TATIN D'ARTISTA

DOLCE AL PIATTO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

MOUSSE AL CARAMELLO

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - SEMI MONTATA	g 500
LILLY CARAMEL	g 100
ACQUA	g 150

PREPARAZIONE

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

Riempire gli appositi tubetti e sigillarli.

MELE CARAMELLATE

INGREDIENTI

FRUTTIDOR MELA EN GROS MORCEAUX	g 1000
JOYTOPPING CARAMELLO	g 100

PREPARAZIONE

In uno stampo di silicone versare il topping, poi disporre ilFRUTTIDOR 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 PER TE DA **FABIO BIRONDI**

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE