

Tarta de galleta con manzana, caramelo salado y nueces pecanas

Ingrédients

- 150g de azúcar
- 100g de crema líquida entera
- 50g de mantequilla con sal
- 75g de mantequilla pomada
- 40g de azúcar muscovado
- 30g de azúcar común
- 30g de huevo entero
- 120g de harina
- 1,5g de levadura química
- 125g de chocolate de tu elección (chocolate con leche Jivara para mí)
- 50g de nueces pecanas
- 30g de mantequilla
- 50g de azúcar
- 3 manzanas
- 200g de crema líquida entera
- 15g de azúcar en polvo
- 2 cucharadas de caramelo

Préparation

1. Te había encantado mucho la última versión de mi tarta cookie, la de pera, chocolate y avellana, así que aquí tienes una segunda receta otoñal para esta tarta que sigue siendo sencilla de hacer pero bonita y sobre todo deliciosa, ¡la de manzana, caramelo de mantequilla salada y nueces pecanas!
2. Te propuse varias versiones en Instagram y la gran mayoría votó por esta, así que como lo prometido es deuda, te dejo descubrir la receta. Ingredientes: Usé el chocolate Jivara de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
3. Usé nueces pecanas de Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
4. Material: Círculo oblongo De Buyer Bandeja perforada Mangas pasteleras Boquilla de 12mm Tiempo de preparación: 1 hora + 15 minutos de cocción Para 8 personas (un círculo de 30cm de largo por 11cm de ancho): El caramelo con mantequilla salada: de azúcar de crema líquida entera de mantequilla con sal Prepara un caramelo en seco con el azúcar.
5. Paralelamente, calienta la crema líquida.
6. Cuando el caramelo tenga un bonito color ámbar, desglásalo poco a poco con la crema líquida, teniendo cuidado con las salpicaduras.
7. Mezcla bien y luego agrega poco a poco la mantequilla cortada en trozos pequeños.
8. Si es necesario, puedes usar una batidora de inmersión para alisar el caramelo.
9. Déjalo enfriar totalmente.
10. La cookie: de mantequilla pomada de azúcar muscovado de azúcar común de huevo entero de harina 1, de levadura química de chocolate de tu elección (chocolate con leche Jivara para mí) de nueces pecanas Mezcla la mantequilla pomada con los dos azúcares, luego agrega el huevo.
11. Incorpora luego la harina y la levadura química, luego el chocolate picado en trozos pequeños y las nueces pecanas picadas también.
12. Extiende la masa de cookie en tu círculo engrasado y colócalo sobre una bandeja cubierta con papel sulfurizado.

13. Tendrás demasiada masa, con el resto puedes hacer como yo, mini cookies para usar en la decoración de la tarta, o bien puedes reducir ligeramente las cantidades de los ingredientes.
14. Hornea en el horno precalentado a 180°C durante unos 15 minutos (5 a 7 minutos para las mini cookies).
15. Deja enfriar y desmolda.
16. Las manzanas caramelizadas: de mantequilla de azúcar 3 manzanas Corta las manzanas en dados pequeños.
17. Ponlas en una sartén con la mantequilla y el azúcar y deja cocinar/caramelizar durante aproximadamente 15 minutos, mezclando regularmente.
18. Las manzanas deben estar bien doradas y tiernas.
19. La crema chantilly: de crema líquida entera de azúcar en polvo 2 cucharadas de caramelo Bate la crema líquida con el azúcar en polvo y el caramelo hasta obtener una chantilly más o menos firme según tus gustos.
20. Vierte la crema chantilly en una manga pastelera equipada con una boquilla lisa.
21. El montaje: Algunas nueces pecanas Sobre la base de cookie, extiende el caramelo, luego las manzanas caramelizadas (reserva un poco para los acabados).
22. Luego, aplica la crema chantilly con caramelo, y añade el resto de las manzanas caramelizadas en el centro.
23. Decora con caramelo, nueces pecanas y mini cookies, ¡y disfruta!