



TARTE TATIN

UNA TIPICA TORTA FRANCESE RIVISITATA IN VERSIONE MODERNA.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



TATIN DI MELA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR POMME EN QUARTIERS 75%

JOYTOPPING CARMELLO

PREPARAZIONE

Q.B. Sul fondo dello stampo in silicone h. 3cm versare poco JOYTOPPING CARMELLO.

Q.B. Riempire abbondantemente con il FRUTTIDOR POMME EN QUARTIERS, disponendo bene le fette di mela.

Cuocere in forno a 180°C per circa 20 minuti.

Abbatere per poter estrarre dal silicone.

FROLLA AL CACAO

INGREDIENTI

TOP FROLLA

BURRO

ZUCCHERO SEMOLATO

CACAO IN POLVERE

UOVA

PREPARAZIONE

g 500 Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.

g 200 Mettere tra due fogli di carta da forno e tirare allo spessore di 2mm, abbattere in positivo poi rivestire le tortiere microforate h. 2cm.

g 50 Cuocere a 160°C per 15-20 minuti circa.

g 75 Una volta raffreddato staccare la frolla dagli stampi.

STRATO DI MARZAPANE

INGREDIENTI

MOGADOR PREMIUM

PREPARAZIONE

Q.B. Porre il MOGADOR PREMIUM tra due fogli di carta forno e stendere fino a raggiungere lo spessore di 2 mm circa.

Coppare un disco di diametro minore della tortiera utilizzata per il fondo di frolla.

STRATO CROCCANTE AL CARMELLO SALATO

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL

PREPARAZIONE

Q.B. Porre il PRALIN DELICRISP FLEUR DE SEL tra due fogli di carta forno e stendere fino a raggiungere lo spessore di 2 mm circa.

Mettere in freezer o in abbattitore per alcuni minuti.

Una volta indurito coppare un disco di diametro minore della tortiera utilizzata per il fondo di frolla.

LUCIDATURA

INGREDIENTI

BLITZ

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire l'interno della frolla non il disco di MOGADOR PREMIUM.

Sopra inserire il disco di PRALIN DELICRISP FLEUR DE SEL.

Appoggiare in cima il disco di Tatin come chiusura.

Quando il Tatin è ancora congelato, spennellare il BLITZ per lucidare.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile sostituire il FRUTTIDOR POMME EN QUARTIERS con [FRUTTIDOR EN GROS MORCEAUX](#)