

TARTA TATIN Forki-2

Nota: Tarta fàcil de fer si partim d'ingredients comprats al Súoer



	<u>Pomes</u>
4	pomes
4	flams
1	massa de pasta de full
50	mantega
150 grs	sucres llustres
50 grs	farina per a la superfície de treball
	<u>Xarop fosc</u>
150 grs	sucres
150 ml	aigua
30 grs	mantega

Elaboració:

Fer un xarop fosc

- Posar la mantega i el sucre en un cassó amb el foc al mínim i anar-lo caramel·litzant.
- Quan agafi un color daurat hi anirem afegint l'aigua de mica en mica, fins que agafi la textura de caramel vigilant que no es cremi. **IMPORTANT:** abans d'abocar l'aigua al cassó del sucre cal posar-se una manyopla a la mà amb que estem remenant perquè fa una bafarada molt calenta i ens cremariem.

Preparar les pomes

- Pelar i tallar les pomes a làmines fines amb la mandolina.
- Submergir les làmines en aquest xarop durant 2 hores. Reservar.

Pasta de full

- Treure la safata del forn.
- Preescalfar el forn a 165 °C.
- Desplegar la massa de pasta de full sobre el marbre sense treure-la del paper i tallar-la a la mida del motllo
- Tapar la massa amb un altre paper de forn i col·locar-la massa a la safata.
- Col·locar una safata buida al damunt de la massa perquè faci pes i evitar que creixi durant la cocció.
- Nota:** Si no tenim una segona safata llavors punxem amb una forquilla i la tapem amb paper de forn.
- Fornejar a 165°C durant 25 o 30 minuts fins que la pasta de full es torni daurada.
- Treure-la del forn i deixar-la refredar completament.
- Quan la massa sigui completament freda preescalfar a 240°C.
- Empolvar una capa fina i uniforme de sucres llustres per sobre de la pasta de full ja fornejada. Ha d'estar freda.
- Tornar-la a posar al forn uns 2 o 3 minuts, sense deixar de vigilar-la, ja que el temps de fornejat es molt breu.
- Treure-la del forn quan veiem que es desfà el sucre llustre. Reservar

Muntar el pastís

- Folrar la base del motllo amb paper de forn. Es un pastís que es munta al revés.

- Anem posant les làmines de poma superposades en forma de ventall (les més maques en aquesta primera capa)
- Un cop tenim la primera capa de poma hi anem fent successives capes.
- Tallar petits trossets de mantega i escampar-los per sobre de la última capa de poma.
- Coure-les al forn a 160 °C durant 20 minuts. Treure-les i escórrer el líquid sobrant.
- Ara per sobre de les capes de poma hi escampem els flams.
- Tornar el motllo al forn a 160°C durant 5 minuts més perquè el flam s'integri bé.
- Treure el pastis del forn hi col·locar-hi a sobre la base de pasta de full caramel·litzada.
- Tapem amb un plat gran i li donem la volta amb compte.
- Desemmotllar i retirar el paper de forn que havíem posat al fons del motllo.