



Pastel de Nata façon Tatin

Pâte feuilletée

	en g
Farine T55	2000
Sel	40
Eau froide	1100
Beurre de tourage	1400

Pétrissage au pétrin : incorporer l'eau en filet en première vitesse, puis pétrir 6 minutes en deuxième vitesse. Etaler la pâte après pétrissage. Incorporer le beurre puis donner 2 tours simples sans repos. Epaisseur de la pâte 3.5 mm et 50 cm de large. Découper la pâte à 25 cm de largeur. Mouiller légèrement la pâte à l'aide d'un pinceau, puis rouler la pâte. Détailler des tronçons de 1.5 cm environ.

Garniture

	en g
Puratos Topfil Pomme façon Tatin	Q.S

Fonçage

Foncer les flans avec le pouce, le tremper légèrement dans l'eau, remonter la pâte sur les bords du moule en gardant une épaisseur de pâte régulière.

Cuisson

Four à sole : 340°C pendant 10 minutes
Four ventilé : 280°C pendant 10 minutes

Application Règlement INCO.

Allergènes présents à déclarer (*) : Gluten (blé), lait et dérivés.



Puratos Topfil Pomme façon Tatin

Fourrage aux pommes caramélisées, avec morceaux.

AVANTAGES :

- Fourrage prêt à l'emploi et à la cuisson
- Goût authentique de la fameuse tarte tatin grâce à une infusion du caramel avec les pommes
- Fabriqué à partir de pommes fraîches
- Riche en fruits : 76% de pommes
- Sans arôme et sans colorant artificiel (formule NAFNAC)
- Stable à la cuisson
- Stable à la congélation/décongélation

APPLICATIONS :

- **A chaud** : en fourrage de viennoiseries et en garniture de tartes et tartelettes
- **A froid** : en fourrage de beignets ou dans un montage d'entremets

Disponible en seau de 4,5 kg.

Date de durabilité minimale de 6 mois.

