



FONDS DE TARTELETTE SÉSAME

FONDS DE TARTE EN PÂTE SABLÉE CRUS SURGELÉS AU SÉSAME



Refs. 540136
et 540137

les + produits :

- Les fonds de tartelette sésame sont d'excellente qualité, ils contiennent 28% de beurre et du sel de Guérande.
- Ils apportent une texture, un goût et un croustillant original permettant d'augmenter l'attractivité de vos recettes par ce côté singulier.
- Ils apportent une belle régularité, une finition et de la modernité.
- Les fonds cuits garnis de crème gardent les croustillants plus longtemps que les fonds classiques.
- 2 tailles : ø 85 mm et ø 110 mm





Idee recette :

TARTELETTES FAÇON ÎLE FLOTTANTE

Recette pour 20 tartellettes ø 85 mm

• Crème diplomate vanille :

Lait	500 g
Sucre	100 g
Jaune d'œuf liquide DISGROUP	100 g
Poudre à crème pâtissière DISGROUP	45 g
Joypaste vanille IRCA	30 g
Gélatine 200 bloom DISGROUP	5 g
Crème 35% fouettée DISGROUP	300 g

Faire bouillir le lait. Blanchir les jaunes, la poudre à crème, la vanille et le sucre. Ajouter le lait puis faire cuire l'ensemble. Faire refroidir rapidement. À froid, incorporer la gélatine à la crème pâtissière puis délicatement la crème fouettée.

• Blancs d'œufs nuage :

Blanc d'œuf liquide DISGROUP	500 g
Blanc d'œuf sec	120 g
Sucre	130 g

Monter les blancs avec le sucre. Garnir des moules ronds de 8 cm graissés de cette meringue. Cuire au micro-ondes environ 20 secondes.

→ Montage des tartellettes :

Cuire les FONDS DE TARTELETTE SÉSAME 10 minutes à 170°C. Garnir les fonds d'environ 15 g de Toffee d'or caramel IRCA. Ajouter ensuite la crème diplomate à ras du bord. Une fois le nuage cuit, le déposer délicatement sur la tartellette puis décorer.

Utilisez les **FONDS DE TARTELETTE SÉSAME** pour gagner du temps et de l'originalité dans les recettes de nos conseillers techniques :

- Les tartellettes Fraicheur
- Les tartellettes des îles etc ...



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

Conseils d'utilisation :

- Les fonds peuvent être cuits 10-15 minutes à 160-170°C.
- Pas besoin de noyaux de cuisson, ils ne se déforment pas.