

# Tarte tatin

## con MELLA DOLCETEGLIA

*(Dose per 5 torte da 380 g)*

MELLA DOLCETEGLIA	1,000 kg
Burro morbido	0,300 kg
Olio di semi di girasole	0,150 l
Acqua (Temp. Amb.)	0,450 l
<b>Totale impasto</b>	<b>1,900 kg</b>

- Impasto:** miscelare 3 minuti in planetaria con spatola a velocità media
- Preparazione caramello:** miscelare in una casseruola 0,500 kg di zucchero con 2 cucchiaini da tavola circa di acqua e cuocere a fuoco moderato, fino a caramellizzazione
- Lavorazione:** ungere gli appositi stampi (diametro 18 cm) con burro; cospargerli con il caramello preparato precedentemente, disporre le fette di mele sul fondo degli stampi e riempirli con 0,310 kg di impasto stampi (diametro 18 cm) con 0,380 kg di impasto.
- Cottura:** infornare a 160 – 165 °C. Cuocere per 30 - 35 minuti. Attenzione: gli stampi devono essere appoggiati su una teglia prima di essere infornati.

