

# 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

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

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)

<b>Fourrage caramel</b>	<b>110</b>
-------------------------	------------

Utiliser le fourrage en l'état.

### Gelée Tatin

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

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

<b>Crème 35% Patiscrem PatisFrance (1)</b>	<b>155</b>	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.
<b>Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace</b>	<b>75</b>	Ajouter la crème (2) et le Classic Vanille.
Sirop de glucose PatisFrance	7	Mixer.
Sucre inverti	7	Refroidir au moins 12h à 4°C.
<b>Crème 35% Patiscrem PatisFrance (2)</b>	<b>311</b>	
<b>Gélatine de Bœuf PatisFrance</b>	<b>3.17</b>	
Eau	19.02	
<b>Puratos Classic Vanille</b>	<b>18</b>	
<b>TOTAL</b>	<b>654.19</b>	

### 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.