

Torta de cookie com maçã, caramelo salgado e noz-pecã.

Ingrédients

- 150g de açúcar
- 100g de creme de leite fresco
- 50g de manteiga com sal
- 75g de manteiga pomada
- 40g de açúcar mascavo
- 30g de açúcar refinado
- 30g de ovo inteiro
- 120g de farinha
- 1,5g de fermento em pó
- 125g de chocolate de sua escolha (usei chocolate ao leite Jivara)
- 50g de nozes-pecã
- 30g de manteiga
- 50g de açúcar
- 3 maçãs
- 200g de creme de leite fresco
- 15g de açúcar de confeitiro
- 2 colheres de sopa de caramelo

Préparation

1. Vocês gostaram muito da última versão da minha tarte cookie, a de pera, chocolate e avelã, então aqui está uma segunda receita de outono para esta tarte sempre simples de fazer, mas bonita e acima de tudo deliciosa, maçã, caramelo de manteiga com sal & nozes-pecã!
2. Eu havia proposto várias versões no Instagram e vocês votaram em grande maioria por esta, então promessa é cumprida, deixo-vos descobrir a receita. Ingredientes: Usei o chocolate Jivara da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
3. Usei as nozes-pecã Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
4. Equipamentos: Círculo oblonga De Buyer Chapa perfurada Sacos de confeitaria Bico 12mm Tempo de preparação: 1 hora + 15 minutos de cozimento Para 8 pessoas (um círculo de 30cm de comprimento por 11cm de largura): O caramelo com manteiga salgada: de açúcar de creme de leite fresco de manteiga com sal Prepare um caramelo seco com o açúcar.
5. Em paralelo, aqueça o creme de leite.
6. Quando o caramelo estiver com uma bela cor âmbar, adicione-o gradualmente ao creme de leite, tomando cuidado com os respingos.
7. Misture bem e adicione, aos poucos, a manteiga cortada em pedaços pequenos.
8. Se necessário, você pode usar um mixer de imersão para alisar o caramelo.
9. Deixe esfriar completamente.
10. O cookie: de manteiga pomada de açúcar mascavo de açúcar refinado de ovo inteiro de farinha 1, de fermento em pó de chocolate de sua escolha (usei chocolate ao leite Jivara) de nozes-pecã Misture a manteiga pomada com os dois açúcares, depois adicione o ovo.
11. Incorpore a farinha e o fermento, depois o chocolate picado em pedaços pequenos e as nozes-pecã também picadas.
12. Estenda a massa de cookie no seu círculo untado e posicionado sobre uma chapa coberta com papel manteiga.
13. Você terá massa demais, com o restante você pode fazer, como eu, mini cookies para usar na

decoração da tarte, ou você pode reduzir ligeiramente as quantidades dos ingredientes.

14. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 15 minutos de cozedura (5 a 7 minutos para os mini cookies).

15. Deixe esfriar e desenforme.

16. As maçãs caramelizadas: de manteiga de açúcar 3 maçãs Corte as maçãs em cubinhos.

17. Coloque-as em uma frigideira com a manteiga e o açúcar e deixe cozinhar/caramelizar por cerca de 15 minutos, mexendo regularmente.

18. As maçãs devem estar bem douradas e macias.

19. O chantilly: de creme de leite fresco de açúcar de confeiteiro 2 colheres de sopa de caramelo Bata o creme de leite com o açúcar de confeiteiro e o caramelo até obter um chantilly mais ou menos firme, conforme seu gosto.

20. Despeje o chantilly em um saco de confeitar equipado com um bico liso.

21. A montagem: Algumas nozes-pecã Na base do cookie, espalhe caramelo, depois as maçãs caramelizadas (guarde algumas para os acabamentos).

22. Em seguida, disponha o chantilly de caramelo com o saco de confeitar, e acrescente o restante das maçãs caramelizadas no centro.

23. Decore com caramelo, nozes-pecã e mini cookies e depois desfrute!