



## Μηλόπιτα με καραμέλα calamansi & gianduja noir με burnt butter σοκολάτα

by Alex Tsiotinis

### Εκτέλεση

#### Υλικά

##### Για τα ψητά μήλα

500g πράσινο μήλο  
50g καστανή ζάχαρη  
1 λοβό βανίλιας  
1g κανέλα σε σκόνη  
½ λάιμ  
25g βούτυρο  
1 λεμόνι  
(προαιρετικά 25ml  
calvados)

##### Για την καραμέλα calamansi

##### Gianduja

75g ζάχαρη  
κρυσταλλική  
110g κρέμα  
γάλακτος  
110g χυμό calamansi  
75g ζάχαρη  
75g γλυκόζη σιρόπι  
40g βούτυρο  
40g gianduja  
2.5g αλάτι

#### Ψητά μήλα

- Ξεφλουδίζουμε τα μήλα, τα τοποθετούμε σε νερό με λεμόνι για να μη μαυρίσουν και τα κόβουμε ομοιόμορφο καρεδάκι.
- Ζεσταίνουμε σε ένα αντικολλητικό τηγάνι το βούτυρο.
- Ανοίγουμε κατά μήκος τη βανίλια στη μέση και με τη μύτη ενός μαχαιριού, αφαιρούμε τους σπόρους και τους βάζουμε στο ζεστό βούτυρο.
- Βάζουμε εκεί και τον λοβό της βανίλιας.
- Προσθέτουμε την κανέλα σε σκόνη (η ποσότητα είναι στη μύτη του μαχαιριού).
- Ρίχνουμε μέσα τα μήλα, και τα σοτάρουμε σε δυνατή φωτιά για 2-3'. (\*αν χρησιμοποιήσουμε το calvados σβήνουμε με αυτό τα μήλα).
- Πασπαλίζουμε με την καστανή ζάχαρη και αφήνουμε περίπου 10' να καραμελώσουν, ενώ ανακατεύουμε κατά διαστήματα.
- Βγάζουμε από τη φωτιά και στύβουμε μέσα στο μείγμα τον χυμό από το μισό λάιμ.

#### Καραμέλα calamansi Gianduja

- Τοποθετούμε σε ένα κατσαρολάκι, τη ζάχαρη μαζί με τον χυμό από το calamansi και την κρέμα γάλακτος. Ζεσταίνουμε στους 65ο – 70ο.
- Σε ένα άλλο τηγάνι με χοντρό πάτο, τοποθετούμε την υπόλοιπη ζάχαρη με τη γλυκόζη. Ανεβάζουμε σιγά σιγά τη θερμοκρασία, μέχρι να γίνει μια ομοιόμορφα σκούρα καραμέλα (προσοχή δεν ανακατεύουμε συχνά γιατί μπορεί να μας αρπάξουν τα τοιχώματα).
- Μόλις γίνει η καραμέλα, τη σβήνουμε προσεκτικά με το ζεστό υγρό μας μείγμα, προσθέτοντάς το σε 3 δόσεις.
- Αφήνουμε να βράσει για 8', ώστε να δέσει η σάλτσα.



- Αφαιρούμε από την φωτιά και αφήνουμε να πέσει η θερμοκρασία στους 65ο όπου και προσθέτουμε την gianduja, το αλάτι και το βούτυρο. Ανακατεύουμε και κρατάμε σε σακούλα ζαχαροπλαστικής.

#### Για την τάρτα

125g αλεύρι ΓΟΧ(για όλες τις χρήσεις)  
60g βούτυρο  
25g ζάχαρη άχνη  
30g νερό

#### Για τη μους burnt butter

**σοκολάτα**  
200g 64% κακάο σοκολάτα  
200g σοκολάτα γάλακτος  
200g burnt butter  
375g κρέμα γάλακτος  
50g γλυκόζη  
3 κρόκοι αυγού  
3g κακάο σε σκόνη  
4g αλάτι

#### Για το μοντάρισμα της τάρτας

1 μήλο κόκκινο  
1 μήλο φίτζι  
burnt butter  
ζάχαρη καστανή

#### Τάρτα

- Τοποθετούμε στον κάδο του μίξερ, το αλεύρι, τη ζάχαρη άχνη και το βούτυρο.
- Δουλεύουμε με το φτερό, μέχρι να απορροφηθεί όλο το βούτυρο από το αλεύρι.
- Προσθέτουμε το νερό και συνεχίζουμε το ζύμωμα μέχρι να αρχίσει να ξεκολλάει από τα τοιχώματα και να έχουμε ένα ομοιογενές και μαλακό ζυμάρι.
- Το τυλίγουμε με μεμβράνη και αφήνουμε να ηρεμήσει για 1 ώρα τουλάχιστον.
- Ανοίγουμε το ζυμάρι ανάμεσα σε δυο λαδόκολλες σε πάχος 3mm και κόβουμε σε κύκλους διαμέτρου 18- 20cm.
- Βουτυρώνουμε και αλευρώνουμε την ταρτιέρα, τοποθετούμε μέσα το ζυμάρι, πιέζουμε τις γωνίες κάτω και κόβουμε το περισσευούμενο ζυμάρι.
- Κάνουμε τρύπες, τοποθετούμε βάρος και ψήνουμε στους 160ο για 15'.

#### Μους burnt butter σοκολάτα

- Ζεσταίνουμε την κρέμα γάλακτος, μαζί με τη γλυκόζη να πάρει μια βράση.
- Βάζουμε και τις δυο σοκολάτες σε ένα σκεύος.
- Ρίχνουμε την καυτή κρέμα στο μείγμα της σοκολάτας και ομογενοποιούμε με ραβδομπλέντερ.
- Τοποθετούμε σε ένα μπολ τους κρόκους του αυγού.
- Ανακατεύουμε με ένα σύρμα, και προσθέτουμε το αλάτι και το κακάο.
- Μόλις γίνει ένα ρευστό μείγμα, αρχίζουμε να ανεβάζουμε προσθέτοντας το burnt butter με σταθερή αλλά αργή ροή, σαν να κάνουμε μια μαγιονέζα.



- Ενσωματώνουμε στο μείγμα αυτό, την ομογενοποιημένη σοκολάτα με μαρίζ.
- Αφήνουμε εκτός ψυγείου να σφίξει.

### Τελικό μοντάρισμα

- Τοποθετούμε πάνω στην ψημένη ζύμη τάρτας τα ψητά μήλα, προσθέτουμε καραμέλα.
- Καλύπτουμε με πέταλα από φρέσκο μήλο φίτζι και κόκκινο μήλο.
- Βάζουμε λίγη καστανή ζάχαρη πάνω από τα μήλα, και λίγο burnt butter.
- Ψήνουμε 20' στους 165ο.

### Tip

- Το calamansi ονομάζεται και φιλιππινέζικο λάιμ.
- Είναι πολύ κλασικό στις Φιλιππίνες και χρησιμοποιείται σε διάφορες σάλτσες, μαρινάδες και τουρσιά.