

TARTA TATIN de La DURÉE (pâtisserie La Durée de París)

Nota: Necessitarem motllos individuals de 10 cm de diàmetre.

Nota: L'hem de deixar reosar 3 hores abans del consum.

<u>4 tartes</u>	<u>Ingredients</u>
6	pomes GOLDEN
250 grs	massa de pasta de full
1,5 cullerades	farina, per a la superfície de treball
	<u>Caramel</u>
50 ml	aigua
150 grs	sucre granulat
63 grs	mantega

Elaboració:

Preparar un caramel

- Tallar la mantega a daus.
- Posar a coure en un casó a foc suau el sucre i l'aigua fins que agafi un to de caramel daurat.
- Quan agafi color daurat retirar-lo del foc i afegir-hi la mantega per parar la cocció. Anar remenant amb les varetes manuals fins que tot estigui ben integrat.
- Abocar-lo als motllos i deixar-ho refredar fins que quedi ben caramelitzat.

Preparar les pomes

- Quan falti mitja hora per enforar preescalfar el forn a 160°C.
- Pelar les pomes i tallar-les a quarts.
- Col·locar en posició vertical els quarts en els motllos el més apretats possible. Han de sobrepassar que les parets del motllo perquè s'encongiran fins a la meitat durant la cocció.
- Fornejar durant 90 minuts.
- Deixar refredar.

Pasta de full

- Enfarinar el marbre i estendre la pasta de full.
- Amb un plat d'uns 13 cm de diàmetre de cap per avall marcar les peces i tallar-les amb un ganivet.
- Deixar els cercles de pasta a la nevera durant 30 minuts.

Preparar la tatin

- Quan falti mitja hora per enforar preescalfar el forn a 170°C.
- Tapar els motllos (amb la poma ja fornejada i freda) amb els cercles de pasta de full i pressionar al voltant de les vores cap dins, per envoltar i encaixar la fruita i assegurar-se que no es mourà al desemmotllar.
- Fornejar a 170°C durant 35 minuts.
- Deixar-los refredar i guardar-los a la nevera durant un mínim de 2 hores perquè el caramel s'espesseixi i la pectina de les pomes es gelidifiqui.

Desemmotllar

- Escalfar aigua en un cassó. Submergir el cul dels motllos a l'aigua calenta durant 15 segons (per estovar una mica el caramel) i passar un ganivet per les vores per desenganxar les tartes.
- Tapar amb un plat i donar-lis la volta per desemmotllar de manera que la poma quedi cap enlaire.

A l'hora de servir

- Quan falti mitja hora per servir preescalfar el forn a 120°C.
- Posar les tatin uns 2 minuts al forn per que s'atemperin.
- S'acostumen a servir acompanyades de nata muntada o d'una bola de gelat de vainilla.