



Ingredientes : 6 personas

TARTA

6 Un. Manzana Golden talla mediana
1 Un. Vainilla Bourbon
100 gr. Azucar
50 gr. Agua
50 gr. Mantequilla
1 Pce. Placa de hojaldre
p.m. Azucar lustre

GUARNICION

1 Un. Manzana Granny Smith
p.m. Hoja de oro
4 dl. Nata 35%
1 Un. Vainilla Bourbon
50 gr. Azucar

Progresión :

En una sartén realizar el caramelo con el azúcar, la vainilla abierta por la mitad y rascada, un poco de agua y la mantequilla. Cuando hayamos obtenido un color ligeramente oscuro incorporamos las manzanas peladas y descorazonadas pero enteras. Saltearlas en la sartén con fuego suave hasta disolución del caramelo y hasta conseguir que la manzana absorba el caramelo por todas las partes.

Calentar el horno MyChef de Distform con una temperatura de 180°C y una humedad de -99%. Disponer cada manzana en un molde semiesférico de silicona y cocer en el horno MyChef de Distform durante 20 minutos. Comprobar con la punta de un cuchillo su cocción, tiene que estar suaves, pero enteras. Dejar reposar a temperatura ambiente.

Preparar el hojaldre, estirar con la ayuda de un rodillo y con azúcar lustre. Con la ayuda de un cortapastas redondo de 8 cm. de diámetro cortar el hojaldre i disponer sobre una placa de horno. Dejar reposar media hora. Calentar el horno MyChef de Distform con una temperatura de 180°C e introducir el hojaldre entre dos placas de horno a fin de evitar que crezca. Cocer durante 15 min a -99% de humedad. Los últimos cinco minutos descubrir el hojaldre para que caramelice ligeramente. Reservar.

Montar la nata con el azúcar y la vainilla. Reservar en frio.

Emplatado :

En un plato de postres decorar con un caramelo de mantequilla salada y proceder al montaje de la Tarta Tatin, colocar el fondo de hojaldre y encima la manzana caramelizada ligeramente caliente. Al lado una quenelle de Chantilly y sobre la manzana un poco de hojas de oro y unos bastoncitos de manzana Granny Smith. Servir.