sucre semoule
3 œufs entiers
1 citron non traité
190g de farine de blé
1 cuillère à café de levure chimique
3 pommes reinettes

Un moule de 22cm de diamètre
Préchauffer le four à 180° C

Préparation

Pour une meilleure réalisation sortir le beurre du frigo une petite heure avant pour qu'il soit mou au moment où vous aurez besoin de le travailler.

Eplucher et vider les pommes, puis les couper en 8. Les réserver dans l'eau, avec du jus de citron pour éviter qu'elles noircissent.

Travailler le beurre mou avec 100g de sucre semoule à l'aide d'une spatule, monter le mélange. Ajouter donc les zestes du citron non traité, puis les jaunes d'œufs un à la fois. En dernier y ajouter la farine et la levure tamisés.

A part, monter les blancs d'œufs avec les 20g de sucre restant et les incorporer délicatement au premier mélange.

Beurrer le moule avec un petit peu de beurre fondu et le recouvrir de sucre roux. Y verser la pâte et disposer joliment les tranches de pommes (que vous aurez essuyées juste avant) par-dessus la pâte et enfourner à 180°C pendant environ 30 minutes.

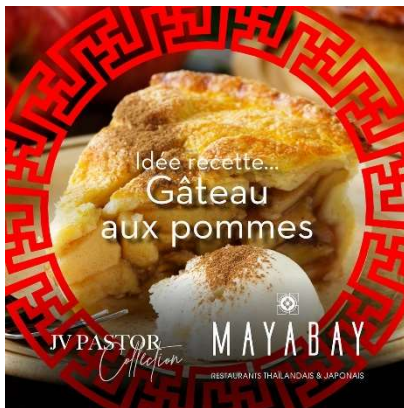
Pour vérifier la cuisson, s'aider de la fine lame d'un couteau, qui doit ressortir propre du gâteau quand vous le piquez.

Bon Appétit...



Pastry Chef - Ilaria Viano

APPLE CAKE - EN



Our Pastry Chef of the JV PASTOR Collection Ilaria Viano, gives you her easy but delicious recipe 😊
A simple and gourmet cake, perfect for afternoon tea! It's easy to make and accessible to all.

For 6 / 8 Persons

- 100g of butter
- 120g caster sugar
- 3 whole eggs
- 1 untreated lemon
- 190g wheat flour
- 1 teaspoon baking powder for desserts
- 3 reinette apples

A cake tin of 22cm in diameter
Preheated oven - 180°

Preparation

For a better realization take the butter out of the fridge 1 hour beforehand so that it is soft. Peel and de-seed the apples, then cut them into 8's. Set them aside in water with lemon juice to prevent them from browning.

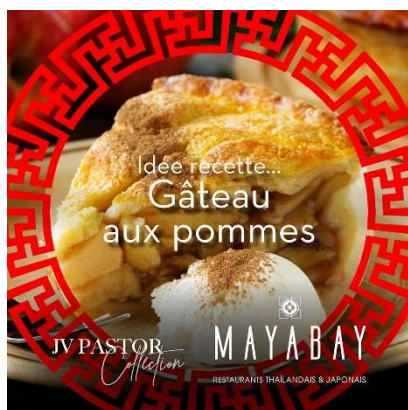
Mix the soft butter with 100g of the caster sugar using a spatula, then whisk up the mixture until light in colour and texture. Add the zest of the untreated lemon, then the egg yolks one at a time with a spatula. Finally add the sifted flour and baking powder. Whisk the egg whites with the remaining 20g of sugar to a medium peak then gently fold them into the first mixture.

Butter the tin and cover it with brown sugar. Pour the mixture into the tin and place the sliced apples (which you need to wipe dry just before) on top of the mixture and bake at 180°C for about 30 minutes.

Use the thin blade of a knife to check the baking process. The knife should come out clean when you prick the centre of the cake.

Bon Appétit 😊

TORTA DI MELE - IT



La nostra Pasticcera della JV PASTOR Collection Ilaria Viano, vi propone la sua facile ma deliziosa ricetta 😊

"Una torta semplice e golosa, perfetta per essere assaggiata, facile da preparare e accessibile a tutti. »

Per 6 / 8 persone

- 100g di burro
- 120g di zucchero semolato
- 3 uova intere
- 1 limone non trattato
- 190g di farina
- 1 cucchiaino da caffè di lievito in polvere per dolci
- 3 mele renette

Una tortiera da 22cm
Preriscaldare il forno 180°

Preparazione

Per facilitarvi la realizzazione della torta potete tirare fuori dal frigorifero il burro un'oretta prima di impastare.

Sbucciate le mele, tagliatele in 8 e ponetele in una bacinella con acqua e succo di limone per non farle annerire. Meschiate il burro con 100g di zucchero e mescolate fino a rendere il tutto molto morbido e omogeneo. Unitevi la buccia grattugiata del limone e i tuorli d'uovo, uno alla volta. Unitevi quindi la farina ed il lievito setacciati. A parte montate a neve gli albumi con i 20g di zucchero rimasti, per poi aggiungerli delicatamente al primo impasto.

Imburrate la tortiera con un po' di burro fuso e ricopritela di zucchero di canna. Versatevi l'impasto e ponete le fette di mela (che avrete fatto sgocciolare nel frattempo) a raggiera. Infornate a 180°C per 30 minuti circa.

Per controllare la cottura potete aiutarvi con la fine lama di un coltello, che deve uscire pulita dalla torta.

Bon Appétit 😊