

# Tatin façon tarte fine



Quantité : 8 pièces

## INGRÉDIENTS

## EN GR

## MODE D'EMPLOI

### Feuilletage classique VG

<b>Farine Pâtissière PatisFrance</b>	<b>400</b>
Eau froide	180
<b>Vanille Poudre PatisFrance</b>	<b>3</b>
<b>Puratos Mimetic Essentiel</b>	<b>80</b>
Sel	8
<b>Puratos Mimetic Essentiel</b>	<b>300</b>
<b>TOTAL</b>	<b>971</b>

Réaliser une détrempe avec les 5 premiers ingrédients.  
Laisser reposer au froid.  
Tourer avec le Mimetic essentiel.  
Un tour double puis un simple.  
Réaliser une deuxième fois l'opération.

### Fourrage caramel (12 g/ tarte)

<b>Puratos Fourrage Caramel</b>	<b>96</b>
---------------------------------	-----------

Utiliser en l'état.

### Caramel Vanille (20 g/ tarte)

Sucre	200
Gousses de vanille épuisées séchées	7
<b>TOTAL</b>	<b>207</b>

Réaliser un caramel à sec avec le sucre.  
Verser sur un silpat et laisser refroidir.  
Mixer et stocker dans une boîte hermétique.

### Pommes (175 g/ tarte)

Pommes golden	1600
---------------	------

Laver les pommes et les passer assez finement à la mandoline en conservant la peau.

### Montage et finitions :

- Etaler le feuilletage à une hauteur de 2 mm.
- Piquer la pâte et détailler des rectangles 25 x 7 cm.
- Pocher 12 g de fourrage par bande sans aller jusqu'au bord.
- Ranger les pommes en les chevauchant (175g / tarte).
- Saupoudrer de caramel mixé (20g/ tarte).
- Cuire 20 minutes à 160°C puis 10 minutes environ à 180°C.