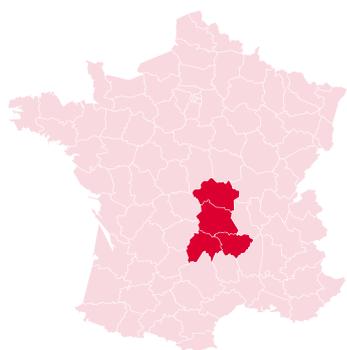


Pompe aux pommes

Par : Eric Rogard

Quantité pour 5 pièces



La Pompe aux pommes

Région Auvergne

Spécialité sucrée d'Auvergne, la pompe aux pommes est composée d'une pâte feuilletée ou brisée, enveloppant une compotée de pommes sucrée et éventuellement parfumée à la liqueur de pommes pour encore plus de saveurs. La pompe aux pommes est cuite au four, lui donnant ainsi une jolie couleur dorée et une texture fondante à souhait.

Pâte feuilletée

Eau	275 g
Farine feuilletage PatisFrance	500 g
Beurre	50 g
Puratos Mimetic Primeur	325 g
Sel	12 g

Réaliser une détrempe avec l'eau, la farine, le sel et le beurre en pommade pendant 6 minutes au mélangeur en première vitesse. Laisser reposer au froid au moins 1 heure. Incorporer le Mimetic à la détrempe et donner 2 tours doubles et 2 tours simples. Laisser un maximum de repos entre chaque tour.

Compotée de pomme

Puratos Topfil Pomme Morceaux	1500 g
--------------------------------------	---------------

Dresser le Topfil dans 5 cercles à tarte de 16 cm de diamètre et surgeler.

Montage :

Abaisser la pâte à 3 mm d'épaisseur et détailler des disques de 20 cm de diamètre. Déposer les inserts de Topfil congelés sur 5 disques puis recouvrir avec les 5 autres disques. Dorer avec du **Puratos Sunset Glaze**. Cuire environ 30 minutes à 180°C en four à sole.

Finitions :

A la sortie du four, faire briller avec du **Puratos Harmony Sublimo Neutre** appliqué à l'aide d'un pinceau.

