

TARTELETTE DES ÎLES

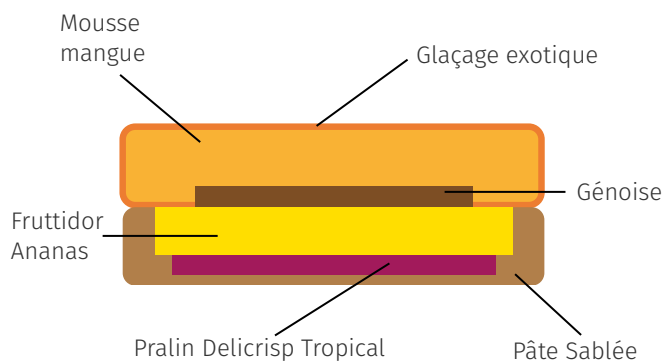


HUGO ALESSIO

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



DISGROUP
« *Les Ingrédients du Succès* »



Pour 20 tartelettes de 8 cm de diamètre

PÂTE SABLÉE

- 300 g de beurre doux
- 375 g de sucre glace
- 5 g de sel
- 125 g de poudre d'amande DISGROUP
- 110 g d'œufs entiers liquide DISGROUP
- 500 g de farine DISGROUP T45

Mélanger le beurre pommade, le sucre glace, le sel et la poudre d'amande. Ajouter les œufs puis la farine. Réserver 2h au réfrigérateur avant de fonder les tartelettes. Cuire à 170°C pendant 14 min.

GÉNOISE

- 500 g de Irca Génoise
- 350 g d'œufs entiers liquide DISGROUP
- 50 g d'eau

Monter tous les ingrédients au batteur à grande vitesse pendant 10 à 12 min. Étaler sur plaque avec feuille puis cuire à 170-190°C pour 10-15 min.

MOUSSE MANGUE

- 200 g de purée de mangue LE P'TIT BENOÎT
- 20 g de sucre
- 49 g de masse gélatine (7 g de gélatine or 200 bloom + 42 g d'eau)
- 500 g de crème UHT 35% DISGROUP fouettée

Chauffer une partie de la purée de fruit avec le sucre, dissoudre la masse gélatine. Ajouter le reste de purée de fruit puis la crème fouettée. Mouler la mousse en palet du diamètre des fonds de tartes. Rajouter un disque de génoise de 5 cm de diamètre.

GLAÇAGE EXOTIQUE

- 250 g de purée de mangue LE P'TIT BENOÎT
- 250 g de purée de passion LE P'TIT BENOÎT
- 150 g de sirop de glucose DISGROUP
- 200 g de sucre
- 10 g de pectine NH
- 70 g de masse gélatine (10 g de gélatine 200 bloom + 60 g d'eau)
- 200 g de Blitz Ice New IRCA

Faire bouillir les purées avec le sirop de glucose. Mélanger ensemble la pectine et le sucre avant de verser sur les purées. Faire bouillir à nouveau puis ajouter la masse gélatine. Verser sur le miroir Blitz Ice New.

MONTAGE

Après avoir étalé finement le Pralin Delicrisp Tropical, détailler un disque de 7 cm de diamètre pour le mettre dans le fond de tarte. Garnir ensuite de Fruttidor Ananas et lisser. Glacer les palets de mousse mangue avec le glaçage exotique chauffé à 29°C puis coller aussitôt sur la base de la noix de coco râpée. Déposer sur les fonds de tarte garnis. Décorer avec un copeau de noix de coco fraîche, une tranche de kumquat (kit fruits décors) ainsi qu'un chocolat Irca Décor.

LES PRODUITS DE VOTRE RECETTE



Réf. 7547

Réf. 4965

Réf. 1269

Réf. 3355

Réf. 650304

Réf. 650303

Réf. 1455

Réf. 7005

Réf. 3088

Réf. 5331

Réf. 1677