

APFEL-TATIN-FINANCIERS



APFEL-TATIN-FINANCIERS

REZEPT FÜR 12 TARTES MIT EINEM Ø VON 5,5 CM

FINANCIER

- 65 g Butter Die Butter schmelzen und in einer Rührschüssel abkühlen lassen.
- 70 g Eiweiß Das Eiweiß, das Salz, den Akazienhonig, den zuvor gesiebten Puderzucker, das Mehl und die gemahlene Mandeln in einem Rührgerät mit Rührblatt verrühren.
- 1 g Feinsalz Zum Schluss nach und nach die Butter hinzugeben.
- 10 g Akazienhonig
- 70 g Puderzucker
- 25 g Mehl T405
- 40 g Gemahlene Mandeln

KARAMELLISIERTE ÄPFEL

- 2 Äpfel Die Äpfel in kleine Würfel schneiden und in Wasser mit leichter Zitronennote geben.
 - 100 g Streuzucker Den Zucker zu trockenem Karamell verarbeiten, anschließend mit der Butter ablöschen.
 - 20 g Butter Die Äpfel hinzufügen und einige Minuten köcheln lassen.
- Die Äpfel aus dem Karamell nehmen und beiseitestellen.

SCHAUMIGE GANACHE-CREME IVOIRE-APFEL

- 75 g Apfelsaft Den Apfelsaft mit der Glukose köcheln lassen. Die heiße Flüssigkeit langsam über die zerlassene Kuvertüre IVOIRE gießen. Durch mittiges Rühren einen elastischen und glänzenden „Kern“ erzeugen, der auf den Beginn einer Emulsion hindeutet. Nach und nach den Saft und zum Schluss den Likör hinzugeben. Mixen, um die Emulsion fertigzustellen. Die kalte Sahne untermischen und mixen. Kühlstellen und kristallisieren lassen, idealerweise eine Nacht lang.
- 3,5 g Glukose Die Mischung mit dem Schneebesen so lange aufschlagen, bis man eine ausreichend feste Textur erhält, sodass die Ganache mit dem Spritzbeutel verarbeitet werden kann.
- 100 g **IVOIRE 35 %**
- 6,5 g Manzanalikör
- 185 g Flüssige Sahne

ANRICHTEN

Auf den Boden der Ringe den Financier-Biskuit legen und bei 180 °C im Umluftofen 17 Minuten backen. Nach dem vollständigen Abkühlen die Tartes mithilfe eines Messers aus der Form lösen.

Anschließend die Mitte mit einer kleinen Ausstechform aushöhlen und karamellisierte Äpfel hineinfüllen. Die IVOIRE-Äpfel-Ganache aufschlagen und in Form einer schönen Rosette auf der Tarte anrichten.