

GREEN APPLE NOEL

SABLE AMETLLA

240 gr Mantega FLECHARD

180 gr sucre glace

4 gr sal fina

60 gr ametlles en pols

100 gr ous

470 gr farina fluixa

-Posar-ho tot a la batedora excepte la mantega i els ous. Afegir la mantega poc a poc i al final els ous. Estirar, refredar i coure.

CREMA DE PRALINÉ

90 gr nata líquida El Castillo fresca 35%

4 gr gelatina

610 gr Praliné WEISS

305 gr nata líquida 35%

-Escalfar els 90 gr de nata per desfer la gelatina. Emulsionar amb el praliné i afegir els 305gr de nata freda.

MERMELADA DE POMA AMB TROSSOS

-Posar sobre la base del praliné

MOUSSE DE XOCOLATA BLANCA WEISS ANEO 35%

390 gr llet sencera

3 faves de vainilla

12 gr gelatina

500 gr **Cobertura Blanca WEISS ANEO 35%**

540 gr nata líquida 35%

-Escalfar la llet amb la vainilla i desfer la gelatina. Emulsionar amb la xocolata i barrejar amb la nata semi muntada.