

Milhojas Caramelizado con Manzanas

Receta para 4 o 5 piezas

Elaboración

Compotado de Manzana Caramelo Gelificado

Fruit'Elite Manzana cocida con caramelo y canela 250 g
Azúcar 25 g
Gelatina hoja 6 g

Calentar *Fruit'Elite Manzana cocida con caramelo y canela* con el azúcar. Añadir la gelatina previamente hidratada y entibiar.

Crema Ligera Manzana Caramelo

Fruit'Elite Manzana cocida con caramelo y canela 250 g
Azúcar 30 g
Yemas de huevo 50 g
Fécula 20 g
Gelatina hoja 5 g
Nata montada 150 g

Cocer como una crema pastelera y fuera del fuego, añadir la gelatina. Entibiar e incorporar la nata montada.

Praliné

Praliné 20 g

Mini Manzana caramelizada

Fruit'Déco mini manzana 5
Azúcar cocido caramelo 150 g

Montaje

5. Decoración

Decorar con *Fruit'Déco mini manzana* caramelizada colocada sobre el milhojas.

4. Praliné

Realizar una cinta de praliné en el centro de cada capa de compotado de manzana con caramelo.

3. Compotado de manzana con caramelo

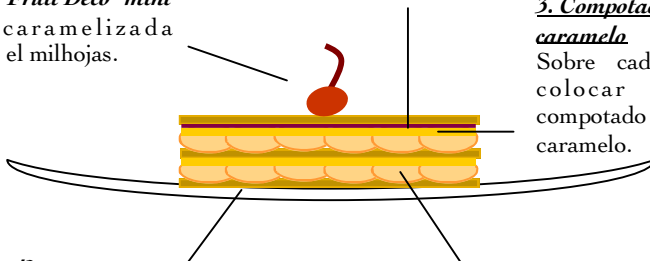
Sobre cada capa de crema, colocar una banda de compotado de manzana con caramelo.

1. Maza de bojaldre

Cortar el milhojas caramelizado como para realizar tres pisos.

2. Crema ligera manzana con caramelo

Con la manga pastelera de boquilla lisa de 8 realizar dos filas de crema ligera de manzana con caramelo.



Cap'Astucia

Cortar y montar el milhojas con antelación.

Cap'Idea

Fruit'Déco es una gama de mini frutas que proporcionan el toque final a sus elaboraciones !

