

Châtillon

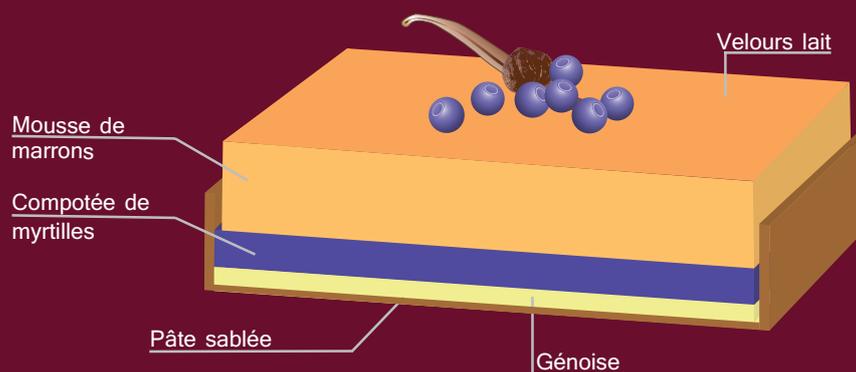


Photo Jon DAERDEN - Studio Capteur d'images - 04 76 87 87 94

Recette pour 3 tartes de 220 mm
de diamètre

Composition :

- Pâte sablée
- Disque de génoise
- Compotée de myrtilles
- Mousse de marrons
- Velours chocolat lait



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

Compotée de myrtilles

100 g purée de fruits rouges DISGROUP
400 g de myrtilles Disgroup
100 g de sucre semoule
6 g de pectine N.H.

Mousse de marrons

375 g de pâte de marrons
75 g de sirop à 30
45 g de sirop à 30
12 g de gélatine
570 g de crème fouettée DISGROUP

Velours de chocolat au lait

120 g de couverture lait Corail DISGROUP
100 g de beurre de cacao

Astuces du Chef

Malaxer le beurre pommade avec le sucre glace, le sel et la poudre d'amande. Ajouter les œufs puis la farine. Réserver 12 heures au réfrigérateur avant de foncer les tartes. Laisser reposer ces tartes 1 heure avant de les cuire à 180 ° durant 10 mn .

Chauffer au micro-onde la purée et les myrtilles jusqu'à 60°. Ajouter le sucre mélangé avec la pectine. Mixer légèrement et porter à ébullition 1 mn .

Détendre la pâte de marrons avec les 75 g de sirop. Chauffer l'autre partie du sirop pour dissoudre la gélatine. Incorporer la gélatine dans la pâte de marrons puis progressivement et délicatement la crème fouettée. Lisser des cercles à tarte de taille inférieure aux tartes en pâte sablée et surgeler ces disques.

Fondre le beurre de cacao et dissoudre les pistoles de couverture lait. Utiliser à 35-38° en passant un voile de velours sur les palets de mousse de marrons.

Montage des entremets

Disposer un disque de génoise dans le fond des tartes puis étaler la compotée de myrtilles.
Placer un palet de mousse de marrons et décorer.

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