

PRALINETTE

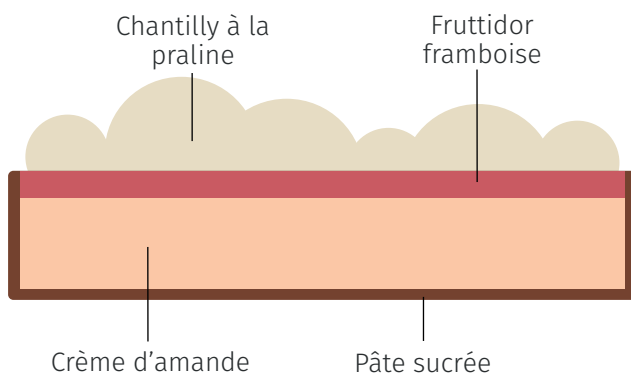


HUGO ALESSIO

Recette proposée par Hugo ALESSIO
Conseiller technique DISGROUP
Renseignements auprès
de votre distributeur



DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Recette pour 45 tartellettes Ø 80 mm

PÂTE SUCRÉE

- 300 g de beurre DISGROUP
- 375 g de sucre glace
- 5 g de sel
- 125 g de poudre d'amande DISGROUP
- 2 oeufs
- 500 g de farine T45 DISGROUP

Malaxer le beurre pommade avec le sucre glace, le sel et la poudre d'amande. Ajouter les œufs puis la farine. Réserver 2 heures au réfrigérateur avant de foncer les tartes.

CRÈME D'AMANDE

- 250 g de poudre d'amande DISGROUP
- 250 g de sucre
- 250 g de beurre DISGROUP
- 300 g d'œufs entier liquide DISGROUP
- 50 g de poudre à crème pâtissière DISGROUP
- 225 g de crème liquide 35% DISGROUP

Travailler la poudre d'amande avec le beurre en pommade et le sucre. Ajouter progressivement les œufs. Incorporer la poudre à crème puis la crème liquide.

CHANTILLY CRÈME DE PRALINE

- 800 g de crème liquide 35% DISGROUP
- 200 g de lait
- 25 g de glucose DISGROUP
- 700 g de crème de praline
- 400 g de chocolat blanc Sinfonia 34% IRCA
- 150 g de beurre de cacao IRCA
- 1150 g de crème liquide 35% DISGROUP

Faire chauffer la crème avec le lait, la crème de praline et le glucose puis le verser sur le chocolat et le beurre de cacao partiellement fondus. Mixer avec la crème froide. Le lendemain monter cette chantilly jusqu'à bonne consistance.

MONTAGE

Garnir de crème d'amande les fonds jusqu'à la moitié de la hauteur de la tarte. Cuisson 20-25 minutes à 165°C. A froid, lisser la tarte avec le Fruttidor framboise. Pocher à l'aide d'une douille unie la chantilly puis décorer avec des pralines concassées.



LES PRODUITS DE VOTRE RECETTE



Réf. 7547



Réf. 3355



Réf. 1455



Réf. 493



Réf. 4868



Réf. 1268



Réf. 4532



Réf. 1675



Réf. 8128



Réf. 4909