Tarta tofee de frutos secos



Tiempo de preparación: 130 Min

Ingredientes

Manteca pomada: 125 Gramos
Azucar impalpable: 110 Gramos
Yemas: 4 Unidades
Harina 0000: 300 Gramos

Tofee de frutos secos

Azucar: 180 Gramos
Crema : 140 Gramos
Mix de frutos secos: 200 Gramos
Glucosa: 35 Gramos
Manteca: 50 Gramos
Pasta de coco: 40 Gramos

Preparación de la Receta

Masa sable de cacao

- Cremar la *manteca* pomada junto con el azúcar unos minutos, agregar las yemas de a uno.
- Agregar los secos y tomar la masa
- Estirar entre dos papeles *manteca* a 4 milímetros de espesor.
- Enfriar una hora y fonzar tartas de 8cm
- Cocinar 22 minutos a 165°

Tofee de frutos secos

- Realizar un caramelo a seco con el azúcar y la glucosa
- Agregar la *manteca* para que se torne noisette
- Desglasar con la *crema* bien caliente
- Agregar los frutos secos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-tofee-de-frutos-secos