elGourmet

Tarta de manzana con helado de caramelo

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crumble

Manteca fría en cubos: 50 g
Azucar morena: 1/2 Taza
Almendras fileteadas: 1/2 Taza
Harina: 1/2 Taza

Helado de caramelo

Leche: 1 L
Azucar: 140 grs.
Crema de leche: 145 grs.
Vinagre Blanco: 1 cdita.
Azucar: 110 grs.
Agua: 50 cc
Leche en polvo: 30 g
Yemas: 140 g

Manzana

Fecula De Maiz: 1 cdita.
Manzanas verdes: 3 Unidades
Azucar morena: 1/2 Taza
Sal: A gusto
Canela: 2 cdas.
Nuez Moscada: Una pizca

Masa pay

Sal: A gusto
Manteca fría: 125 grs.
Harina: 250 grs.
Agua frìa: 1/4 Taza

Nata

Esencia De Vainilla: 1 Cantidad necesaria
Canela: 1 cdita.
Crema de leche: 1 Taza

Varios

Azúcar glass:
Sombrilla de pasta choux:
Salsa de caramelo:

Preparación de la Receta

Helado de caramelo

- Coloque en una sartén los 140g de azúcar junto con el agua y el *vinagre*, lleve a fuego y mezcle con una cuchara de madera hasta obtener un caramelo.
- Lleve a fuego una *cacerola* con la leche y la leche en polvo, una vez que rompa hervor incorpore el caramelo, mezcle con una cuchara de madera.
- Blanquee las yemas junto con el azúcar, luego vierta una pequeña cantidad de la leche y mezcle para atemperar las yemas, luego vierta las yemas por completo dentro de la leche y mezcle hasta que espese.
- Retire y lleve a un baño maría invertido, una vez frío coloque la preparación dentro de la maquina de helado.

Masa pay

- Coloque en una procesadora la *harina* junto con la sal, la *manteca* bien fría y el agua, procese solo unos minutos
- Retire, envuélvala en papel film y deje reposar en la heladera durante 1 hora.
- Transcurrido el tiempo de reposo retire la masa de la heladera, tome una pequeña porción y colóquela en la tortilladora para darle forma circular o extiéndala con un palo de amasar
- Proceda del mismo modo con el resto de la masa.
- Coloque sobre una placa con papel *manteca* un aro circular de la medida de la tortilla, dentro de este coloque una tortilla pegando los bordes sobre el aro.

Manzanas

- Pele y corte las manzanas en gajos de 4mm de espesor aproximadamente.
- Coloque luego las manzanas en un bowl e incorpore la canela, azúcar morena, nuez moscada, sal y fécula de maíz, mezcle bien con las manos.

Crumbles

- Coloque la *manteca* en un bowl junto con el azúcar, mezcle bien con las manos.

Nata

- Mezcle todos los ingredientes hasta montarlos, reserve en la heladera hasta el momento de utilizarlo.

Armado

- Disponga sobre la masa pay abundantes gajos de **manzana** en forma de abanico hasta cubrir por completo, luego espolvoree con *crumble*, cocine luego en horno precalentado a 180ºC durante 30 minutos aproximadamente.

Presentación

- Decore un plato con líneas de salsa de caramelo, luego acomode la tarta en el centro.
- Decore con una sombrilla de pasta choux y espolvoree con azúcar glass y almendras fileteadas.
- Acompañe con una bocha de helado de caramelo y *nata*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-manzana-con-helado-de-caramelo