



Emile Henry
FRANCE

Mon set Tarte Tatin
My Tarte Tatin set



FÉLICITATIONS !

Vous venez d'acquérir notre set Tarte Tatin Emile Henry qui vous procurera, nous l'espérons, une grande satisfaction dans la préparation et la cuisson de vos tartes.

Nous sommes fiers de vous offrir **une garantie de 10 ans** sur votre set Tarte Tatin à compter de sa date d'achat. Pour bénéficier d'une plus grande efficacité dans la gestion de votre garantie, enregistrez-le auprès de notre service de suivi qualité sur www.emilehenry.com/garantie

PRODUIT ENREGISTRÉ = GARANTIE SIMPLIFIÉE

Vous recevrez ainsi la confirmation de la validité de votre garantie qui vous donnera plus de flexibilité dans sa mise en œuvre ainsi que ses modalités.



Notre garantie couvre tout défaut de fabrication ou de qualité du produit utilisé dans des conditions domestiques normales et dans le respect des instructions d'utilisation que vous trouverez dans ce livret. Nous rappelons également que toute variation de finition constatée est due au travail artisanal réalisé et n'altère en rien les qualités culinaires de votre set Tarte Tatin. Cette garantie ne couvre pas les conséquences d'une mauvaise utilisation du produit. *(voir conseils d'utilisation dans ce livret).*

Tous nos produits sont fabriqués à Marcigny en Bourgogne depuis 1850 et font tous l'objet d'un contrôle qualité rigoureux par nos équipes.

RETROUVEZ LES INSTRUCTIONS D'UTILISATION DANS VOTRE LANGUE SUR NOTRE SITE INTERNET

-  Retrouvez les instructions d'utilisation de votre set Tarte Tatin sur www.emilehenry.com/use-and-care
-  Find care and use instructions for your Tarte Tatin set on www.emilehenry.com/use-and-care
-  Ritrovate i consigli d'uso del del set Tarte Tatin su www.emilehenry.com/use-and-care
-  Finden Sie die Gebrauchshinweise für Ihr Tarte Tatin Set unten www.emilehenry.com/use-and-care
-  Инструкции по использованию набора Тарт Татен смотрите на www.emilehenry.com/use-and-care
-  Gebruiksaanwijzing en onderhoudsinstructies over de tarte tatin kunt u terugvinden op www.emilehenry.com/use-and-care
-  請於 www.emilehenry.com/use-and-care 網站搜尋法式蘋果派烤模的使用說明
请于 www.emilehenry.com/use-and-care 网站搜寻法式苹果派烤模的使用说明



Pour toute réclamation

- **Pour la France**
Contactez la boutique auprès de laquelle vous avez acheté votre produit Emile Henry ou contactez notre service consommateur au **03 85 25 50 50** ou écrivez-nous à :
Service Consommateur Emile Henry
13, rue Georges de Vichy
71110 MARCIGNY
- **Pour l'étranger**
Connectez-vous sur :
www.emilehenry.com/garantie
afin de connaître les coordonnées du service consommateur dans votre pays.

POUR UNE UTILISATION OPTIMALE DE VOTRE SET TARTE TATIN ET DE BONS RÉSULTATS CULINAIRES

Votre set à Tarte Tatin Emile Henry vous permet de réaliser facilement de délicieuses tartes en commençant sur le feu et en terminant la cuisson au four.

Spécificités techniques de votre set à Tarte Tatin

- Avant la première utilisation **retirez toutes les étiquettes de votre produit**, au besoin avec un dissolvant doux puis nettoyez-le soigneusement.
- Votre set se compose de deux pièces : le moule dans lequel vous allez cuisiner et l'assiette de présentation qui vous permettra de retourner votre tarte après la cuisson et de la présenter à table.
- Vous pouvez utiliser le moule sur tous les feux et avec un disque relais pour l'induction.
- **L'assiette de présentation ne s'utilise pas sur le feu directement.** Ne la mettez pas au contact d'une source de chaleur directe. Vous pouvez néanmoins l'utiliser au four pour réchauffer votre tarte si besoin.
- Commencez **toujours à feu doux** pour monter ensuite en température graduellement.
- Évitez de faire chauffer votre moule vide plus de deux minutes et faites-le toujours à feu très doux.
- Cuisinez sur le brûleur dont la taille est la plus adaptée au moule (souvent le plus grand).
- Grâce à son émail très résistant, vous pouvez utiliser des ustensiles métalliques pendant la préparation de vos recettes sans craindre de rayer le moule.
- Quand le moule est chaud ne le mettez pas au contact du froid (surface froide ou eau froide). A la sortie du four, posez-le sur une surface neutre (planche en bois, torchon,...).



