

Chausson aux Pommes façon Tatin

PÂTE LEVÉE FEUILLETÉE

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

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

Puratos Topfil Pomme façon Tatin	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

