

Receta | Tarta individual de manzanas y dulce de leche



Ingredientes Base

Tegral Satin Cream Cake Vainilla	100 g
Mimetic 32	50 g
Mix de frutos rojos congelados	30 g

Ingredientes preparación de manzana

Manzanas	350 g
Manteca	35 g
Dulce de leche repostero	80 g
Chantypak	60 g
Gelatina sin sabor	10 g
Agua	50 g
Harmony cold	c/n

Procedimiento Base

- Mezclar todos los ingredientes hasta formar un arenado.
- Disponer y apretar en la base del molde unos 45 g de la mezcla
- Llevar a un horno de 180° C por 15 minutos, dejar enfriar y reservar.

Procedimiento preparación de manzana

- Hidratar la gelatina con el agua y reservar
- Pelar las manzanas, y cortarlas en cubos pequeños, de menos de 1 cm.
- En una cacerola mediana, derretir la manteca a fuego suave. Agregar los cubitos de manzanas, Cocinar unos minutos, removiendo frecuentemente para que se vayan dorando. Las manzanas deben quedar blanditas, agregar el dulce de leche hasta que quede como una salsa e incorporamos la crema Chantypak, remover. Una vez que la crema se haya incorporado, fuera del fuego, añadir la gelatina hidratada, y mezclar hasta que se disuelva.
- Disponer de unos moldes de silicona.

Receta | Tarta individual de manzanas y dulce de leche



- Rellenarlos con la preparación de manzana, y congelar inmediatamente.
- Luego desmoldar, pintar con Harmony cold y disponer sobre la base crocante de frutos rojos.
- Decorar con unos finos gajos de manzana previamente pintados con Harmony cold

Tips & Trucos

Si no cuentas con un molde de silicona como el graficado en la foto, puedes emplear un aro metálico o cintura, ya sea redondo o cuadrado. Ajustar el tamaño de la base de la tarta a dicho molde.

Rendimiento

4 unidades de 170 g c/u.