

TARTA TATIN Forki-1

Nota: Queda força bé

Nota: La pasta brisa s'hs de treballar amb TOTS els ingredients ben freds. Es convenient deixar la farina i el sucre necessaris a la nevera la nit abans. La mantega també es fa servir directament de la nevera. La massa brisa es pot fer el dia abans i deixar-la a la nevera fins l'endemà.

Nota: Si ens volem estalviar feina, com a base per a la tarta podem fer servir una pasta brisa o una pasta de full comprada directament al supermercat.

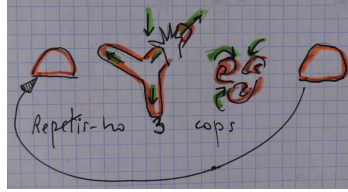


<u>motllo 18 cm diàmetre</u>	<u>Ingredients massa pasta brisa</u>
1	ou
130 grs	farina fluixa (o de rebosteria)
63 grs	mantega a temperatura ambient
30 grs	sucre
una punta	sal
13 grs	farina d'ametlla (OPCIONAL)
	<u>Ingredients de la cobertura</u>
150 grs	sucre per fer el caramel
150 ml	aigua per fer el caramel
1 culler. café	suc de llimona
5	pomes Fuji, Royal Gala, Granny Smith, Golden (no van bé les Reineta)
125 grs	mantega
125 grs	sucre
125 ml	aigua
una miqueta	Calvados (opcional)

Preparar la pasta brisa

Nota: La pasta brisa no s'ha de pastar. Només l'hem d'anar barrejant els ingredients a pessigades, de manera que es vagin barrejant però que es mantinguin sempre una textura aterrossada.

- Tamisar la farina
- Barrejar la farina amb una punta de sal i la mantega (freda de la nevera. S'ha d'anar esmicolant la mantega amb la rasqueta, tallant-la a petits quadradets i fent que es vagi barrejant amb la farina (no desfer-la ni prémer-la contra la farina).
- Afegir-hi el sucre i l'ou sencer i es va pessigant la farina amb la resta d'ingredients fins que s'hagin integrat però sempre mantenint l'aspecte d'una massa agrumollada. No s'ha de treballar molt la massa ja que no interessa que es desenvolupi el gluten.
- Un cop ben esmicolada s'ajunta fins a formar una bola però no molt premuda ni compactada. Si no s'ajunta per manca d'humitat ens mullarem els dits hi pressionarem suaument però NO posar-hi aigua directament.
- BRISAR la massa. Per fer-ho la massa s'ha aplanar i estirar en 3 direccions diferents. Es replega cada punta sobre si mateixa, sense compactar i es torna a estirar altra cop en 3 direccions diferents. Es repeteix per tercera vegada.



- Un cop brisada la massa fem una bola sense compactar, només pressionant suaument, s'enfarina lleugerament, s'embolica amb paper film i es deixa reposar la bola a la nevera durant unes 2-3 hores.
- Passat el temps de repòs enfarinar el marbre de treball abundantment (la massa s'enganxa bastant).
- Traurem la massa de la nevera (si no està freda s'esmicola i trenca quan la intentem estirar) i l'estirarem amb el corró fins a tenir un disc una mica més més gran que la mida del motllo.

Preparar el caramel

- En un cassó posem el sucre, el mateix pes d'aigua i una culleradeta de café de suc de llimona i ho deixem coure a foc mitjà fins que tinguem un color caramel daurat (no fosc), posant atenció a que no es cremi massa.
- Abocar el caramel al fons del motllo. Reservar

Cocció de la poma

- Pelar les pomes, tallar-les en 8 parts, eliminar el cor i les llavors.
- En una cassola posem a bullir els 125 grs de sucre, 125 d'aigua i 125 grs de mantega.
- Quan bulli hi submergim els trossos de poma, baixem a foc mig i ho deixem coure 10 minuts. Els trossos han de quedar submergits perquè la tatin sigui tendre.
- Un cop han bullit els 10 minuts posem la poma a escórrer per eliminar l'excés de líquid.
- Mentrestant preescalfar el forn a 180°C dalt i baix.

Preparar el pastís

- La tatin es va muntant al revés dins del motllo, un cop tenim el caramel al fons del motllo hi anem posant els trossos de poma a manera de ventall directament sobre el caramel tapant tota la base.
- Fem una segona capa de talls de poma pressionant una mica les pomes.
- Tirar unes gotes Calvados (o de suc de llimona) pel damunt de les pomes.
- Estirar la pasta base i tallar un disc d'una mida una mica més gran que el motllo (durant la cocció es contrau).
- Amb l'ajuda del corró col·loquem la massa sobre les pomes i pressionem lleugerament.
- Punxar la superfície de la massa per afavorir la sortida del vapor.
- Enfornar a 180°C durant 45 minuts. La superfície agafarà un to daurat.
- Es treu del forn i es deixa reposar durant 20 minuts abans de desemmotllar. La poma absorbirà gran part del caramel líquid que veiem.
- Abans de tombar el pastís el tapem amb un plat i mirem d'escórrer el caramel sobrant. El podem aprofitar per a altres preparats..
- Desemmotllat directament sobre el plat de servir i deixar-la refredar una mica.
- Serà més bona si esperem una hora a servir-la (quan s'ha refredat però encara està una mica tèbia).