

Torta di mele: renette, golden, stark o fuji?

Pubblicato: Mercoledì 14 Dicembre 2022



Sono davvero tante le ricette che possono essere utilizzate per preparare una **torta di mele** memorabile. Proprio per questo motivo, diverse varietà di mele si prestano a venire usate, in base al tipo di ricetta e ai gusti. Ci sono torte di mele per le quali si possono scegliere dei frutti con un gusto dolce e con una consistenza farinosa, mentre in altri casi si può optare per delle mele croccanti, che si caratterizzano per un sapore più intenso e più deciso. Nella maggior parte dei casi, comunque, sono due le tipologie di mele che vengono impiegate, vale a dire **le Golden Delicious e le Renette**. Va detto che si tratta di due tipologie di mele decisamente diverse l'una dall'altra, ma in tutti e due i casi garantiscono un risultato ottimale per una torta di mele perfetta.

Le mele Renette

Le **mele Renette**, in particolare, sono perfette per realizzare i dolci anche perché con la cottura assumono una consistenza compatta e diventano succose e dolci, perdendo anche il loro sapore lievemente acidulo. Si tratta, però, di una tipologia di mela che si caratterizza per vari gradi di consistenza, di **sapore** e di maturazione in base al momento in cui viene comprata. Di conseguenza il consiglio è di usarla per preparare dei dolci – non solo la classica torta di mele, ma anche gli strudel e le crostate – unicamente nei mesi invernali e in quelli autunnali.

Le mele Golden Delicious

Una valida alternativa è rappresentata dalle **mele Golden Delicious**, che sono profumate e dolci al tempo stesso, caratterizzate da una polpa zuccherina e croccante: anche in questo caso, una soluzione ottimale per la realizzazione di una torta alle mele speciale. Le mele Golden, proprio come le Renette, a mano a mano che maturano **diventano un po' più dolci** e meno sode. Attenzione, però, perché nel caso in cui il livello di maturazione sia troppo elevato questa mela diviene farinosa, con un gusto quasi amarognolo che non è gradito a tutti. Bisogna essere cauti con i tempi, dunque.

Le Stark Delicious

Anche le **Stark Delicious** sono mele che hanno la capacità di rendere speciale una torta, sia essa preparata nella sua versione classica che in una variante alternativa. Il gusto di questa mela è dolce con punte acide che però sono minimamente impercettibili, dalla minima aromaticità. La polpa è molto succosa, al punto che pare quasi sciogliersi in bocca, perfetta per realizzare una torta di mele molto soffice o uno strudel. In ogni caso le Stark Delicious devono essere **tenute in un ambiente fresco**, dal momento che hanno la tendenza ad assumere una consistenza farinosa a causa del caldo, al punto da diventare poco piacevoli al palato.

Le mele Fuji

Ancora, vale la pena di citare le mele Fuji, che si contraddistinguono per una polpa succosa, croccante e dolce. Sono **frutti adatti a qualunque tipologia di torta di mele**. Invece, quando si desidera conferire al dolce una nota un po' acidulata e fresca si può puntare sulle Pink Lady, ideali fra l'altro per le torte di mele e yogurt. Quando l'idea è quella di realizzare una torta di mele e cioccolato, invece, la scelta può ricadere sulle **Royal Gala** o sulle Golden, che hanno la capacità di dare vita a un contrasto di consistenza e di sapore molto gradevole fra il cioccolato e tutti gli altri ingredienti.

La torta con le mele frullate

Di certo [la torta di mele migliore mai provata](#) è quella con le mele tritate, che ha il pregio di essere molto leggera e al tempo stesso gustosa. Un dolce destinato a piacere sia ai bambini che agli adulti e perfetto **per una merenda o per una colazione leggera**. Per prepararla c'è bisogno di due uova, 100 grammi di farina, due mele, 50 millilitri di latte, una bustina di lievito per dolci, mezzo succo di limone, 100 grammi di zucchero di canna e 50 millilitri di yogurt bianco magro. Il composto deve essere tenuto in forno per circa 30 minuti a 180 gradi. Una volta completata la cottura, si può decorare con dello **zucchero a velo**. Al posto dello zucchero di canna si può usare la stevia, ma in questo caso la dose è di 50 grammi.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it