

# MONTMORENCY



*Une tartelette gourmande et fruitée !*

## COMPOSITION

pour un cadre de 27 x 37 cm  
32 tartelettes

### PÂTE SABLÉE

Beurre .....	300 g
Sucre glace .....	375 g
Sel .....	5 g
Poudre d'amande DISGROUP .....	125 g
Farine T45 DISGROUP .....	500 g
Œufs .....	2 g

### SABLÉ BRETON

Jaunes d'œufs DISGROUP .....	120 g
Sucre .....	225 g
Farine T45 DISGROUP .....	320 g
Levure Vigor Baking Irca .....	10 g
Sel .....	2,5 g
Beurre pommeade.....	225 g

### COMPOTÉE DE GRIOTTE

Griottes surgelées DISGROUP .....	600 g
Beurre doux .....	30 g
Sucre roux .....	30 g

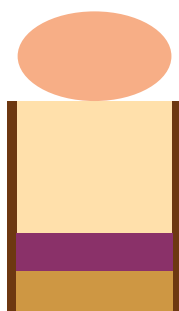
### BISCUIT FROMAGE BLANC

Amidon de maïs .....	40 g
Farine T45 DISGROUP .....	20 g
Crème 35% M.G. DISGROUP .....	75 g
Sucre glace .....	60 g
Fromage blanc 40% M.G. ....	375 g
Jaunes d'œufs DISGROUP .....	120 g
Sucre .....	85 g
Blancs d'œufs DISGROUP .....	90 g
Sucre .....	70 g

### GANACHE MONTÉE

Crème 35% M.G. DISGROUP.....	230 g
Glucose DISGROUP .....	40 g
Couverture blanche perle DISGROUP .....	180 g
Crème 35% M.G. DISGROUP .....	115 g
Purée de griottes .....	100 g
Crème 35% M.G. DISGROUP .....	50 g

Réclamez tous les produits et références à votre distributeur DISGROUP !



- Pâte sablée
- Ganache montée
- Biscuit fromage blanc
- Compotée de griotte
- Sablé breton



Marc Hemery  
Conseiller Technique  
DISGROUP

## PROCÉDÉS DE FABRICATION

### PÂTE SABLÉE

Sabler le beurre pommeade avec le sucre glace, le sel, la poudre d'amande et la farine. Ajouter les œufs sans trop corser la pâte. Réserver 4 heures au réfrigérateur avant d'étaler à 2 mm. Détailler des rectangles de 11 x 3 cm. Placer sur un Silpain. Laisser reposer 1 heure et cuire 12 à 14 mn ° à 160°.

### SABLÉ BRETON

Monter au ruban les jaunes d'œufs avec le sucre. Ajouter le beurre en pommeade. Puis la farine préalablement tamisée avec la levure. Etaler 700 g de pâte dans un cadre 37 cm x 27 cm. Cuire 20 mn à 150°. Ne pas décadrer

### COMPOTÉE DE GRIOTTE

Décongeler les griottes et les égoutter. Fondre le beurre et verser les griottes puis le sucre. Poêler pour compoter légèrement. Répartir sur le sablé breton dans le cadre.

### BISCUIT FROMAGE BLANC

Tamiser la farine avec l'amidon. Faire bouillir la crème avec le sucre glace et ajouter le fromage blanc. Monter les jaunes avec le sucre. Monter les blancs puis les serrer avec le sucre. Incorporer progressivement toutes ces préparations délicatement dans les blancs montés. Etaler sur la compotée de griottes dans le cadre. Cuire 30 mn à 150°.

### GANACHE MONTÉE

Chauffer la crème avec le glucose. Verser sur la couverture blanche. Diviser en 2 x 225 g cette ganache. Dans l'une, ajouter les 115 g de crème et dans l'autre, mettre la purée de griotte avec les 50 g de crème. Mixer chacune des ganaches. Laisser au réfrigérateur minimum 12 heures. Monter séparément et mettre chaque ganache en poche. Ouvrir et rassembler les 2 dans une poche avec une douille ronde unie de 8.

### MONTAGE DES TARTELETTES

Après refroidissement du cadre. Détailler en 10 (2.5 cm) dans la largeur et 3 (11 cm) dans la longueur. Dresser en tourbillon la ganache montée sur chaque petit gâteau. Coller de chaque côté un rectangle de sablé avec une pointe de ganache. Décorer avec une griotte décor.