Lors du nettoyage, si des résidus persistent, faites tremper votre ustensile dans un mélange d'eau chaude et de vinaigre blanc avant de le passer au lave-vaisselle.

Notre céramique est très résistante et vous permettra d'obtenir d'excellents résultats culinaires. Cependant, elle peut se casser en cas de chute ou de choc violent. Veuillez donc à manier votre produit avec précaution.

Préparation et cuisson

Pour une Tatin sucrée, versez le sucre dans le moule en le répartissant bien sur toute la surface. Posez votre moule sur le feu à feu très doux. Très rapidement, le caramel va se former.

Pour le mélanger, évitez d'utiliser un ustensile : tenez votre moule par les poignées et mélangez de manière circulaire.

Dès que le caramel est formé, éteignez le feu (ou la plaque) et incorporez le beurre en parcelles. Mélangez de manière circulaire grâce aux poignées du moule.

Quand le mélange est homogène, disposez la garniture (des pommes dans le cas d'une

Tarte Tatin classique), puis la pâte, toujours hors du feu.

La cuisson complète de la tarte se fait dans un deuxième temps dans votre four préchauffé..

À la sortie du four, laissez reposer la tarte pendant 10 minutes.

Recouvrez ensuite le moule avec l'assiette de présentation à l'envers afin de retourner la tarte sur celle-ci. Pour cela saisissez les poignées en maintenant l'assiette et le moule joints. Retournez l'ensemble vers vous d'un mouvement rapide. Puis découpez la tarte.

Le diamètre du moule est également conçu pour l'utilisation de pâtes feuilletées et brisées que vous trouverez dans le commerce.

MES RECETTES

TARTE TATIN AUX POMMES



Temps de préparation : 25 minutes - Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients pour 8 personnes

La pâte brisée
250 g de farine
125 g de beurre
5 g de sel fin
5 cl d'eau
1 jaune d'œuf

La garniture
6 à 8 pommes Golden
(suivant le calibre)
200 g de sucre en poudre
80 g de beurre

La pâte brisée

1. Mélangez du bout des doigts le beurre coupé en petites parcelles avec la farine et le sel jusqu'à obtention d'une « fine semoule ».
2. Ajoutez le jaune d'œuf, l'eau et rassemblez le tout en une belle boule homogène. Ne travaillez pas trop la pâte mais écrasez-la avec la paume de la main.
3. Laissez-la reposer 1 heure au frais sous film.

Montage de la tarte

1. Versez 170 g de sucre dans le moule en le répartissant dans le fond et faites chauffer à feu doux. Très rapidement, le caramel va se former. Dès qu'il est homogène, éteignez le feu (ou la plaque) et incorporez 50 g de beurre en morceaux et mélangez de manière circulaire grâce aux poignées du moule.

2. Disposez les pommes taillées en gros quartiers en les serrant bien, dos dans le caramel. Faites une deuxième couche de pommes, le dos des quartiers vers le haut de manière à les « emboîter » avec les premières.
3. Recouvrez avec la pâte brisée et roulez l'excédent de pâte sur le dessus pour former un cordon tout autour.
4. Enfournez et laissez cuire environ 40 minutes à four préchauffé à 180° C.
5. Dix minutes après la sortie du four, retournez la tarte Tatin sur son plat de service.

Bon à savoir : vous pouvez remplacer la pâte brisée par de la pâte feuilletée.

