

Tatin caribeña

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Crema chantilly

Crema de leche: 200 cc Azucar impalpable: 20 grs.

Figuras de caramelo

Azucar: 100 grs. Agua: 50 cc

Vinagre Blanco: 40 cc

Masa de hojaldre

Manteca: 50 g
Almendras: 50 g
Azucar: 100 grs.

Harina: 200 grs. Huevos: 3 Unidades

Extracto de vainilla: 1 cdita.

Relleno

Manteca: 80 g
Bananas: 200 g
Azucar: 240 grs.

Mango: 200 g Manzana golden: 1/2 k

Preparación de la Receta

Masa de hojaldre

- Muela las almendras.
- En un bowl coloque *manteca*, huevos, extracto de vainilla, almendras, azúcar y agregue de a poco la *harina* mezclando con las manos hasta formar una masa suave.
- Deje descansar durante media hora.
- En la mesada enharinada estire la masa con un palo de amasar.

Relleno

- Pele y corte el mango en láminas.
- Pele y corte la manzana en cubos
- Pele y corte la banana en cubos.
- En una sartén con una cucharada de manteca y azúcar dore las láminas de mango de ambos lados
- Retire y corte a la mitad.
- En otra sartén con una cucharada de manteca y azúcar saltee las manzanas hasta dorar y retire.
- En la misma sartén que utilizo para las manzanas, agregue una cucharada de manteca y azúcar y saltee las bananas
- Retire.
- En un bowl mezcle las manzanas con las bananas
- Reserve.

Armado

- Precaliente el horno a 180°.
- Forre con el mango un molde individual y rellene con las frutas acarameladas.
- Cubra el molde con la masa, corte el excedente y presione los bordes hacia adentro.
- Lleve al horno y cocine durante quince minutos.
- Retire y deje enfriar en la heladera.

Crema chantilly

• En un bowl coloque la *crema* de leche y bata hasta que quede consistente, añada de a poco el azúcar impalpable sin dejar de batir.

Figuras de caramelo

- En una sartén coloque azúcar, vinagre y agua
- Cocine hasta formar un caramelo claro.
- Con una cuchara tome una porción de caramelo y coloque sobre un cilindro dando vueltas para formar un rulo
- Dejar enfriar y retire del cilindro.

Presentación

- Sobre un plato desmolde la tarta de frutas, acompañe con crema
- Decore con las figuras de caramelo.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/tatin-caribena