

Tarte Caramangue



Photo Jon DAERDEN - Studio Capteur d'images - 04 76 87 87 94

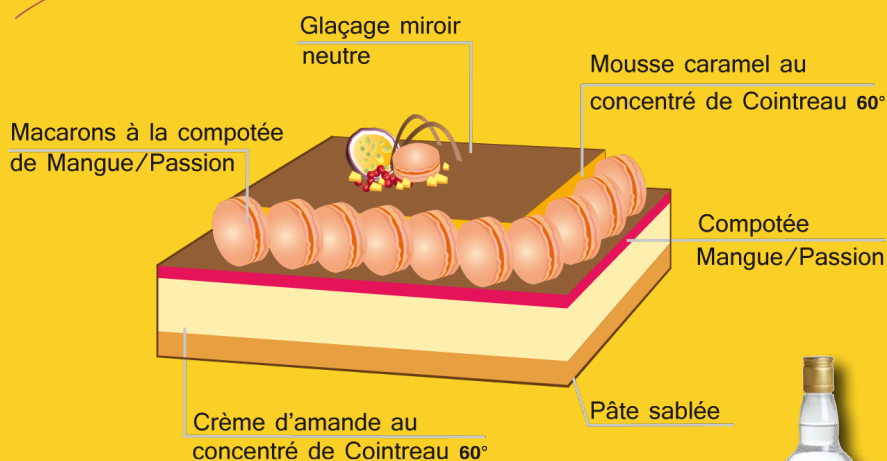
Recette pour 3 tartes de 210 mm

Composition :

- Pâte sablée
- Crème d'amande au concentré de Cointreau 60°
- Compotée de Mangue/Passion
- Mousse caramel au concentré de Cointreau 60°
- Macarons à la compotée de mangue

COINTREAU

En partenariat avec Premium Gastronomie



Marc Hemery

Recette proposée par Marc Hemery
Conseiller technique DISGROUP
Renseignements auprès de votre distributeur



DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

Ingrédients

Pâte sablée

300 g de beurre
375 g de sucre glace
5 g de sel
125 g de poudre d'amande DISGROUP
2 oeufs
500 g de farine

Crème d'amande au concentré de Cointreau 60°

100 g de beurre
100 g de sucre
100 g de poudre d'amande DISGROUP
2 oeufs
100 g de crème pâtissière
16 g de fécule
25 g de concentré de Cointreau 60°
150g de cubes de mangue

Compotée Mangue / Passion

300 g de purée de mangue DISGROUP
150 g de purée de passion DISGROUP
85 g de sucre
8 g de pectine N.H
75 g de glucose DISGROUP
200 g de cubes de mangue

Mousse caramel au concentré de Cointreau 60°

450 g de beurre
270 g de caramel Salidou
300 g de sucre
65 g d'eau
150 g de blancs d'oeufs
50 g de concentré de Cointreau 60°

Astuces du Chef

Malaxer le beurre pommade avec le sucre glace, le sel et la poudre d'amande. Ajouter les oeufs puis la farine. Réservez 12 heures au réfrigérateur avant de foncer les tartes. Laisser reposer ces tartes 1 heure.

Crémer le beurre avec le sucre, ajouter la poudre d'amande puis les œufs progressivement. Verser la crème pâtissière, la fécule et le concentré de Cointreau.

Faire bouillir les purées avec le glucose. Verser le mélange à sec (sucre/pectine) et mixer. Ajouter les cubes de mangue puis cuire à 100°C.

Cuire le sucre et l'eau à 121°C. Verser sur les blancs. Monter cette meringue italienne. Mettre le beurre en pommade, ajouter le caramel et parfumer avec le Cointreau. Incorporer délicatement la meringue. Couler dans des tartes carrées de 150. Surgeler. Glacer au miroir neutre.

Montage des tartes

Garnir de crème d'amande les fonds de tartes. Parsemer de cubes de mangue recoupés en petits dés. Cuire environ 30 mn à 170°C. Refroidir avant d'étaler la compotée de Mangue/Passion. Positionner la mousse caramel et placer des macarons garnis de compotée Mangue/Passion.

Retrouvez et téléchargez cette recette sur :
www.disgroup.fr

Suggestion de présentation - Avril 2013


DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »