

[Home](#)[Ricette per
Categoria](#)[Dolci](#)[Ricette
Nutella](#)[Ricette per
Feste](#)[Raccolte](#)[Rubriche](#)[Guide di
Cucina](#)Questo sito contribuisce alla
audience di

deabyday

[DeAbyDay](#)[Ricette e Sapori](#)[Vita da Mamma](#)[Tutta salute](#)[Sapere.it](#)[Login](#)

Lasagne Crema Pasticcera Torta di Mele Zeppole di San Giuseppe la Pastiera Napoletana il Tortano
la Colomba la Pizza Piena

[Home](#) > [Ricette](#) > [Torte](#) > Tarte tatin

Tarte tatin

Difficoltà
BassaPorzioni
8 personePreparaz.
15 minutiRiposo
-Cottura
35 minutiVeget.
Sì

La **tarte tatine** è uno dei dolci più famosi della rinomata pasticceria francese, che è diventata, insi me ad altri piatti del suo livello, tra quelli riconosciuti come i migliori al mondo. Ma forse non tutti sanno che questa torta di mele, molto semplice e particolare, è una ricetta "*nata per errore*" di una cuoca provetta che nella fretta aveva dimenticato di

Seleziona lingua ▼

Powered by Google Traduttore



A ogni
nuovo inizio

Leggi anche:

x chiudi



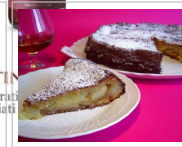
Apple pie alla cannella



Torta di Mele Aromatizzata alla Samba e alla Sambuca



Torta alle Mele



Torta di Mele a spicchi

completare la preparazione con la **pasta brisè**. Nel porre rimedio al suo sbaglio d'educazione vita ad uno dei capolavori della **nuova cucina**.

La tarte tatin è una torta che si presenta con una sottile base di pasta brisè, che raccoglie tanti buoni spicchi di mele caramellate. La preparazione del dolce, semplicissima tra l'altro, è opposta alla sua presentazione; infatti viene realizzata prima una base di spicchi di mele con burro e zucchero, e dopo qualche minuto di cottura le mele vengono ricoperte con la pasta brisè. La cottura in forno completa l'opera e la torta viene infine servita rovesciata, così da sembrare a primo sguardo una classica **torta di mele**.

La tarte tatin nasce in Francia e più precisamente *Lamotte-Beuvron*, ad opera delle sorelle *Stephanie e Caroline Tatin*, albegatrici di un ristorante che esiste ancora oggi, l'*hôtel-restaurant Tatin*. Si narra che una domenica, nell'ansia di servire il pranzo ai numerosi cacciatori che erano soliti frequentare il ristorante, Stephanie (la sorella che si occupava della cucina) nella fretta di infornare la sua buonissima torta di mele, che i clienti erano soliti richiedere a fine pasto, imburro una teglia e la infornò dopo averla riempita di mele zuccherate, dimenticandosi di foderare la teglia con la pasta brisè. Le mele caramellarono, ma la cuoca accorgendosi della distrazione provò a porvi rimedi ricoprendole con una sfoglia di brisè. A fine cottura capovolse la torta e la servì come dessert. I cacciatori rimasero entusiasti del dolce loro offertogli richiedendolo poi ancora e ancora. E fu così che la fama della torta si diffuse anche altrove e quella che era nata per errore divenne poi un caposaldo del ricettario del ristorante e dell'intera Francia, divenendo uno dei cavalli di battaglia di numerosi ristoranti parigini, anche i più lussuosi.

Leggi anche come fare il **Clafoutis alle ciliegie**

Leggi i COMMENTI



Come fare la tarte tatin

La tarte tatin è una torta tipica della pasticceria francese, forse tra le più conosciute, semplici e rinomate che il Paese della cucina buona e sofisticata ci offre.

Ingredienti (per 8 persone)

- 1 kg di **mele** (golden o red delicious)
- 200 gr di **zucchero**
- 70 gr di **burro**
- 350 gr di **pasta brisè**

Strumenti Utilizzati

Stampo da 25cm di diam.