TATIN TIÈDE DE LÉGUMES DU SOLEIL CONFITS ET CHÈVRE FRAIS AU THYM

Temps de préparation : 30 minutes - Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients pour une tarte de 8 personnes

250 g de pâte feuilletée
4 tomates « cœur de boeuf » de préférence
1 grosse aubergine (ou 2 petites)
1 courgette
2 gousses d'ail

½ c à café de thym émincé
10 cl d'huile olive
2 fromages de chèvre frais (150 à 200 g)
Sel fin et poivre du moulin
Quelques brins de ciboulette

1. Lavez et coupez en deux dans le sens de la longueur les courgettes et aubergines. Taillez ensuite les morceaux obtenus en fines tranches.
2. Versez l'huile d'olive dans le moule à tatin et faites chauffer doucement sur le feu.
3. Incorporez les tranches de légumes et laissez suer.
4. Parsemez l'ail écrasé et le thym dessus, salez et poivrez.
5. Laissez mijoter pendant environ 10 minutes sur feu doux en remuant souvent. Retirez du moule.
6. Versez à nouveau un peu d'huile d'olive dans celui-ci.
7. Taillez les tomates en fines rondelles et disposez-les en une belle rosace dans le moule.
8. Coupez également le fromage en fines tranches et étalez-en la moitié sur les tomates.
9. Recouvrez avec les légumes et tassez un peu.
10. Répartissez le reste du fromage.
11. Recouvrez avec la pâte feuilletée et roulez l'excédent de pâte sur le dessus pour former un cordon tout autour.
12. Laissez cuire 45 minutes à four préchauffé à 180° C.
13. Cinq minutes après la sortie du four, retournez la tarte tatin sur son plat de service.
14. Ciselez finement la ciboulette et parsemez-la dessus avant la dégustation.

Les conseils du Chef pour créer vos Tarte Tatins !



Vous pouvez utiliser votre set Tatin pour réaliser des Tatins sucrés ou salés. Un des avantages majeur de la « technique Tatin » est que la pâte ne se détrempe pas pendant la cuisson. Vous pouvez donc réaliser des tatins avec des tomates, courgettes, fenouil et autres légumes même s'ils rejettent de l'eau.

Le choix de la pâte

La pâte doit contraster avec la texture de la garniture de la tarte. Si la garniture est très fondante, j'utilise une pâte brisée pour apporter du croquant. Si la garniture est plus dense, j'utilise une pâte feuilletée pour apporter de la légèreté. Évitez les pâtes sablées trop riches et trop fragiles pour ce type de tarte.

Le caramel

Vous pouvez choisir de réaliser un caramel simple ou de l'aromatiser en ajoutant dès qu'il est terminé des zestes d'agrumes, du gingembre frais ou même du rhum. Dans une tatin salée, le caramel n'est pas nécessaire mais il peut ajouter une touche agréable en petite quantité car il « glace » les légumes.

Les fruits

Je peux utiliser presque tous les fruits à l'exception des prunes et des fruits rouges. Vous pouvez utiliser des fruits exotiques comme la mangue, l'ananas, la papaye ou plus classiques comme la poire, la pêche, l'abricot ou la figue.

Les légumes et autres garnitures

Pour réaliser une tatin salée, utilisez la base de votre moule comme une sauteuse : faites suer vos légumes et garnitures aromatiques sur le feu. Retirez ensuite le moule du feu et ajoutez le reste de la garniture comme par exemple des fromages ou de la ricotta. Mettez la pâte dessus puis la tarte au four. Le tour est joué !

Frédéric Dubourvieux
Chef de cuisine Emile Henry

NOUS VOUS INVITONS ÉGALEMENT

À DÉCOUVRIR . . .

Emile Henry 
FRANCE



Notre cloche à pain

Fruit de plus de deux ans de recherche, notre cloche à pain est l'alliée du bon pain maison. La courbe de sa cloche recrée exactement le dôme des fours à pain traditionnels pour assurer au pain le bon taux d'humidité pendant la cuisson. Notre céramique innovante réfractaire permet d'obtenir une croûte généreuse et une mie ferme et aérée.



Notre moule à Tarte Tatin

Un seul moule pour faire toute la recette : d'abord le caramel directement sur la flamme, puis la cuisson au four dans le même plat. Démoulez et présentez votre tarte tatin avec le plat de service. C'est facile et rapide !

