

## Tarta Tatin con base de pasta hojaldre

### Tarte Tatin with puff pastry base

Norma Gómez-García <sup>a</sup>, Ana Karen Vargas-Muñoz <sup>b</sup>

---

#### Abstract:

The Tarte Tatin is an inverted traditional French dessert created by the Tatin Sisters, it became popular in the early XX century. It is made apples caramelized with sugar and covered with puff pastry. It is baked until a golden crust and the pastry's traditional fine layers are formed. Even though puff pastry's origins are not French, it was introduced to France during the time of the crusades. It became more and more popular until the technique was perfected..

#### Keywords:

*Dessert, French, inverted, apple, crusty.*

---

#### Resumen:

La Tarta Tatin es un postre invertido tradicional francés creado por las hermanas Tatin y popularizado a principios del siglo XX, se realiza a base de manzanas caramelizadas con azúcar, cubierta con una pasta hojaldre, se hornea hasta tener una constancia dorada y sus características capas crujientes, aunque la pasta hojaldre tiene sus orígenes fuera de Francia, se introdujo en la época de las cruzadas popularizándose hasta perfeccionar la técnica.

#### Palabras Clave:

*Postre, francés, invertido, manzana, crujiente*

---

### Introducción

La tarta Tatin es una tarta de manzanas invertida, su cocción es realizada generalmente en horno y al momento de ensamblarse la base se coloca en la parte de arriba, lo cual permite, que al servirse volteando el molde, la base queda debajo y las manzanas encima, suele presentarse con crema montada. Su origen es francés, creada por las hermanas Tatin a principios del siglo XX en un hotel-restaurant en Lamotte-Beuvron; en 1926 el crítico Curnonsky visitó aquel lugar, probó el postre y con ello se popularizó hasta nuestros días. 1

Se elabora haciendo un caramelo con azúcar al cual se le agrega mantequilla y después las manzanas, dejando que suavicen, en el horneado terminan su cocción obteniendo un brillo característico por la caramelización de las azúcares que tiene, aproximadamente un 15% de su

composición, en su mayoría fructuosa; la caramelización (pirólisis) es una reacción no enzimática de obscurecimiento que presentan los azúcares, esta ocurre cuando un glúcido se calienta por encima de su punto de fusión, lo que se conoce como calentamiento drástico. El resultado es la formación de macromoléculas de pigmentos llamados melanoidinas, todo esto en combinación con la mantequilla y las manzanas producen aromas y sabores que enriquecen el postre. 2, 4, 5

La pasta hojaldre era conocida por los griegos y árabes. Los cruzados la introdujeron a Francia y Austria. En una de las cartas de Robert de Amiens del año 1311, menciona los pasteles hojaldrosos y durante el mismo periodo en la ciudad de Cahors se crea una pasta de hojaldre con aceite como la realizaban los árabes y griegos. El pintor Claude Gellée que fue aprendiz de pastelero se consideró el inventor del hojaldre como lo

---

a Autor de correspondencia, Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, <https://orcid.org/0000-0002-9070-2393>, Email:

[norma\\_gomez@uaeh.edu.mx](mailto:norma_gomez@uaeh.edu.mx)

b Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, <https://orcid.org/0000-0002-8886-123X>, Email: [ana\\_vargas@uaeh.edu.mx](mailto:ana_vargas@uaeh.edu.mx)

Fecha de recepción: 14/04/2023, Fecha de aceptación: 20/04/2023, Fecha de publicación: 05/06/2023

conocemos hoy en día, pero un tal Feuille pastelero del príncipe de Condé le disputó la creación y el nombre de la pasta en francés es pâte feuillée. 1

La pasta hojaldre es de sabor neutro, se puede utilizar en preparaciones dulces y saladas, presenta una consistencia ligera, dorada, crujiente y con volumen característico en capas. Se puede utilizar en diversas preparaciones en función al número de vueltas y la materia grasa con que se elabore, que pueden ser mantequilla, margarinas o una combinación. 1,3

Por lo anterior, el objetivo general de esta práctica fue elaborar la tarta Tatin de manera tradicional respetando los ingredientes, procedimientos y características organolépticas del producto final.

### Desarrollo

- a) **Nombre de la práctica:** Tarta tatin
- b) **Insumos requeridos para su realización**

**Tabla 1.** Insumos para elaborar tarta tatin

Ingredientes	Cantidad	Unidad
Hojaldre		
Harina de trigo	.500	Kg
Agua	.250	Kg
Mantequilla	0.050	Kg
Sal	0.010	Kg
Mantequilla Empaste	0.350	Kg
Tarta		
Manzanas	1.00	kg
Azúcar	0.120	Kg
Mantequilla	0.050	Kg
Vaina de vainilla	1.00	pza

### c) Procedimiento

Mise en place

1. Tamizar la harina
2. Pelar las manzanas y cortarlas.
3. Hacer un cuadrado de aproximadamente 20 x 20 cm con los 350 gramos de mantequilla

Preparación

1. En un recipiente hondo agregar la harina, agua, sal y los 50 g de mantequilla.
2. Integrar todo hasta obtener una masa homogénea y trabajarla hasta que este lisa y formar una bola haciéndole un corte en cruz en la parte de arriba y dejar reposar por 30 minutos.

3. Extender la masa en forma rectangular , colocar en el centro el cuadro de la mantequilla y cubrir con la misma masa.
4. Extender de manera rectangular de aproximadamente 20x45 cm y doblar en 3, dejar reposar por 30 minutos y repetir el procedimientos 3 veces más y dejar en refrigeración.
5. Hacer un caramelo con el azúcar.
6. Agregar la mantequilla poco a poco y la vaina de vainilla .
7. Agregar las manzanas y dejar a cocción a fuego bajo moviendo suavemente.
8. Acomodar las manzanas en el molde a hornear o en el mismo sartén.
9. Extender el hojaldre y cortar un poco más grande al tamaño del molde a utilizar.
10. Cubrir con el hojaldre y hornear a 200°C por aproximadamente 15 minutos.
11. Dejar enfriar, desmoldar y decorar.

### Utensilios

Tabla, pelador, cuchillo, sartén, pala de madera, molde para hornear o aro, rodillo, plato, bowl, bascula, coladera, charola.



Figura 1. Tarta tatin.  
Fuente: elaboración propia

### Conclusión

La tarta Tatin es una elaboración de origen francés, siendo este uno de los postres favoritos de la región y otras partes del mundo. Tradicionalmente está compuesta por manzanas, azúcar y una base de masa hojaldre, se hornea cubriendo las manzanas con la hojaldre lo que permite terminar su cocción dejándolas suaves, conservando humedad y guardando aromas los cuales son perceptibles después de desmoldar, esto aunado con las capas crujientes y sabor de la hojaldre lo hacen un postre destacable.

## **Referencias**

- [1] Editores Larousse, 2019. *Gastronomie en español*. Barcelona: Larousse.
- [2] McGee, H., 2014. *La cocina y los alimentos*. Barcelona: Deabate
- [3] Wright, J. y Treuille, E. 2021. *Guía completa de las técnicas culinarias*. Barcelona: Blume
- [4] Badui, S. (2006). *Química de los Alimentos*. México: Perason.
- [5] Delgadillo, O. (1998). *Caramelización*. Recuperado de: [http://depa.fquim.unam.mx/amyd/archivero/Seminario-Caramelizacion\\_27353.pdf](http://depa.fquim.unam.mx/amyd/archivero/Seminario-Caramelizacion_27353.pdf)