

TARTA TATIN

Anna Martí

INGREDIENTS

80 MINUTES 6 SERVINGS

Massa:

250g farina amb 10% de proteïna

5g sal

125g aigua

200g mantega

Farcit de pomes:

1kg de pomes

150g de sucre

30g de mantega

El suc d'una llimona

Una mica de canyella

TAGS

#tartatatin



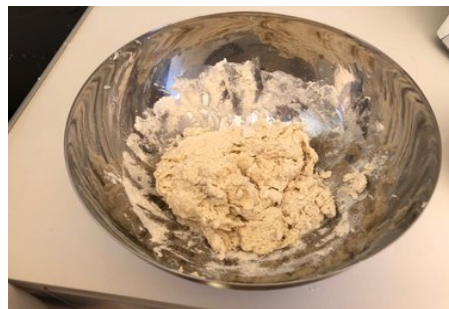
1

Mise en place de la nostre Tarta Tatin.



2

Important: tamisar la farina abans de barrejar-ho amb la resta d'ingredients.



3

Primerament, elaborarem la massa fullada, barrejem farina, aigua i sal.





4

Un cop tenim la mescla barrejada, incorporem la mantega (previament tallada a daus).



5

Formarem una bola, farem dos talls no molt profunds en forma de creu i la reservarem a la nevera.



6

La forma de la creu ens ajudarà a estirar la massa en forma rectangular. (40x20cm). Important: Tirar farina a la taula per evitar que s'enganxi.



7

Aplicarem 4 plecs senzills, que consisteix en doblegar la massa en forma de "tríptic".



8

Important: Cada cop que dobleguem la massa fullada cal espolsar tota la farina sobrant perquè no faci d'aïllant entre les capes.



9

Un cop dobleguem la massa, la deixem refredar a la nevera durant uns minuts. Després tornarem a reproduir el procés que hem fet anteriorment.





10

Durant el temps de repós entre plec i plec, pelarem i tallarem les pomes a làmines.



11

Escalfarem la paella amb sucre.



12

Quan aconseguim el punt daurat incorporarem la mantega, la llimona i la canyella.



13

Seguidament, abocarem les pomes i deixarem caramelitzar-se.



14

Col·locarem les pomes de forma ordenada en un motlle circular.



15

Reprenem la massa reservada de la nevera, la tallarem de forma circular una mica més gran que el motlle i punxarem amb una forquilla perquè no agafi un volum innecessari.





16

Estirarem la massa fullada sobre les pomes, ajustant les vores cap endins.



17

Deixarem la Tatin al forn a 180 graus durant 40 minuts.



18

Quan estigui la Tatin daurada la treiem del foc i la deixem refredar. Posteriorment li donarem la volta.



19

Ho emplatem i llest per tastar-ho!

