les fiches conseils

FONDS DE TARTE LE P'TIT BENOIT

FONDS DE TARTE EN PÂTE SABLÉE CRUS SURGELÉS AU SEL DE GUÉRANDE

les + produits :

- La gamme **FONDS DE TARTE Le P'tit Benoit by DISGROUP** comprend 4 tailles/conditionnements.
- Foncés dans des moules aluminium perforés.
- Excellente qualité : 28% beurre, sucre roux et sel de Guérande
- Ils gardent leurs croustillant plus logntemps que les fonds de tarte classiques.

Le P'tit Benoit by DISGROUP

Retrouvez toutes les références au dos

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

Conseils proposés par nos conseillers techniques :
Marc Hemery et Hugo Alessio

les fiches conseils

Idée recette :

TARTELETTES FRAÎCHEUR

FOND PÂTE SABLÉE Ø 8,5 CM le P'tit Benoit 24

Crème d'amande :
Beurre ..... 150 g
Sucre ..... 150 g
Poudre d'amande DISGROUP ..... 150 g
Œufs ..... 180 g
Poudre à crème DISGROUP ..... 30 g
Crème liquide 35% DISGROUP ..... 135 g

Crémeux vanille :
Lait ..... 200 g
Crème liquide 35% DISGROUP ..... 400 g
Gousse vanille DISGROUP 1
Jaune d'œufs DISGROUP ..... 160 g
Sucre ..... 160 g
Gélatine argent ..... 5 feuilles
Crème liquide 35% DISGROUP fouettée ..... 200 g

Crème d'amande : Travailler le beurre avec le sucre et la poudre d'amande. Ajouter graduellement les œufs. Incorporer la poudre à crème puis la crème liquide.

Crémeux vanille : Faire chauffer le lait et la crème en infusant la vanille. Blanchir les jaunes avec le sucre. Cuire le tout à la nappe (85°C). Ajouter la gélatine puis refroidir. Incorporer la crème fouettée et couler directement dans des Flexipans en forme de savarin (diamètre 70). Surgeler.

Montage : Étaler une fine couche de Fruttidor fruits des bois Irca dans chaque **FOND DE TARTE**. Recouvrir de crème d'amande et cuire à 160°C pendant 30-35 mn. Glacer les crémeux encore gelés en plongeant la surface dans le Miroir Neutral chauffé à 50-55°C. Placer aussitôt sur les tartelettes froides. Décorer avec des fruits rouges et une gousse de vanille.

Utilisez les **FONDS DE TARTE EN PÂTE SABLÉE** pour gagner du temps dans de nombreuses recettes de nos conseillers techniques :

- La tarte Printanière
- La tarte Louisa etc ...

Toutes nos recettes et vidéos sont disponibles sur notre site internet : **www.disgroup.fr**

Réf. 540120	Ø 8,5 cm	29 g	72 unités
Réf. 540121	Ø 10 cm	48 g	72 unités
Réf. 540122	Ø 22 cm	240 g	12 unités
Réf. 540123	Ø 27 cm	360 g	8 unités

Conseils d'utilisation :

- Les fonds peuvent être cuits sans garniture à 160°C durant 20-25 mn.
- Pas besoin de noyaux de cuisson, ils ne se déforment pas.
- Adapter la durée de cuisson en fonction de l'appareil de garniture déposé dans les fonds crus.

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »