

LE FINKERS



Un dessert croustillant à base de chocolat et de caramel beurre salé !

COMPOSITION

pour 35 tartelettes Oblong
145 mm x 45 mm

SABLÉ BRETON

Jaunes d'œufs DISGROUP300 g
Sucre500 g
Beurre demi-sel550 g
Farine T45 DISGROUP750 g
Levure Vigor Baking IRCA40 g

CARAMEL AU BEURRE SALÉ

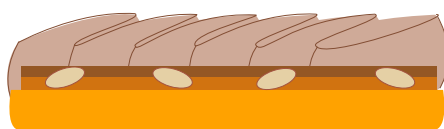
Glucose DISGROUP200 g
Sucre250 g
Beurre demi-sel60 g
Crème 35% M.G. DISGROUP fouettée360 g






GANACHE CHOCOLAT

Crème 35% M.G. DISGROUP350 g
Glucose DISGROUP60 g
Sucre inversé25 g
Couverture Reno Concerto 72% IRCA280 g

GANACHE CHOCOLAT MONTÉE

Crème 35% M.G. DISGROUP330 g
Glucose DISGROUP90 g
Sucre inversé60 g
Couverture Reno Concerto 64% IRCA330 g
Crème 35% M.G. DISGROUP960 g



-  Cacahuètes grillées salées
-  Ganache chocolat montée
-  Ganache chocolat
-  Caramel beurre salé
-  Sablé breton



Marc Hemery
Conseiller Technique
DISGROUP

PROCÉDÉS DE FABRICATION

SABLÉ BRETON

Monter les jaunes d'œufs avec le sucre au ruban. Ajouter le beurre en pommade. Tamiser la farine avec la levure chimique avant de l'incorporer dans la préparation. Dresser aussitôt à la poche dans les cercles à tartelettes. Cuire 20- 25 mn à 155°.

CARAMEL AU BEURRE SALÉ

Faire fondre le glucose. Ajouter le sucre petit à petit. Cuire le tout jusqu'à obtention d'un caramel ambré. Décuire avec le beurre puis la crème fouettée. Cuire à 103°. Refroidir.

GANACHE CHOCOLAT

Chauffer la moitié de la crème avec le glucose et le sucre inversé. Verser sur la couverture. Mixer et ajouter le reste de crème. Réserver en poche pour le dressage.

GANACHE CHOCOLAT MONTÉE

Chauffer les 330 g de crème avec le glucose et le sucre inversé. Verser sur la couverture. Mixer et ajouter le reste de crème. Mixer à nouveau puis réserver 12 heures au réfrigérateur. Monter légèrement afin de dresser aussitôt.

MONTAGE DES TARTELETTES

Couler du caramel dans le fond de chaque tartelette. Parsemer 6/8 cacahuètes par fonds. Recouvrir de ganache et lisser. Faire prendre au froid. Dresser un lacet de ganache montée. Puis décorer.