



# TATIN D'ARTISTA

👤 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
- 100g a ottenere una struttura morbida.
- 150g Riempire gli appositi tubetti e sigillarli.

## MELE CAMELLATE

### INGREDIENTI

[FRUTTIDOR MELA EN GROS MORCEAUX](#)

[JOYTOPPING CARAMELLO](#)

### PREPARAZIONE

- 1000g In uno stampo di silicone versare il topping, poi disporre il **FRUTTIDOR** in
- 100g 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