

TATIN DE POMA, CALVADOS, CREMA MUNTADA I CRUMBLE DE CACAU

<u>tarta 16 cm Ø</u>	<u>Ingredients Tatin</u>
1-2	pomes Granny Smith
75 grs	sucre caramelitzat
5 grs	Calvados
1	beines vainilla
2 grs	gelatina hidratada
	Ingredients nata muntada
500 ml	crema de llet 35% MG
100 grs	sucre
45 grs	rovells d'ou
4 grs	gelatina hidratada
1 beina	vainilla
	Ingredients crumble de cacau
100 grs	avellanes
100 grs	mantega
100 grs	sucre
100 grs	farina fluixa
5 grs	cacau en pols
5 grs	nibs de cacau (son llavors de cacau assecades) Si NO els hi posem no passa res
3 grs	pell de taronja



Preparació de la crema muntada (el dia abans)

- Hidratar la gelatina
- Escalfar-ho tot (menys la gelatina) fins arribar als 85°C.
- Afegir-hi la gelatina hidratada ben escorreguda, remenar i deixar refredar.
- Deixar a la nevera 24 hores.
- L'endemà quan s'hagi de fer servir muntar amb unes varetes.

Preparació de la Tatin

- Caramel·litzar el sucre.
- Pelar i tallar les pomes a dauets petits o làmines.
- Posar a bullir en un cassó les pells i els cors de les pomes. Afegir-hi la polpa de la vainilla raspada i el Calvados. Reservar el líquid.
- A part, courem els dauets de poma amb el sucre caramel·litzat,.
- Afegir-hi el líquid anterior de la cocció de les pells i la gelatina.
- Colem i retirem els trossos de poma.

- Amb cinta de plàstic alimentari farem una anella d'un diàmetre d'uns 6 mm més estreta que el diàmetre del motllo (després aquesta tatin ha d'entrar dins de la base de crumble que courem amb el motllo de 16 Ø CM)
- Col·locar els trossos de poma al fons del cercle de cinta.
- Incorporar-hi el suc de la cocció.
- Congelar.

Preparació del crumble de cacau

- Barrejar tots els ingredients fins a obtenir una massa homogènia.
- Formar dues barres cilíndriques d'uns 3 cm de gruix.
- Deixar refredar a la nevera.
- Un cop ben fredes les ratllem amb un ratllador.
- Forrar un anell de 16 cm Ø amb el granulat del crumble.
- Enfornar a 180°C durant 20 minuts

Muntatge de la Tatin

- Posem una capa de crema muntada al fons del motllo
- i col·loquem el disc de tatin de poma a dins donat-li la volta perquè quedin a la vista els trossos de poma.