

LOS FINANCIEROS MANZANA TATIN



LOS FINANCIEROS MANZANA TATIN

RECETA PARA 12 TARTAS Ø5,5 CM

FINANCIERO

- 65 g mantequilla
 - 70 g claras de huevo
 - 1 g sal fina
 - 10 g miel de acacia
 - 70 g azúcar glas
 - 25 g harina T45
 - 40 g polvo de almendras
- Fundir la mantequilla y dejarla enfriar en un bol.
En una batidora con hoja, mezclar las claras, la sal, la miel de acacia, el azúcar glas anteriormente tamizado, la harina y la almendra en polvo.
Y para acabar, añadir la mantequilla de manera progresiva.

MANZANAS CAMELIZADAS

- 2 manzanas
 - 100 g azúcar
 - 20 g mantequilla
- Cortar las manzanas en brunoise y reservar en el agua con un toque de limón.
Hacer un caramelo en seco con el azúcar, después descocerlo con la mantequilla.
Añadir las manzanas y dejar cocer unos minutos.
Reservar las manzanas y recuperar el caramelo.

GANACHE MONTADA IVOIRE MANZANA

- 75 g zumo de manzana
 - 3,5 g glucosa
 - 100 g **IVOIRE 35 %**
 - 6,5 g licor de manzana
 - 185 g nata entera líquida
- Hervir ligeramente el zumo de manzana con la glucosa. Verter lentamente la mezcla hirviendo sobre el chocolate IVOIRE fundido mezclando en el centro para crear un «núcleo» elástico y brillante, señal de una emulsión iniciada. Continuar añadiendo el zumo poco a poco y acabar por el licor. Batir para perfeccionar la emulsión. Añadir la nata entera líquida fría y batir. Reservar en la nevera y dejar cristalizar preferentemente una noche. Montar la mezcla con las varillas para obtener una textura suficientemente consistente como para trabajar esta ganache con la manga.

MONTAJE

Escudillar el fondo de los aros con el biscuit financiero y cocer a 180 °C, horno ventilado, durante 17 min. Cuando las tartas estén completamente enfriadas, desmoldar con ayuda de un cuchillo.

Después vaciar el centro con un pequeño corta-pastas y poner manzanas caramelizadas en el interior. Montar la ganache IVOIRE manzana y escudillar un bonito rosetón.