

TARTA TATIN del Roig Rubí

recepta del restaurant Roig Rubí

Nota: Aquesta tatin no port cap massa de pasta.

Nota: Necessitarem motllos del tipus anell.

	<u>Ingredients per la tatin</u>
4	pomes Granny Smith
75 grs	mantega
250 grs	sucre blanc
1/2 branca	canyella
1/2 branca	vainilla
	paper de forn
	<u>Ingredients per la crema anglesa</u>
3	ROVELLS d'ou (només els rovells)
250 ml	llet sencera
65 grs	sucre blanc (o sucre llustre)
1 branca	canyella

Elaboració:

Preparar una crema anglesa: S'ha de fer el dia abans.

- Separar els rovells de les clares.
- Escalfar la llet i la branca de canyella fins que arrenca el bull.
- Retirar del foc i deixar-la temperar uns minuts.
- Mentrestant en un bol escumar els rovells amb sucre fins a tenir una consistència esponjosa.
- Retirar la branca de canyella de la llet i abocar-la encara calenta al bol dels rovells sense deixar de remenar.
- Traspassar-la a un cassó a través d'un colador xinès i coure-ho a foc molt baix sense deixar de remenar amb una espàtula de llengua de gat (o una cullera de fusta) fins que tingui la consistència desitjada. No ha de superar els 82°C (NO HA D'ARRIBAR A BULLIR).
- Un cop freda es posa a la nevera durant 24 hores abans de consumir-la.

Preparar un caramel: Es pot preparar el dia abans.

- Posar a coure en un casó a foc suau el sucre, la polpa de mitja branca de vainilla i la canyella en pols.
- Quan agafi un color daurat afegir-hi la mantega i anar-ho remenant amb les varetes manuals fins que tot estigui ben integrat.
- Retirar el caramel del foc i abocar-lo al damunt d'un paper de forn i escampar-lo amb una espàtula. Deixar-ho refredar fins que quedi ben cristallitzat.
- Quan sigui fred i dur el trossegem i el passem pel pymer fins a tornar a tenir una pols de sucre.

Preparar el pastís

- Quan falti mitja hora per enforar preescalfar el forn a 180°C.
- Folrar amb paper de forn els motllos d'anell de manera que el paper sobresurti del motlo.
- Col·loar els anells sobre una safata plana de forn.
- Pelar les pomes, treure'ls-hi el cor i tallar-les a quarts.
- Col·locar els quarts de poma drets dins dels anells.
- Abocar la pols del sucre caramel·litzat per entremig i per sobre. Una mica abundant.
- Fornejar a 180°C durant uns 40 minuts, fins que la poma es vegi enrossida.
- A mitja cocció premem la poma amb una cullera perquè compactar-la una mica.
- Deixar refredar sobre la mateixa safata del forn.
- Retirar en compte l'anell i aplanar el paper de forn sobre la safata sense desmuntar la poma.

- Tornar a posar l'anell al voltant de la poma, ara ja sense el paper als laterals, però mantenint-lo a la base..
- Fer el mateix amb totes les tartes.

Presentació

- Desemmotllar el pastís al centre del plat estirant el paper de forn i retirant l'anell quan l'haguem tret.
- Al moment de servir-lo a taula s'aboca per sobre una mica de crema anglesa.