Notre Pizza Stone

Notre Pizza Stone est une plaque de cuisson innovante en céramique réfractaire, reproduisant les conditions de cuisson d'un four à pizza traditionnel. Préchauffez-la au four puis glissez votre pizza dessus pour une cuisson de 10 à 12 minutes. Vous obtiendrez une délicieuse pizza à la pâte dorée et croustillante !



Nos cocottes

Grâce à la céramique innovante **Flame**® nos cocottes conservent tous les bienfaits d'une cuisson dans la céramique : une cuisson douce et homogène pour mijoter à la perfection et révéler les saveurs de vos petits plats. Elles s'utilisent sur tous les feux (avec un disque relais pour l'induction) et au four.



Nos moules à pâtisserie

Cuire à cœur vos desserts préférés en les mettant en valeurs dans un joli plat, c'est le rôle de notre ligne Corolle. En céramique **HR**® (High Resistance) ils sont utilisables au four traditionnel, au micro-ondes, au congélateur et au lave-vaisselle sans risque d'altération.



Nos plats à four

Ils apportent couleurs et générosité dans la préparation de vos recettes préférées. En céramique **HR**® (High Resistance), nos plats à four permettent une diffusion de la chaleur homogène, idéale pour une cuisson maîtrisée et naturelle. Ils sont résistants aux chocs thermiques et passent directement du congélateur au four.



1850

Depuis six générations, nos équipes se transmettent la passion d'une Haute Céramique que nous fabriquons en Bourgogne à Marcigny.

“

Notre fierté est de mettre notre maîtrise de la Terre et du Feu au service d'une cuisine généreuse et savoureuse.

For six generations, our teams have passed on our passion for the high-quality ceramic we make in Marcigny, Burgundy.

We are proud that our expertise in Clay and Fire is used to create delicious recipes, full of flavour.



CONGRATULATIONS!

You have just purchased an Emile Henry Tarte Tatin set, which we hope will bring you immense pleasure and satisfaction when preparing and cooking your favourite recipes.

We are proud to offer a **ten-year guarantee** on your Tarte Tatin set, starting from the date of purchase. To ensure your guarantee is properly effective, please register your purchase with our quality control department on www.emilehenry.com/guarantee

REGISTERED PRODUCT = SIMPLIFIED GUARANTEE

You will receive confirmation of your guarantee's validity, which will give you more flexibility with regard to its implementation and its terms.



Our guarantee covers all product manufacturing or quality defects, when used under normal domestic conditions, and in accordance with the care and use instructions detailed in this booklet. May we also remind you that any variations in the appearance are due to the traditional manufacturing methods used and do not in any way affect the culinary qualities of your Tarte Tatin set. This guarantee does not cover the consequences of incorrect use of the product (*see the recommendations in this booklet*).

All our products have been made in Marcigny, Burgundy, since 1850, and are subject to rigorous quality control by our own teams.

FIND THE CARE AND USE INSTRUCTIONS IN YOUR LANGUAGE ON OUR WEBSITE

-  Retrouvez les instructions d'utilisation de votre set Tarte Tatin sur www.emilehenry.com/use-and-care
-  Find care and use instructions for your Tarte Tatin set on www.emilehenry.com/use-and-care
-  Ritrovate i consigli d'uso del del set Tarte Tatin su www.emilehenry.com/use-and-care
-  Finden Sie die Gebrauchshinweise für Ihr Tarte Tatin Set unten www.emilehenry.com/use-and-care
-  Инструкции по использованию набора Тарт Татен смотрите на www.emilehenry.com/use-and-care
-  Gebruiksaanwijzing en onderhoudsinstructies over de tarte tatin kunt u terugvinden op www.emilehenry.com/use-and-care
-  請於 www.emilehenry.com/use-and-care 網站搜尋法式蘋果派烤模的使用說明
请于 www.emilehenry.com/use-and-care 网站搜寻法式苹果派烤模的使用说明



Complaints

- Please contact the shop where you purchased your Emile Henry product.
Or
- Log on to: www.emilehenry.com/guarantee to find the contact details of the customer service department in your country.

HOW TO GET THE BEST RESULTS FROM YOUR TARTE TATIN SET

You can use your Emile Henry Tarte Tatin set to bake delicious tarts, starting on the stove and finishing in the oven.

