Chausson aux pommes y tarta fina de manzana



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Amasijo

Harina: 250 grs.
Sal: 10 g
Manteca fundida: 40 grs.

Empaste

Harina: 300 grs.
Manteca fría: 500 g

Manzanas

Huevo batido para pintar:
Manteca: 30 g
Manteca fundida: 20 grs.
Manzanas verdes: 8 Unidades
Miel: Cantidad necesaria
Azucar: A gusto

Preparación de la Receta

Amasijo

- Vierta sobre la mesada la *harina* en forma de volcán, coloque en el centro la sal, el agua y la *manteca* fundida, mezcle con un cornet hasta unir los ingredientes, envuélvala en papel film y deje reposar en la heladera durante 1 hora.

Empaste

- Vierta la *harina* sobre la mesada y mézclela con la *manteca* previamente cortada en dados, luego amase solo unos minutos formando un arenado.
- De a la masa forma de ladrillo, envuélvala en papel film y deje reposar en la heladera durante 1 hora.

Manzanas

- Pele las manzanas y córtelas en finos gajos.
- Coloque en una placa cuatro manzanas, espolvoree con azúcar y agregue la *manteca*
- Cocine en horno precalentado durante 20 minutos aproximadamente
- Una vez tiernas realice un puré.
- Reserve el resto de las manzanas.

Armado

- Transcurrido el tiempo de reposo de ambas masas, estírelas por separado con un palo de amasar dándoles forma rectangular y logrando un espesor de 2mm.
- Una vez estiradas coloque el amasijo sobre el empaste y pliegue en tres, amase nuevamente con el palo de amasar y pliegue nuevamente en tres, envuelva en papel film y deje reposar en la heladera durante 1 hora
- Transcurrido el tiempo de reposo proceda a estirar la masa nuevamente formando pliegues 3 veces mas, termine estirando la masa bien fina, colóquela extendida en una placa y cubra con papel film, deje reposar nuevamente en la heladera durante 1 hora.
- Retire la masa de la heladera y córtela en dos tiras iguales.
- Tome una de las tiras y marque de un lado con un cortante circular de 8cm de diámetro sin llegar a cortarla, pinte con *huevo* batido y coloque en el centro una porción del puré de **manzana** frió, luego cubra el puré con el lado de la masa que no marco, presione con los dedos y luego corte con un cortante de 9cm de diámetro
- Acomódelas sobre una placa con papel *manteca* y pincele con *huevo* batido, luego marque superficialmente con un cuchillo
- Cocine en horno precalentado durante 15 minutos.
- Tome la mitad restante de masa y corte en discos de 14cm de diámetro, acomódelos en una placa con papel *manteca*, pinche con un tenedor y disponga los gajos de manzanas reservados en forma de abanico hasta cubrir los discos por completo, bañe con miel y *manteca* fundida, cocine en horno precalentado a 180ºC durante 15 minutos aproximadamente.

Presentación

- Sirva las Chausson aux pommes en una fuente.
- Sirve las tartas de *manzana* en platos individuales.
- Acompañe con un rico te.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chausson-aux-pommes-y-tarta-fina-de-manzana