



# TARTE TATIN

chef Livello avanzato

Una tipica torta francese rivisitata in versione moderna.

## TATIN DI MELA

### INGREDIENTI

FRUTTIDOR POMME EN QUARTIERS 75%

JOYTOPPING CARAMELLO

### PREPARAZIONE

- qb Sul fondo dello stampo in silicone h. 3cm versare poco JOYTOPPING
- qb CARAMELLO.

Riempire abbondantemente con il FRUTTIDOR POMME EN QUARTIERS, disponendo bene le fette di mela.  
Cuocere in forno a 180°C per circa 20 minuti.  
Abbattere per poter estrarre dal silicone.

## FROLLA AL CACAO

### INGREDIENTI

TOP FROLLA

burro

zucchero semolato

CACAO IN POLVERE

uova

### PREPARAZIONE

- 500g Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.
- 200g Mettere tra due fogli di carta da forno e tirare allo spessore di 2mm,
- 25g abbattere in positivo poi rivestire le tortiere microforate h. 2cm.
- 75g Cuocere a 160°C per 15-20 minuti circa.  
Una volta raffreddato staccare la frolla dagli stampi.

## STRATO DI MARZAPANE

---

### INGREDIENTI

MOGADOR PREMIUM

### PREPARAZIONE

- qb Porre il MOGADOR PREMIUM tra due fogli di carta forno e stendere fino a raggingere lo spessore di 2 mm circa.  
Coppare un disco di diametro minore della tortiera utilizzata per il fondo di frolla.

## STRATO CROCCANTE AL CARAMELLO SALATO

---

### INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL

### PREPARAZIONE

- qb Porre il PRALIN DELICRISP FLEUR DE SEL tra due fogli di carta forno e stendere fino a raggingere 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.

## 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.