Technical features of your Tarte Tatin set

- Before using it for the first time, **remove all the labels from the product**, if necessary using a mild detergent, then clean carefully.
- Your set contains two pieces: the dish you will bake in and the serving platter used to turn your tart out after cooking and serve it on the table.
- The Tatin dish can be used on all types of hob, with an induction disk for induction hobs.
- The serving platter cannot be used directly on the stove top. Do not place it in contact with a source of direct heat. You can, however, use it in the oven to warm up your tart if necessary.
- **Always use a low heat** first so that the temperature builds up gradually.
- Do not heat the Tatin dish empty for more than two minutes, and always use a very gentle heat.
- Cook on the burner most appropriate to the size of the dish (usually the largest one).
- Thanks to its highly resistant glaze, you can use metal utensils when cooking, without scratching the surface.
- When the dish is hot, do not place it in contact with anything cold, such as cold water or a cold surface. When you take it out of the oven, place it on a neutral surface, such as a wooden board or cloth.



If, when cleaning it, you find that some residue will not come off, soak it in hot water and white vinegar before placing in the dishwasher.

Our ceramic is highly resistant and produces excellent culinary results. However, it can break if it is dropped or subject to violent impact. So please handle it carefully.

Preparation and cooking

For a sweet Tarte Tatin, pour in the sugar, spreading it out over the surface of the dish.

Put the dish on a very low heat. Very quickly, the caramel will form. Do not use a spoon, hold your dish by the handles and spread out the sugar using circular movements.

When the caramel is ready, take the dish off the heat and add the butter cut into small pieces.

When you have a smooth caramel, add the filling (apples for traditional Tarte Tatin) then place the pastry on the top.

The Tarte Tatin is ready after cooking for a second time in a preheated oven.

After taking your Tarte Tatin out of the oven, leave to cool for 10 minutes.

Place the serving platter on top of the dish and turn out the tart. To do this, hold the handles and the serving platter at the same time. Turn it towards you in one quick movement, and remove the dish to reveal your tart.

“The diameter of the dish is designed for the ready-made puff pastry and shortcrust pastry you can find in the shops.”



MY RECIPES

APPLE TARTE TATIN



Preparation time: 25 minutes - Cooking time: 40 minutes

Ingredients for 8 servings

Shortcrust pastry

250 g (9 oz) plain flour
125 g (4 ½ oz) butter
5 g (1 teaspoon) salt
5cl water
1 egg yolk

Filling

6 - 8 apples (depending on size)
200 g (7 oz) caster sugar
80 g (3 oz) butter

Shortcrust pastry

1. Cut the butter into small pieces and rub it into the flour and salt using your fingertips in order to get a fine breadcrumb mixture.
2. Add the egg yolk and water, and bring the mixture together to make a smooth ball of pastry. Knead the pastry with the palm of your hand to avoid over-handling it.
3. Leave it in the refrigerator wrapped in film for 1 hour.

Making the tart

1. Pour 170 g (6oz) of sugar into the bottom of the dish, spreading it evenly, and heat the dish on a low heat. Very quickly the caramel will form. Remove from the heat and add 50 g (1 ¾ oz) of butter, cut into small pieces. Always mix using the handles and making circular movements.

2. Place the apples cut into large quarters over the bottom, rounded-side down in the caramel, squeezing them together. Add a second layer of apples, rounded-side up, so that they fit snugly between the first ones.
3. Roll out the pastry and cover the apples, rolling the edges so it fits into the dish.
5. Place in a pre-heated oven at 180°C (350°F) and cook for 40 minutes.
6. Once removed from the oven, leave to stand for 10 minutes before turning out onto the serving platter.

Tips: you can also use puff pastry instead of shortcrust pastry.

