

Tarte Tatin Créative



Quantité : 22 pièces

Moules spécifiques: Emporte-pièce
finger Pavoni (3 x 13,5 cm)

INGRÉDIENTS

EN GR

MODE D'EMPLOI

Feuilletage crème

Crème 35% Patiscrem PatisFrance	189
Sel	4.75
Vanille Poudre PatisFrance	1.89
Farine pâtissière PatisFrance	189
Mimetic Primeur 30 Puratos	113
TOTAL	497.64

Réaliser une détrempe avec les 4 premiers ingrédients.
Laisser reposer au froid.

Tourer avec le Mimetic, un tour double puis un simple.
Réaliser une deuxième fois l'opération.

Etaler à une épaisseur de 2 mm

Détailler avec un emporte-pièce oblong.

Cuir la préparation entre 2 Silpain au four ventilé pendant
40 minutes à 180°C.

Fourrage caramel (5 g/ tarte)

Fourrage caramel	110
-------------------------	------------

Utiliser le fourrage en l'état.

Gelée Tatin

Puratos Topfil Pomme Tatin	1080
Starfruit Banane PatisFrance	120
Gélatine de Bœuf PatisFrance	12
Eau	72
Cannelle en poudre	1.2
TOTAL	1285.20

Mélanger le Topfil et le Starfruit.

Chauffer l'ensemble à 45°C, ajouter la gélatine
préalablement hydratée et fondue, puis la cannelle. Bien
mélanger. Couler 1200 g en cadre 40 x 30 cm et surgeler.

Ganache montée vanillée

Crème 35% Patiscrem PatisFrance (1)	155	Chauffer la crème (1) et le lait à 70°C avec le glucose et la trimoline.
Lait entier	59	Verser sur le chocolat et la gélatine préalablement hydratée. Mixer le tout.
Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	75	Ajouter la crème (2) et le Classic Vanille.
Sirop de glucose PatisFrance	7	Mixer.
Sucre inverti	7	Refroidir au moins 12h à 4°C.
Crème 35% Patiscrem PatisFrance (2)	311	
Gélatine de Bœuf PatisFrance	3.17	
Eau	19.02	
Puratos Classic Vanille	18	
TOTAL	654.19	

Montage et finitions :

- Détailler avec l'emporte-pièce oblong dans la gelée tatin et glacer au **Miroir Glassage Neutre** chauffé à 50°C chaque insert.
- Faire un trait de caramel sur le feuilletage et déposer un insert de gelée dessus.
- Monter la ganache, et pocher avec une douille chemin de fer, sur le dessus de chaque gelée, environ 25 g.
- Décorer avec de la vanille poudre.