



TARTE TATIN

🏠 Livello avanzato

Una tipica torta francese rivisitata in versione moderna.

TATIN DI MELA

FRUTTIDOR POMME EN QUARTIERS
75%

JOYTOPPING CARMELLO

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

TOP FROLLA

burro

zucchero semolato

CACAO IN POLVERE

uova

- 500g Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia
200g fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.
50g Mettere tra due fogli di carta da forno e tirare allo
25g spessore di 2mm, abbatere in positivo poi rivestire le
75g tortiere microforate h. 2cm.
Cuocere a 160°C per 15-20 minuti circa.
Una volta raffreddato staccare la frolla dagli stampi.

STRATO DI MARZAPANE

MOGADOR PREMIUM

- qb 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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

STRATO CROCCANTE AL CARMELLO SALATO

PRALIN DELICRISP CAMEL FLEUR DE SEL

qb

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.

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.



Extraordinary
made simple.