

## Chausson aux Pommes façon Tatin

### PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

Farine de Tradition	en g	1000
Eau		150
Sel		20
<b>Puratos Levure Levante</b>		<b>50</b>
Sucre		140
Œufs		50
<b>Puratos Sapore Alcina</b>		<b>150</b>
Lait		150
<b>Patiscrem PatisFrance</b>		<b>150</b>
Beurre		50
<b>Puratos Mimetic 20</b>		<b>450</b>

Pétrir 10 minutes en première vitesse puis 2 minutes en seconde sans Mimetic.

Réserver 30 minutes au congélateur, et utiliser Mimetic pour donner le tour double et le tour simple au pâton.

Réserver à nouveau 30 minutes au congélateur.

### TOPFIL POMME FAÇON TATIN

<b>Puratos Topfil Pomme façon Tatin</b>	en g	QS
---	------	----

Garnir 50 g par chausson.

### MONTAGE :

Abaisser la pâte à 3 mm et détailler des rectangles de 8 x 16 cm. Dorer avec du **Puratos Sunset Glaze** les contours des rectangles puis pocher le Topfil sur la moitié du rectangle et refermer.

Laisser pousser 1h30 à 28°C.

Dorer et lamer.

Cuire à 200°C au four à sole ou à 170°C au four ventilé environ 15 minutes.

### Application Règlement INCO (\*)

Liste des allergènes à déclarer : Gluten (blé) - Œufs - Lait et dérivés

