



TATIN D'ARTISTA

chef Livello intermedio

DOLCE AL PIATTO

MOUSSE AL CARAMELLO

INGREDIENTI

panna 35% m.g. - semi montata

LILLY CARAMEL

acqua

PREPARAZIONE

500g Reidratare il LILLY con l'acqua e miscelare delicatamente alla panna, fino a ottenere una struttura morbida.
150g Riempire gli appositi tubetti e sigillarli.

MELE CARAMELLATE

INGREDIENTI

FRUTTIDOR MELA EN GROS MORCEAUX

JOYTOPPING CARAMELLO

PREPARAZIONE

1000g 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.



RICETTA CREATA DA:

FABIO BIRONDI

CHEF EXECUTIVE, PASTICCiere E CIOCCOLATIERE