



# TARTE TATIN

## Matériel utilisé

- 8 bacs GN 1/4 X 20
  - Ou 5 plaques 60x40 à rebords
- Pour la pâte feuilletée
- 1 cuve
  - 1 crochet
  - 1 bac GN polycarbonate

- Temps de préparation** : 1h30mn
  - Temps de cuisson** : 20mn
  - Nombre de couverts** : 100
  - Matériel de cuisson** : Four
- Pour la pâte feuilletée**
- Temps de préparation** : 1h30 mn
  - Nombre de couverts** 100

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
<b>Pâte feuilletée</b>		<p><b>Pâte feuilletée</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Mettre dans la cuve du batteur la farine tamisée.</li> <li>→ Incorporer à la farine, avec le crochet, l'eau et le sel préalablement dissous.</li> <li>→ Aux 3/4 du mélange de la détrempe, ajouter la matière grasse détaillée en gros cubes d'environ 2 cm de côté.</li> <li>→ Travailler la pâte sans la corser, de façon à garder la matière grasse en morceaux dans la détrempe.</li> <li>→ Faire trois pâtons. Filmer. Laisser reposer au froid à + 3° C.</li> <li>→ Pour chaque pâton, faire deux tours doubles. Laisser reposer 10 mn.</li> <li>→ Ensuite, faire 2 tours simples. Laisser reposer 10 mn.</li> <li>→ Détailler, doré, laisser reposer au froid à + 3° C 10 mn.</li> <li>→ Cuire les pièces, suivant la grosseur, de + 180° C à + 200° C.</li> </ul> <p><b>NB</b> Cette méthode permet une utilisation rapide de la pâte, avec des temps de repos très court. 1 tour double ou pliage portefeuille = 1 tour et demi.</p>
Farine	2,5 kg	
Eau	1,4 kg	
Sel	60 g	
Matière grasse	1,9 kg	
<b>Tarte Tatin</b>		<p><b>Tarte Tatin</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Beurrer fortement au pinceau 5 plaques de 60 x 40 à rebords de préférence ou 8 bacs GN 1/1;</li> <li>→ Enduire le fond des plaques de caramel liquide.</li> <li>→ Éplucher, évider, couper en 2 moitiés et citronner les pommes.</li> </ul> <p>Disposer en 4 rangées de 5 1/2 pommes par plaque 60 x 40 et en 3 rangées de 4 1/2 pommes par bac GN 1/1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>→ Recouvrir d'une abaisse de pâte feuilletée de 3,5 cm d'épaisseur ou de plaque de feuilletage surgelée, la surface de l'abaisse devant être légèrement supérieure à la surface de la plaque.</li> <li>→ Marquer la forme de la pomme et prédécouper chaque Portion.</li> <li>→ Cuire au four, à + 180° C, 20 mn environ.</li> <li>→ Décoller chaque portion à l'aide d'une spatule et démouler à l'envers, côté feuilletage sur assiette.</li> </ul> <p><b>NB</b> On peut faire sauter au beurre les pommes taillées en quartiers, avant de les disposer sur le caramel.</p>
Pâte feuilletée	4 kg	
Pommes (70/75)	50 pc	
Caramel liquide	1 l	
Beurre fondu	250 g	

T A R N



LE DÉPARTEMENT

