

TARTELETTE KASSIA

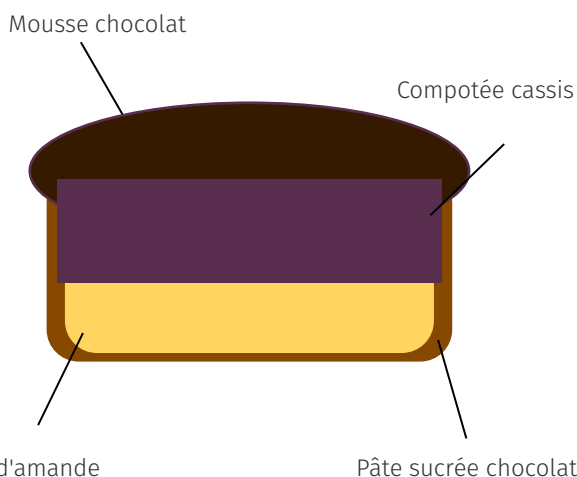


HUGO ALESSIO

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



DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Recette pour 24 tartelettes de Ø 67 mm.

PÂTE SUCRÉE CHOCOLAT

- 480 g de beurre
- 360 g de sucre glace
- 8 g de sel
- 120 g de poudre d'amande blanche DISGROUP
- 200 g d'œuf entier liquide DISGROUP
- 840 g de farine T45 DISGROUP
- 100 g de cacao en poudre

Crémer le beurre avec le sucre glace, le sel et la poudre d'amande. Ajouter progressivement les œufs tempérés. Ajouter la farine en 2 fois avec la poudre de cacao. Laisser reposer la pâte au froid avant l'utilisation. Étaler la pâte à 0.3cm et couper des bandes de 26x3cm et emporte-piècer avec le cercle.

CRÈME D'AMANDE

- 140 g de beurre
- 140 g de sucre
- 140 g de poudre d'amande blanche DISGROUP
- 140 g d'œufs

Crémer le beurre avec le sucre et la poudre d'amande. Ajouter les œufs tempérés progressivement. Foissonner cette crème d'amande avant de garnir les fonds de tarte. 20g/Tartelette
Cuisson 165°C pendant 15 minutes

COMPOTÉE CASSIS

- 560 g de purée de cassis LE P'TIT BENOIT
- 90 g de sucre (1)
- 70 g de Lebboline
- 40 g sucre (2)
- 12 g Pectine NH

Faire chauffer la purée de fruit dans une casserole avec le sucre (1) et la Lebboline. Mélanger à sec le sucre (2) et la pectine puis la verser en pluie dans la casserole. Faire bouillir l'ensemble durant 1 minute puis débarrasser la compotée dans un récipient pour la faire refroidir. Utiliser la compotée froide. 30g/tartelette.

MOUSSE CHOCOLAT

- 160 g de lait
- 35 g de jaune d'œuf liquide DISGROUP
- 45 g de sucre
- 21 g de gélatine
(3gr gélatine Masse + 18g d'eau)
- 135 g de couverture SIGNATURE noire 64%
- 190 g de crème 35% M.G. DISGROUP

Cuire à la nappé le lait, les jaunes et le sucre jusqu'à 85°C, ajouter ensuite la masse gélatine et verser sur le chocolat. Mixer puis descendre la température du mélange à 28°C. Incorporer délicatement la crème montée. Verser dans les moules. 25g/tartelette

GLAÇAGE CHOCOLAT NOIR

- 150 g d'eau
- 300 g de sucre
- 300 g de sirop de glucose DISGROUP
- 200 g de lait concentré sucré
- 150 g de masse gélatine
- 250 g de couverture SIGNATURE noire 58%
- 100 g de cacao en poudre Irca

Faire bouillir l'eau, le sucre. Ajouter le glucose à ébullition. Verser sur le reste des ingrédients. Mixer. Laisser le glaçage une nuit avant utilisation à 27°C.

MONTAGE

Après avoir foncé le fond de tarte, garnir de crème d'amande et cuire 15 minutes environ à 165°C. Pocher la compotée de cassis quand les tartelettes sont froides. En parallèle, mettre la mousse chocolat en moule puis mettre au congélateur avant de glacer ce dôme avec le glaçage chocolat noir. Le déposer ensuite sur la tartelette. Décorer avec du chocolat et du gruë de cacao.

LES PRODUITS DE VOTRE RECETTE



Réf. 7547



Réf. 1455



Réf. 3355



Réf. 3353



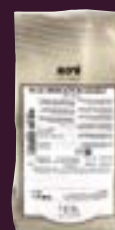
Réf. 1268



Réf. 8128



Réf. 650305



Réf. 3789



Réf. 8595



Réf. 8596