

FRAMBOISILLE



Une savoureuse tartelette mêlant la douceur de la vanille et le pep's de la framboise !

COMPOSITION

pour 35 tartelettes «stick»
145 mm x 55 mm

AIDE À LA PÂTISSERIE

Fruttidor Framboise IRCA.....700 g

PÂTE SABLÉE

Beurre300 g
Sucre glace375 g
Sel5 g
Poudre d'amande DISGROUP125 g
Œufs2 g
Farine T45 DISGROUP500 g
Extrait de vanille 200 DISGROUP2 g

BISCUIT JOCONDE

Poudre d'amande DISGROUP100 g
Sucre glace100 g
Œufs90 g
Jaunes d'œufs DISGROUP60 g
Farine T45 DISGROUP80 g
Blancs d'œufs DISGROUP190 g
Sucre70 g

GANACHE MONTÉE CHOCOLAT BLANC/VANILLE

Crème 35% M.G. DISGROUP200 g
Couverture Sinfonia blanche IRCA150 g
Masse de gélatine (4 g + 24 g d'eau)28 g
Crème 35% M.G. DISGROUP325 g
Joypaste vanille Madagascar Joygelato10 g



-  Demi-framboise
-  Ganache montée vanille/chocolat blanc
-  Fruttidor framboise
-  Biscuit Joconde
-  Pâte sablée



Marc Hemery
Conseiller Technique
DISGROUP

PROCÉDÉS DE FABRICATION

PÂTE SABLÉE

Travailler à la feuille au batteur le beurre avec le sucre glace, le sel, la poudre d'amande. Ajouter graduellement les œufs et la vanille. Ajouter la farine. Ne pas trop malaxer. Réserver au réfrigérateur avant de fonder des tartelettes oblongues. Laisser reposer avant de cuire à 155° pendant 20 mn.

BISCUIT JOCONDE

Monter les blancs d'œufs et les serrer avec le sucre. En parallèle, monter les jaunes d'œufs avec les œufs, le sucre glace, la poudre d'amande et la farine. Mélanger les 2 appareils et étaler sur une feuille. Cuire 8 mn à 200°.

GANACHE MONTÉE CHOCOLAT BLANC/VANILLE

Chauffer les 200 g de crème et verser sur la couverture blanche. Mixer. Ajouter tous les autres ingrédients puis mixer à nouveau légèrement. Réserver au réfrigérateur minimum 12 heures. Monter sans trop serrer cette ganache puis dresser aussitôt.

MONTAGE DES TARTELETTES

Dans les fonds de tartelettes déposer une découpe de biscuit Joconde. Répartir 20 g de Fruttidor Framboise IRCA par tartelette. Lisser avec la ganache montée puis réaliser des pointes régulières dessus. Napper au pistolet avant de placer une demi-framboise sur chaque pointe.