

Tarte Exquise

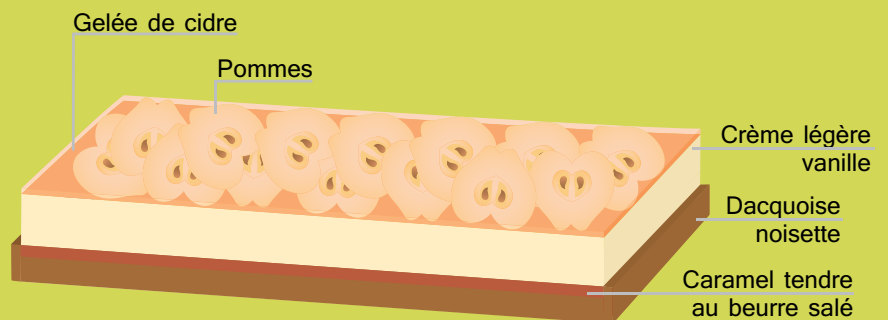


Photo: Jon DAERDEN - Studio Capteur d'Images - 04 76 87 87 94

Recette pour 4 tartes de 200 mm de diamètre.

Composition :

- Dacquoise noisette
- Caramel vanille au beurre salé
- Crème légère vanille
- Pommes
- Gelée de cidre



Marc Hemery

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




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Ingrédients

Dacquoise noisette

250 g de blancs d'œufs
180 g de sucre
200 g de poudre de noisette
80 g de sucre glace
50 g de farine DISGROUP

Caramel au beurre salé

150 g de sucre
90 g de glucose DISGROUP
25 g d'eau
250 g de crème DISGROUP
1 gousse de vanille
175 g de beurre demi-sel
2 feuilles de gélatine

Crème légère vanille

600 g de lait
1 gousse de vanille
3 œufs
280 g de sucre
60 g de poudre à crème DISGROUP
40 g de beurre
4 feuilles de gélatine
500 g de crème fouettée DISGROUP

Gelée de cidre

400 g de cidre doux
75 g de sucre
4 feuilles de gélatine

Astuces du Chef

Monter directement les blancs avec le sucre. Tamiser la poudre de noisette, le sucre glace et la farine. Incorporer délicatement ce mélange à sec aux blancs. Dresser avec une douille n°8 dans les cercles de 200 et rajouter une couronne en pointe sur le tour du cercle. Cuire 25 mn à 175°.

Cuire au caramel blond le sucre, le glucose et l'eau. Décuire avec la crème bouillante, la gousse de vanille, le beurre demi-sel. Porter le tout à 112°. Ajouter les feuilles de gélatine et couler directement ce caramel dans les dacquoises.

Faire bouillir le lait avec la vanille, blanchir les œufs avec le sucre et ajouter la poudre à crème. Cuire cette crème pâtissière. Mettre le beurre et la gélatine avant de refroidir. Travailler cette crème avant d'incorporer la crème fouettée.

Chauffer 200 g de cidre avec le sucre pour dissoudre la gélatine. Verser sur le restant du cidre frais. Placer des lamelles de pommes dans les Flexipans puis verser la gelée. Surgeler.

Montage des tartes

Couler le caramel sur les Dacquoises et attendre qu'il refroidisse avant de dresser des virgules de crème légère vanille à l'aide d'une douille cannelée. Positionner sur la crème les disques de gelée.

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