Tarta parisina de manzanas y almendras

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Glacé de almendras

Azucar: 100 grs.
Almendras fileteadas: 100 g
Claras de huevo: 4 Unidades

Opcional

Figuras de tuile:
Azucar impalpable:

Pasta sucrée

Agua helada: Cantidad necesaria
Huevo: 1 Unidad
Azucar: 150 grs.
Harina: 300 grs.
Manteca: 200 g
Cacao en Polvo: 30 g

Pelo de ángel

Agua: Cantidad necesaria
Azucar: 100 grs.

Relleno

Azucar: 100 grs.
Manteca: 90 g
Manzanas verdes: 8 Unidades

Preparación de la Receta

Pasta sucrée

- Procese la *manteca* con el azúcar, la *harina* y el cacao hasta formar un arenado.
- Incorpore el *huevo* y termine de procesar hasta unir los ingredientes.
- Añada agua helada de ser necesario.
- Envuelva la masa en un film y deje reposar en la heladera durante 30 minutos.
- Estire la masa sobre la mesada enharinada hasta alcanzar 1/2 cm de espesor y forre un molde desmontable de 28 cm de diámetro.
- Recorte los excesos de masa y reserve.

Relleno

- Pele las manzanas, corte en cuartos y retire las semillas.
- En una sartén caliente disponga el azúcar y lleve al fuego hasta obtener un caramelo rubio.
- Incorpore la *manteca* y mezcle hasta que se funda.
- Agregue las manzanas y mezcle hasta cubrirlas con el caramelo.

Glacé de almendras

- En un bowl bata las claras con el azúcar hasta que ésta se disuelva.
- Agregue las almendras fileteadas y mezcle bien.

Armado y cocción

- Acomode las manzanas sobre la masa con el corte hacia abajo sin dejar espacios libres y bañe con el caramelo de cocción.
- Lleve al horno precalentado a 180º C durante 25 a 30 minutos aproximadamente.
- Cinco minutos antes de finalizar la cocción cubra con el glacé de almendras y termine la cocción.

Pelo de ángel

- En una *cacerola* disponga el azúcar, cubra con agua y lleve sobre el fuego hasta obtener un caramelo claro a 110º C de temperatura.
- Sumerja la *cacerola* sobre un baño María inverso y corte la cocción del caramelo.
- Con la ayuda de un tenedor tome porciones del caramelo y mueva vigorosamente sobre un palote de madera formando hilos finos.
- Retire del palote rápidamente y forme nidos.

Presentación

- Desmolde la tarta en una fuente y decore con el pelo de ángel, figuras de tuile y espolvoree con azúcar impalpable.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-parisina-de-manzanas-y-almendras