



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

Puratos Topfil Pomme façon Tatin

en g

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.

