



Татен яблочный



Ингредиенты

- Татен:
- Яблоки - 7 шт
- Карамель - 260 г
- Карамель:
- Сахар - 200 г
- Сливочное масло - 40 г
- Вода - 20 г
- Ванильный соус:
- Сливки - 200
- Ваниль - 1 г
- Сыр творожный Cremette Hochland Professional - 40 г
- Белый шоколад - 70 г
- Порция:
- Песочная основа - 10 г
- Татен - 80 г
- Ванильный соус - 20 г
- Нейтральный гель - 20 г

Приготовление

Карамель:

Сахар и воду соединить в сотейнике, сварить карамель. Добавить сливочное масло. Распределить по силиконовому коврику и дать застыть. После того как карамель застынет, измельчить ее до состояния мелкой крошки.

Татен:

Яблоки очистить от кожуры и сердцевины.

Нарезать слайсами около 2 мм.

Дно кольца (D=8 см) обернуть фольгой.

Насыпать на дно несколько ложек карамельной крошки, выложить слайсы яблок, так чтобы не было просветов (в 2 слоя).

Затем снова посыпать карамелью, так же выложить в 2 слоя и делать до тех пор, пока не

заполнится вся форма (может выходить немного за края).

Поставить в духовку запекаться. Будет выходить сок, им нужно сверху поливать яблоки периодически. Выпекание может занять 1,5-2.5 часа, все зависит от духовки и сорта яблок.

Яблоки должны закарамелизироваться.

Яблоки будут готовы, когда, протыкая ножом, они будут мягкими.

Когда яблоки будут готовы, дайте остыть

Ванильный соус:

Сливки нагреть в сотейнике с ванилью.

Когда сливки нагреются, вылить на белый шоколад, пробить блендером.

Накрыть пищевой пленкой в контакт.

Убрать в холодильник на 8 часов.

Сборка:

Татен выложить на песочную основу.

Нагреть нейтральный (или абрикосовый) гель, покрыть с помощью кисточки яблоки.

Перед подачей нагреть ванильный соус, полить сверху яблок.

Тип продукта



Творожный сыр Cremette

1 кг