

SEMIFRIO DE CARAMELO Y MANZANA



INGREDIENTES

BASE DE GALLETAS

2 yemas huevo
80 g azúcar
100 g mantequilla
130 g harina
4 g levadura Royal

CARAMELO

100 g azúcar moreno
100 g nata montar
140 g mantequilla

MANZANAS

2 manzanas Golden
½ cucharadita canela en polvo
20 g azúcar
20 g mantequilla

MOUSSE CARAMELO

200 g caramelo
500 g nata montar
3 hojas gelatina

MODO DE HACERLO

BASE DE GALLETAS

Batir las yemas con el azúcar, añadir la mantequilla en pomada, la harina, la levadura royal y mezclar hasta formar una masa. Enfriar.

Meter al horno a 160° y hornear durante unos 20-25 minutos. Dejar que se enfríe un poco y romper con las manos para formar un crujiente. Reservar.

MANZANAS

Lavar, pelar y cortar las manzanas en cubos de 1 cm. Derretir la mantequilla en una sartén a fuego medio y saltear las manzanas. Incorporar el azúcar y la canela y seguir cocinando a fuego medio unos 15 minutos. Retirar del fuego y reservar.

CARAMELO

En un cazo poner a calentar el azúcar junto con la mantequilla hasta que adquiere un color dorado. Agregar la nata templada y seguir cociendo para formar una salsa toffe. Enfriar y reservar.

MOUSSE DE CARAMELO

Hidratar la gelatina durante 10 minutos en agua fría.

Calentar la mitad del caramelo y añadir la gelatina bien escurrida. Agregar el resto del caramelo y mezclar bien. Montar la nata y añadir suavemente al caramelo.

MONTAJE

Verter la mitad de la mousse de caramelo en el fondo del molde envuelto en papel film. Congelar hasta que tome consistencia.

Repartir las manzanas caramelizadas y terminar de rellenar con el resto de la mousse de caramelo.

Con mucho cuidado disponer el crujiente de galletas en el fondo repartiéndolo por encima de la mousse.

Llevar al congelador al menos 4 horas o mejor desde el día anterior.

Desmoldar el semifrío de caramelo y manzana y terminar de decorar con el resto del caramelo templado y con unas escamas de sal Maldón