

## Golosa confitura



Pink Lady |

[Twitter](#) 2
 [Me gusta](#) 6
 [g+](#) 0

**Alta repostería y manzanas Pink Lady, el gran reto de tres de los grandes chefs de la cocina española.**

Ulises Medina | 28 DE ABRIL DE 2015

De entre todos los clásicos de la repostería mundial, sin duda alguna, **la tarta de manzana se lleva la palma**. Bondadosa mezcla de sabores que concede regocijo hasta el más tímido paladar. Este exquisito pastel es una de las recetas más populares de la repostería mundial, y desde luego, un enorme reto para los más reconocidos cocineros, debido a la gran cantidad de variantes y opciones que ofrece.

**Los cocineros Paco Roncero, Pepe Solla y Joaquín Felipe** sí han querido retar a este desmesurado postre, y para ello, han dado rienda suelta a la creatividad y la inspiración, que tanto les caracteriza. Un auténtico homenaje a la tarta de manzana, elaborando su propia versión, y eligiendo un producto nacional estrella: las manzanas gerundenses **Pink Lady®**.

Inspirados en la organolepsia única, y en la versatilidad de la manzana número uno de Europa, estos tres grandes cocineros de vanguardia, presentaron tres grandes propuestas: Tatin con helado de vainilla, tartaleta con foie y tarta fina de manzana.



COMPARTIDO  
COMENTADO  
VISITADO

lot

**Fendi Casa decora un ático en Nueva York**  
ROBB REPORT | 11 DE ABRIL DE 2013

1

**LVMH adquiere la firma italiana Loro Piana**  
MARIA SALAS | 09 DE JULIO DE 2013

2

**Los mejores alojamientos del mundo**  
ROBB REPORT | 09 DE JULIO DE 2013

3

PUBLICIDAD

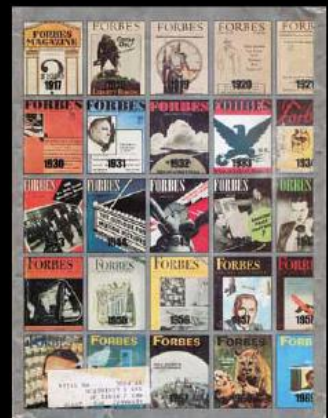
NH Logroño  
¡Hasta un 25% de ...  
€40  
**€46.55**  
Logroño  
Reserva ya

NH HOTELS

Forbes

*"Una persona con una idea nueva es un loco, hasta que triunfa"*

- Mark Twain #ForbesQuotes



@Forbes\_ES

### **El tartín con helado de vainilla, el más refrescante y crujiente**

El gran chef, dos estrellas Michelin, Paco Roncero, decidió apostar por un refrescante y crujiente tatin de manzana con **helado de vainilla**, a base de masa sablé, manzana en gajos, y una cobertura de caramelo casera.

### **Tartaleta con foie, contraste de sabores**

Una versión salada de la tarta de manzana es lo que más sugiere entre los paladares menos golosos. El estrella Michelin, Pepe Solla, apostó por la tartaleta de manzana con foie caramelizado. **Una crema de foie cocinada con caldo de pollo y gelatina**, así como, manzanas en gajos finos, que aportan acidez y frescura a un producto tan contundente como el foie. El jarabe de agua, el azúcar y el cítrico no podían faltar. El resultado, un delicioso contraste de sabores.



### **Tarta fina de manzana, en estado puro**

El secreto de la propuesta del genuino Joaquín Felipe, radica en su sencillez, tan sólo lleva hojaldre, manzana laminada, azúcar volado y un poquito de mantequilla. Según el chef, la gran clave de este delicioso resultado reside en, **trabajar bien el hojaldre** para que éste no suba.

En definitiva, un poste de lo más idóneo para bajar la comida, después de un laborioso almuerzo, y por supuesto, el mejor ejemplo de la alta repostería española. ¡Ah, una última cosa!, este grandioso trío del sabor, podrá degustarse en el Puesto A de Platea Madrid, y en el restaurante Aspen.