

TATÍN Y NARANJA

INGREDIENTES	
Manzana Escaldada	700 gr
Manzana	60 gr
Azúcar moreno	30 gr
Mantequilla	
C.s.canela	
INGREDIENTES	
Semifrio Naranja	200 gr
Sdeli Semifrio Neutro	200 gr
Agua	1000 gr
Nata 35% M.G.	500 gr
Sdelfill Naranja	

PROCESO DE ELABORACIÓN

MANZANA ESCALDADA

- Deshacer el azúcar grano con la mantequilla, añadir los trocitos de manzana, dejar reducir y retirar del fuego.

SEMIFRÍO NARANJA

- Mezclaremos Sdeli Semifrio Neutro con el agua.
- Añadiremos la nata con Sdelfill de naranja y montaremos hasta tener la textura deseada.

MONTAJE

- Colocaremos el fondo la manzana escaldada.
- Poner en el centro fruta hofilizada.
- Acabar de rellenar con el semifrio de naranja.

Decoraremos al gusto.