Preparazione

- 1 Per preparare la **tarte tatin** iniziate a lavare le mele, sbucciatele e tagliatele a spicchi. Imburrate una teglia di 25cm di diametro e distribuitevi lo zucchero, ricoprendo tutta la superficie. Aggiungete il burro a pezzi, poi mettete la teglia sul fuoco.



Leggi anche:

- Antipasti
- Carne
- Cheesecake
- Contorni
- Dolci
- Gelati
- Liquori & Cocktails
- Nutella
- Pane & Pasta
- Pizze e Ricette
- Prime Colazioni
- Ricette Bimby
- Torta alla cannella
- Torta di Mele Aromatizzata all'Arancia e alla Sambuca
- Torta alle Mele
- Ricette Estive
- Torta di Mele a spicchi

Home	Ricette per Categoria	Dolci	Ricette Nutella	Ricette per Feste	Raccolte	Rubriche	Ricette Light	Guide di Cucina	Ricette per Feste
							Ricette Vegetariane	Salse & Condimenti	
							Secondi Piatti	Torte	
							Torte Salate	Guide di Cucina	
							Raccolte Varie	Video Ricette	

- 2 Attendete che il burro si sciolga e lo zucchero caramelli, assumendo una delicato colore ambrato, poi unite gli spicchi di mele, ricoprendo l'intera superficie.



Iscriviti alla nostra Newsletter!

Riceverai gratuitamente le nostre Ricette e le ultime novità direttamente nella tua casella di posta.

Iscriviti ora!

- 3 Fate cuocere le mele sul fuoco per una decina di minuti, poi spegnete il fuoco, ricopritele con la pasta sfoglia, cercando di richiudere i bordi e passate in forno preriscaldato a 200° per 30-35 minuti.



- 4 Una volta sfornato il dolce attendete qualche minuto, poi capovolgete la torta in un piatto da portata.



Leggi anche: x chiudi

Apple pie alla cannella	Torta di Mele Aromatizzata all'Arancia e alla Sambuca
Torta alle Mele	Torta di Mele a spicchi

[Home](#)[Ricette per
Categorie](#)[Dolci](#)[Ricette
Vegetali](#)[Ricette per
Feste](#)[Raccolte](#)[Rubriche](#)[Guide di
Cucina](#)

5 La vostra tarte tatin è pronta per essere servita!



Leggi anche:

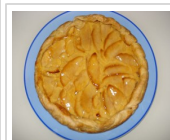
x chiudi



Apple pie alla cannella



Torta di Mele Aromatizzata all'Arancia e alla Sambuca



Torta alle Mele



Torta di Mele a spicchi

[Home](#)[Ricette per
Categoria](#)[Dolci](#)[Ricette
Nutella](#)[Ricette per
Feste](#)[Raccolte](#)[Rubriche](#)[Guide di
Cucina](#)

Leggi anche:

x chiudi



Apple pie alla cannella



Torta di Mele Aromatizzata
all'Arancia e alla Sambuca



Torta alle Mele



Torta di Mele a spicchi

Home Ricette per Categoria Dolci Ricette Nutella Ricette per Feste Raccolte Rubriche Guide di Cucina

Categorie

Ricette Dolci Dolci alla Frutta Torte Ricette Vegetariane In Cucina con Marianna Ricette Francia Europa

Ricette Etniche

Dai un Voto!

Media 4.00 (7 Voti)

Aggiungi commento

Nome

(richiesto)

E-Mail

(richiesta)

Sito web

1000 caratteri rimasti

☒ Notificami i commenti successivi



Aggiorna

Invia

Ricette Bimby

Ricette Light

Video Ricette

Ricette Vegetariane

Cucina Afrodisiaca

CHI SONO

FORUM

INGREDIENTI

DISCLAIMER E NOTE LEGALI

CONTATTACI

LEGGI LE

FAQ COLLABORAZIONI

RicetteDalMondo.it e' un sito di Mediaweb di Salvatore D'Onofrio - P.IVA 07569981215 / R

Privacy Policy

Cookie Policy



Leggi anche:

x chiudi



Apple pie alla cannella



Torta di Mele Aromatizzata all'Arancia e alla Sambuca



Torta alle Mele



Torta di Mele a spicchi