WARM SUMMER VEGETABLE TARTE TATIN WITH GOAT'S CHEESE

Preparation time: 30 minutes - Cooking time: 45 minutes

Ingredients for 8 servings

250 g (9 oz) puff pastry (ready-made)
4 large, fleshy tomatoes
1 large aubergine/eggplant
(or 2 small ones)
1 courgette/zucchini
2 cloves garlic

½ teaspoon chopped thyme
10 cl olive oil
2 fresh goat's cheeses (150-200 g/7 oz)
Salt and pepper
A few chives

1. Wash and cut the courgettes/zucchini and aubergines/eggplants in half length-ways. Then cut into thin slices.
2. Pour the olive oil into the tarte Tatin dish and heat over a low flame.
3. Add the vegetable slices and leave to sweat.
4. Add the crushed garlic, sprinkle over the thyme and season well.
5. Leave to cook for around 10 minutes on a low heat, stirring often.
6. Remove the dish from the heat and add a little more olive oil.
7. Cut the tomatoes into thin slices and arrange them in the bottom of the dish in the shape of a rose.
8. Cut the goat's cheese into slices and place half on the tomatoes.
9. Cover with the rest of the vegetables, pressing down slightly.
10. Add the remaining goat's cheese.
11. Roll out the pastry and cover the vegetables, rolling the edges so it fits into the dish.
12. Cook in a pre-heated oven at 180°C (350°F) for around 45 minutes.
13. Once cooked, remove from the oven and leave to rest for 5 minutes before turning out onto the serving platter.
14. Finely chop the chives and sprinkle over the top before serving.

Our Chef's tips for a perfect Tarte Tatin!



You can use your Tarte Tatin set to make savoury or sweet tarts. One of the major advantages of the "Tatin technique" is that the pastry does not get soggy during cooking, so you can make tarts with tomatoes, courgettes, fennel and other vegetables, even if they contain a lot of water.

The choice of pastry

The pastry must contrast with the texture of the tart filling. If the filling is very smooth, use shortcrust pastry to add a little crunchiness. If the filling is more solid, use puff pastry to add lightness. Don't use shortcrust pastry that is too rich or too fragile for this type of tart.

The caramel

You can make a simple caramel or flavour it once it is cooked by adding citrus fruit zests, fresh ginger or even rum. For a savoury tart, caramelisation is not necessary, but is good in small quantities as it "glazes" the vegetables.

Fruit

You can use nearly all types of fruit apart from plums and red fruit. You can use exotic fruit such as mango, pineapple and papaya, or more traditional fruit such as pear, peach, apricots or figs.

Vegetables and other fillings

To make a savoury tart, use the base of your dish like a frying pan: sweat the vegetables and aromatic filling on the hob. Then remove the dish from the heat and add the rest of the filling, such as cheese or ricotta. Place the pastry on top then put the tart in the oven. And that's all there is to it!

Frédéric Dubourvieux
Cooking Chef Emile Henry

WHY NOT TAKE

A LOOK AT ...

Emile Henry 
FRANCE

Our Bread Cloche

The result of over two years' research, our Bread Cloche is perfect for making good homemade bread. The curve of its lid exactly recreates the dome of traditional bread ovens, to give the bread the correct humidity level as it bakes. Our innovative refractory ceramic produces a generous crust and a firm, airy inside.



Our stewpots

Thanks to our innovative **Flame**® ceramic, our stewpots retain all the benefits of cooking in an earthenware pot: gentle, even cooking, simmering to perfection and bringing out all the flavours of your recipe. They can be used on all types of stove (with an induction disk for induction hobs) and in the oven.



Our Tarte Tatin dish

One dish for the whole recipe: firstly for making the caramel directly on the stove, then for oven-baking the tart in the same dish. Remove your Tarte Tatin from the dish and present it on the serving plate. It's quick and easy!



Our baking dishes

Our Ruffled dishes cook your favourite desserts gently and evenly, and show them off in an attractive presentation. Made from **HR**® (High Resistance) ceramic, they can be used in a traditional oven, microwave, freezer and dishwasher without risk of damage.

Our Pizza Stone

Our Pizza Stone is an innovative baking dish made from refractory ceramic, which reproduces the baking conditions of a traditional pizza oven. Pre-heat it in the oven then slide your pizza on top and cook for 10-12 minutes. You will have a delicious pizza with a crisp, golden crust!



Our oven dishes

Our ovenware adds a splash of generous colour to your favourite recipes. Made from **HR** (High Resistance) ceramic, they diffuse the heat evenly and are perfect for controlled, natural cooking. They are resistant to thermal shocks, and can be placed directly in the oven from the freezer.





MADE IN FRANCE SINCE 1850