Tarta tatin con helado de nuez moscada



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Helado de nuez moscada

Leche: 1 L
Azucar: 200 grs.
Yemas: 8 Unidades
Nuez Moscada: A gusto
Crema de leche: 1 Pote

Tarte tatin

Manteca: 100 g
Manzanas verdes: 1 k
Azucar: 150 grs.
Masa de hojaldre: 300 g

Tulipa de cítricos

Zest de limón: 2 Unidades
Azucar: 312 grs.
Jugo de Limón: 25 cc
Almendras picadas: 150 g
Jugo de Naranja: 50 cc
Harina: 125 grs.
Manteca: 125 g
Zest de naranja: 3 Unidades

Preparación de la Receta

Tarte tatin

- En una *cacerola* coloque el azúcar y moje ligeramente con agua.
- Lleve al fuego hasta obtener un caramelo rubio.

- Distribuya el caramelo en moldes individuales y reserve.
- Pele las manzanas, corte en octavos y retire las semillas.
- Estire la masa hasta alcanzar 3 mm de espesor y corte discos del tamaño similar al borde del molde a utilizar.
- Disponga los cortes de manzanas en los moldes en forma vertical rellenando todo el molde.
- Corte los excedentes y con ellos rellene la parte central de cada molde
- Coloque pequeños cubos de *manteca* y luego cubra con un disco de masa
- Cocine en el horno precalentado a 170 /180° C durante 20 a 25 minutos o hasta que se vea por los bordes de la tarta y el *jugo* de la *manzana* hierva.
- Retire del horno y reserve

Helado de nuez moscada

- En una *cacerola* coloque la leche y lleve a hervor.
- En un bowl bata las yemas con el azúcar a blanco.
- Bañe con la leche y *crema* caliente batiendo constantemente
- Lleve nuevamente a fuego suave y revuelva hasta que nape el revés de una cuchara de madera y no supere los 83º C de temperatura.
- Condimente con nuez moscada.
- Deje enfriar y trabaje en la máquina heladora hasta que tome consistencia.

Tulipa de cítricos

- En un bowl mezcle el azúcar con la *manteca* pomada.
- Agregue la *harina*, las almendras, el zest de *limón*, el zest de *naranja* y mezcle.
- Incorpore los jugos de *limón* y *naranja* y termine de mezclar.
- Deje reposar en la heladera durante toda una noche.
- Sobre una lámina de silicona coloque pequeñas porciones de esta pasta y con los dedos húmedos, estire en círculo hasta formar discos finos del tamaño deseado.
- Cocine en el horno precalentado a 120° C hasta que se vean dorados
- Retire del horno y aún calientes colóquelas sobre un molde invertido y deje enfriar

Presentación

- En el centro de un plato desmolde las manzanas con la masa hacia abajo, en un costado acomode una tulipa, dentro coloque una porción de helado y espolvoree con nuez moscada.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-tatin-con-helado-de-nuez-moscada