Tatín de chocolate



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Base de philo

Manteca de cacao fundida: 150 cc
Azucar: Cantidad necesaria
Cocoa: 50 grs.
Masa Philo: 300 g

Manzana de chocolate

Chocolate blanco: 200 grs.

Manzanas caramelizadas

Manzanas rojas: 4 Unidades
Mantequilla: 2 cdas.
Azúcar mascabado: 350 g

Salsa de caramelo

Crema: 200 cc
Azucar: 150 grs.

Preparación de la Receta

Manzanas caramelizadas

- Pele prolijamente las manzanas, luego córtelas al medio y quite el corazón.
- En una sartén bien caliente coloque el azúcar moscabada y una vez que comience a fundirse incorpore las manzanas, cocine a fuego alto hasta que se caramelicen.
- Cuando las manzanas estén bien doradas incorpore la *mantequilla*, termine la cocción a fuego medio hasta que la *mantequilla* se funda, luego acomode las manzanas sobre una

placa con una *plancha* siliconada y termine la cocción en horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 15 minutos
- Una vez terminada la cocción deje enfriar las manzanas y luego córtelas en finas laminas cuidando que no se separen.

Salsa de caramelo

- En otra sartén caliente coloque el azúcar, una vez obtenido el caramelo retire del fuego y agregue la *crema* de a poco mientras mezcla con una cuchara de madera, luego tamice.

Base de phillo

- Corte las hojas de pasta philo en tiras de aproximadamente 10cm de ancho por 30cm de largo, píntelas con *manteca* de cacao fundida, espolvoree con azúcar y a medida que las pinte encímelas de forma prolija hasta obtener cinco capas, pinte la ultima capa con *manteca* de cacao, espolvoree con azúcar y luego con *cocoa*, doble la tira al medio y emprolije los bordes
- Sobre una placa con una *plancha* siliconada acomode la pasta philo y cocine en horno precalentado a 160°C durante 15 minutos.

Manzana de chocolate

- Funda el **chocolate** blanco y luego tablee.
- Sobre una placa de acrílico extienda una fina capa de *chocolate* blanco, empareje con una espátula y vibre sobre la mesada
- Reserve en el refrigerador solo unos segundos y retire
- Realice dos patrones de cartón con forma de *manzana*, uno de los patrones córtelo al medio.
- Acomode sobre la placa de acrílico con *chocolate* blanco el patrón entero y con la ayuda de un escalpelo marque suavemente el *chocolate*, proceda del mismo modo con las dos mitades restantes de patrón.

Armado

- Sobre el plato de presentación acomode como base una *manzana* entera de *chocolate* blanco, luego pegue sobre esta otra *manzana* y a los costados pegue dos mitades de *manzana*.
- Espolvoree la pasta philo con azúcar glas y queme con un soplete.

Presentación

- Sobre otro plato de presentación acomode en el centro la pasta philo y sobre esta coloque de forma prolija laminas de manzanas caramelizadas.
- En un costado del plato acomode un pequeño vaso con salsa de caramelo y decore con *chocolate* blanco.

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