

# Un amor de manzana

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Base de biscuit suave

**Azucar:** 45 grs.

**Claras:** 75 grs.

**Azucar impalpable:** 40 grs.

**Almendras en polvo:** 60 g

**Harina:** 20 grs.

**Crema de leche:** 100 cc

**Yemas:** 55 g

### Manzanas confitadas en el horno

**Manteca:** 200 g

**Manzanas verdes:** 12 Unidades

**Azucar rubio:** 300 grs.

**Especias:** A gusto

### Salsa de caramelo

**Azucar:** 150 grs.

**Agua:** 60 cc

### Sorbet manzanas

**Azucar:** 40 grs.

**Agua:** 80 cc

**Crema de leche:** 60 cc

**Glucosa:** 40 grs.

**Jugo de Limón:** 10 cc

**Jugo de manzanas:** 500 cc

**Especias:** A gusto

## Preparación de la Receta

## Base de biscuit suave

- Coloque en un procesador la *crema*, las yemas, el azúcar impalpable, las almendras y la *harina* ; procese todo junto.
- Haga un merengue con las claras y el azúcar.
- Mezclar todo y coloque en el molde enmantecado.
- Cocine en horno a 180°.

## Manzanas confitadas al horno

- Pele las manzanas y retire los centros.
- Haga un caramelo con el azúcar, la *manteca* y las *especias*.
- Vierta un poco del caramelo en el molde circular y cocine a horno a 150° durante unas dos horas.
- Dejar enfriar y desmolde. Conserve en la heladera.

## Sorbet manzana

- En una *cacerola*, coloque todos los ingredientes sin la *crema*, hierva y reduzca a  $\frac{1}{4}$  la preparación.
- Retire la espuma con una espumadera.
- Retire del fuego, incorpore la *crema* y cuele.
- Coloque la preparación en la maquina de helado.

## Salsa de caramelo

- Reduzca el azúcar junto con el agua.

## Presentación

- Monte la base de biscuit con una **manzana** confitada al horno y una quenelle del helado.
- Salsee con el caramelo.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/un-amor-de-manzana>