



TATIN D'ARTISTA

🏠 Livello intermedio

DOLCE AL PIATTO



RICETTA CREATA DA:

Fabio Birondi
Chef Executive, Pasticciere e
Cioccolatiere

MOUSSE AL CARMELLO

panna 35% m.g. - semi montata
LILLY CARMEL
acqua

500g
100g
150g

Reidratare il LILLY con l'acqua e miscelare delicatamente alla panna, fino a ottenere una struttura morbida.
Riempire gli appositi tubetti e sigillarli.

MELE CAMELLATE

FRUTTIDOR MELA EN GROS
MORCEAUX
JOYTOPPING CARMELLO

1000g
100g

In uno stampo di silicone versare il topping, poi disporre il **FRUTTIDOR** in maniera compatta e omogenea.
Cuocere in forno a 180°C per 20 min.
A cottura ultimata abbattere fino a completo congelamento.

COMPOSIZIONE FINALE

Ritagliare un pezzo di pasta sfoglia, già cotta, a forma di tavolozza e disporlo al centro del piatto.
Porzionare a misura la mela caramellata e appoggiarla sopra la sfoglia.
Decorare con il tubetto di mousse e una fetta di mela disidratata.



Extraordinary
made simple.