

Tarte Valencia

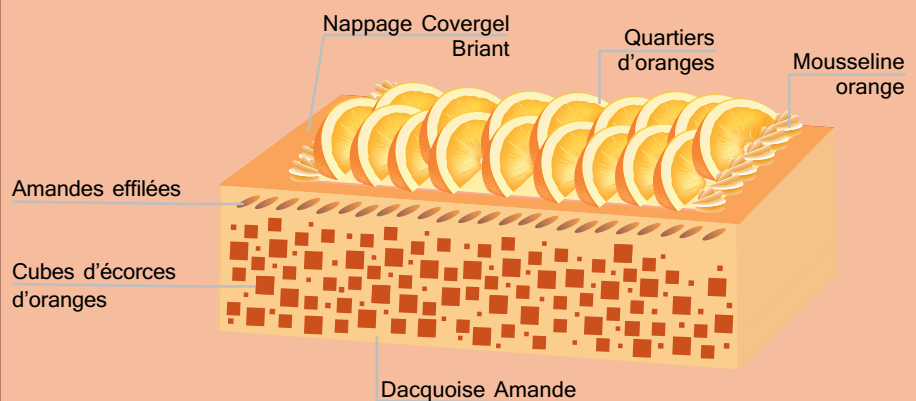


Photo Jon DAERDEN - Studio Capteur d'images - 04 76 87 87 94

Recette pour 4 tartes de
diamètre 200 mm.

Composition :

- Dacquoise Amande Orange
- Mousseline Orange
- Quartiers d'Oranges
- Nappage Covergel Briant



Marc Hemery

Recette proposée par Marc Hemery
Conseiller technique DISGROUP
Renseignements auprès de votre distributeur




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Ingrédients

Dacquoise Amande Orange

250 g de blancs d'œufs
200 g de sucre
150 g de poudre d'amande DISGROUP
200 g de sucre glace
75 g de farine DISGROUP
120 g d'écorces d'orange

Mousseline Orange

1 zeste d'orange
200 g de pulpe d'orange
200 g de lait
140 g de sucre
100 g de jaunes d'œufs
40 g de poudre à crème DISGROUP
180 g de beurre
180 g de crème fouettée DISGROUP

Astuces du Chef



Tamiser ensemble la poudre d'amande, le sucre glace et la farine.

Monter les blancs directement avec le sucre. Ajouter délicatement le mélange tamisé puis les cubes d'écorces d'orange.

Dresser à la poche dans les cercles et parsemer d'amandes effilées puis saupoudrer de sucre glace.

Cuire à 180-180°C pendant 20-25 mn.

Zester l'orange dans une casserole et ajouter la pulpe d'orange, le lait, et les jaunes blanchis avec le sucre et la poudre à crème. Cuire jusqu'à ébullition et ajouter le beurre. Refroidir.

Monter au fouet afin d'émulsionner cette mousseline et ajouter délicatement la crème fouettée.

Montage des tartes

Sur le fonds de dacquoise dresser la mousseline orange à l'aide d'une poche à douille cannelée. Placer harmonieusement les quartiers d'oranges pelées à vif. Napper de Covergel et décorer.

Disponible en ligne sur : www.disgroup.fr