

DE TOMPOUCE APPEL “TATIN”

Origineel recept door Rony Parijs

Hier vindt u een origineel recept dat twee klassiekers in één combineert: een bladerdeeg met de goede smaak van boter wordt gecombineerd met het tijdloze “appeltaart Tatin”, synoniem voor versheid door de appels, de mascarponecrème en een karamel- en kaneeltoets. Met de kaneeltoets een ideaal dessert in het koude seizoen.

Recept voor 170 tompouces van 3 x 12 cm

KLASSIEKE BLADERDEEG

2 kg traditionele bloem zonder additieven
 450 g **geconcentreerde Extra boter “Pâtissier” 99,9% V.G.**
 50 g zout
 760 g water op 10 °C*
 1 kg **geconcentreerde Extra boter in plak 99,9% V.G.**

Bereid je deeg zoals gewoonlijk. Bak het deeg zoals gewoonlijk op 185 °C gedurende 10 minuten op een bakpapier bedekte bakplaat. Snijd, met behulp van een getand mes, het gebakken bladerdeeg in 12 cm brede banden uit voordat het afgekoeld is. Het deeg is gemakkelijker te snijden en breekt niet als het nog warm is. Versnijdt aansluitend de gekaramelliseerde bladerdeegbanden in smalle banden van 3 cm breedte.

MASCARPONECRÈME MET VANILLE

2640 g **room Selection 35% V.G.**
 1 vanillestokje
 660 g eidooiers
 480 g kristalsuiker
 240 g gelatinemassa**
 3 g kaneelpoeder
 1100 g verse mascarpone

Breng de room aan de kook met de vanille. Terwijl de room aan het verwarmen is, klop de eidooiers met de suiker op tot een ruban. Voeg de ruban toe aan de vanillecrème en breng de massa al roerend tot 83 °C. Voeg aan het mengsel de gelatinemassa en de kaneelpoeder toe. Goed mengen zodat de gelatine en de kaneel gelijkmatig in de massa verdeeld zijn. Dek de crème af met plasticfolie tot tegen de massa. Laat afkoelen, rusten en opstijven gedurende minimaal 12 uur. Na de rust, de massa goed loskloppen. Voeg de verse mascarpone toe en klop op tot een gladde massa.

Tips van de Chef

- Om een gelatinemassa met een gelatinepoeder 200 BLOOM te maken moet u rekening houden met de verhouding 1 tegen 6: de gelatinepoeder wordt gemengd met 6 maal zijn gewicht aan koud water.
- Bewaar de mascarponecrème altijd afgedekt in de koelkast bij 3 °C. Ze is 7 dagen houdbaar (in de diepvries ongeveer 3 weken).

GEKARAMELLISEERDE APPELS “TATIN”

200 g water
 1500 g kristalsuiker
 750 g **room Selection 35% V.G.**
 1 vanillestokje
 Een mespuntje kaneel
 5 stukjes steranijs
 300 g **Traditionele boter 82% V.G.**
 150 g **geconcentreerde Extra boter “Pâtissier” 99,9% V.G.**
 480 g gelatinemassa**
 2500 g appelblokjes, licht bevroren***

Kook de room met de vanillestok, de steranijs en de kaneel. Maak dan een lichte karamel met het water en de suiker en blus met de gezeefde, kokende room. Meng er de Roomboter en de gebruikte boter onder en, als laatste, de gelatinemassa. Goed mengen om een gelijke massa te krijgen. Voeg de licht bevroren appelblokjes toe aan de massa. Blijf even roeren en wanneer de massa begint te stollen, giet u ze in een vorm van 40 x 60 cm met rechte boorden zodat ze niet kan wegvloeien. De onderkoelde appelblokjes zullen de massa sneller laten stollen. Laat 12 uur opstijven in de koelkast (en aansluitend eventueel invriezen om de massa gemakkelijker te verwerken).

Tip van de Chef

- Om te voorkomen dat de massa breekt plaats ze niet onmiddellijk in de diepvries.

SAMENSTELLING

Snijd banden van 12 cm breedte uit de plaat gekaramelliseerde appels “Tatin”. Om een betere hechting te krijgen met het bladerdeeg, verwarm het oppervlak van de plaat gekaramelliseerde appels en plak er een voorgesneden band bladerdeeg op. Draai het geheel om zodat het bladerdeeg aan de onderkant zit. Verwarm het andere oppervlak van de plaat gekaramelliseerde appels en breng een tweede band bladerdeeg aan. Versnijdt de tompouces op maat met een warm mes. Gebruik een St. Honoré-spuitmondje om een zigzag-patroon van de mascarponecrème aan te brengen op de tweede laag bladerdeeg. Gewone dotjes kunnen ook natuurlijk. Sluit af met de voor gesneden gekaramelliseerde bladerdeegbanden van 3 cm breedte.

Tip van de Chef

- Voordat u de tompouces gaat snijden, dompel het mes even in warm water en droog het af. De warmte van het mes zal de massa van gekaramelliseerde appels gemakkelijker snijden.

DECORATIE

Plaats een paletmes diagonaal op de oppervlakte van de tompouce zodat hij voor de helft bedekt is. Bestrooi de zichtbare helft met poedersuiker, dan verwijder het paletmes. Gebruik een opgeklopte ganache voor een originele decoratie.



*Bij langere bewaring in de diepvries eventueel 15 g azijn als antioxidant toevoegen. / **Voor 720 g gelatinemassa: meng 103 g gelatinepoeder 200 BLOOM met 617 g koud water. Laat 1 uur staan. Verwarm vervolgens op tot 45 °C. Laat terug opstijven tot een vaste massa en bewaar in de koelkast. Smelt de massa naar 38 °C voor gebruik. / ***Licht bevroren zijn de appelblokjes gemakkelijker te verwerken.

Meer over deze producten en nog meer recepten vind je op onze website corman.pro/be/nl/chefs

 corman_be
  CormanBelgium

Succes voor de ambachtelijke bakker!