

TARTELETTES FRAÎCHEUR

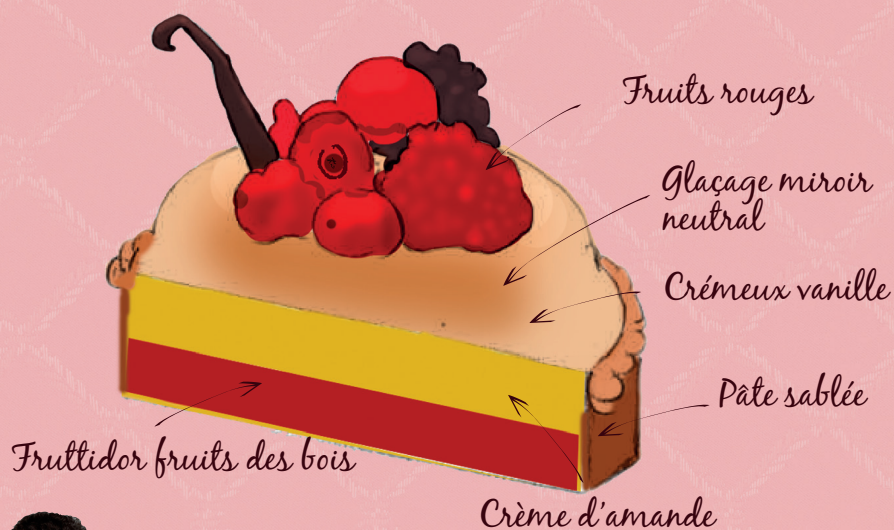


Photo Jon DAERDEN - Studio Capteur d'Images - 04 76 87 87 94

Recette pour 24 tartlettes de diamètre 80 mm

COMPOSITION :

- Pâte sablée
- Crème d'amande
- Fruttidor fruits des bois
- Crémeux vanille



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 DISGROUP T45



CRÈME D'AMANDE

- 150 g de beurre
- 150 g de sucre
- 150 g de poudre d'amande DISGROUP
- 180 g d'oeufs
- 30 g de poudre à crème DISGROUP
- 135 g de crème liquide DISGROUP

CRÉMEUX VANILLE

- 200 g de lait
- 400 g de crème DISGROUP
- 1 gousse de vanille
- 160 g de jaunes d'oeufs
- 160 g de sucre
- 5 feuilles de gélatine Argent
- 200 g de crème DISGROUP fouettée



PROCÉDÉ DE FABRICATION

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

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

Faire chauffer le lait et la crème en infusant la vanille. Blanchir les jaunes avec le sucre. Cuire le tout à la nappé (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 DES TARTELETTES

Étaler une fine couche de Fruttidor fruits des bois dans chaque tartelette. 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.