

Tatin façon tarte fine



Quantité : 8 pièces

INGRÉDIENTS

EN GR

MODE D'EMPLOI

Feuilletage classique VG

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

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)

Puratos Fourrage Caramel	96
---------------------------------	-----------

Utiliser en l'état.

Caramel Vanille (20 g/ tarte)

Sucre	200
Gousses de vanille épuisées séchées	7
TOTAL	207

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.