

TARTE PRINTANIÈRE

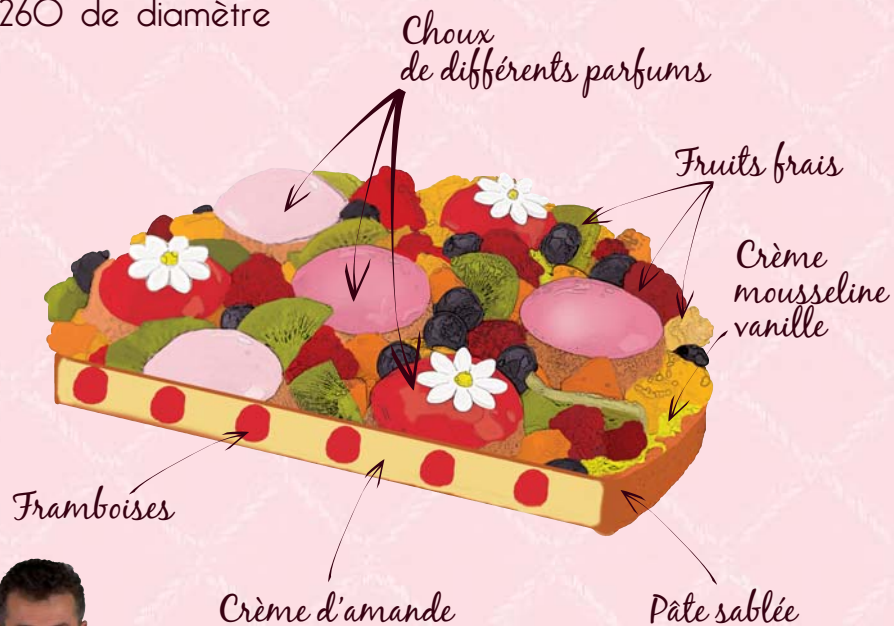


Photo Jon DAERDEN - Studio Capteur d'Images - 04 76 87 87 94

Recette pour 3 tartes de 220/240/260 de diamètre

COMPOSITION :

- Pâte sablée
- Crème amande
- Framboises
- Crème mousseline vanille
- Choux vanille, fraise, framboise
- Fruits frais



MARC HEMERY

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




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

INGRÉDIENTS

PÂTE SABLÉE

- 300 g de beurre
- 375 g de sucre glace
- 5 g de sel
- 125 g de poudre d'amande DISGROUP
- 2 oeufs
- 500 g de farine DISGROUP T45



CRÈME D'AMANDE

- 150 g de beurre
- 150 g de sucre
- 150 g de poudre d'amande DISGROUP
- 180 g d'oeufs
- 30 g de poudre à crème DISGROUP
- 135 g de crème liquide 35% DISGROUP



CRÈME MOUSSELINE

- 1 litre de lait
- 4 oeufs
- 400 g de sucre
- 150 g de poudre à crème DISGROUP
- 400 g de beurre
- 300 g de crème 35% DISGROUP fouettée
- Joypaste Vanille/fraise/framboise



PROCÉDÉ DE FABRICATION

Malaxer le beurre pommade avec le sucre glace, le sel et la poudre d'amande. Ajouter les oeufs puis la farine. Réserver 2 heures au réfrigérateur avant de foncer les tartes.

Travailler le beurre avec le sucre et la poudre d'amande. Ajouter graduellement les oeufs. Incorporer la poudre à crème avec la crème liquide.

Faire bouillir le lait. Blanchir les oeufs avec le sucre et ajouter la poudre à crème. Porter le tout à ébullition durant 2 mn. Ajouter le beurre en morceaux et bien mélanger jusqu'à la fonte. Refroidir jusqu'à 15-18°C puis émulsionner au batteur avec le fouet. Ajouter délicatement la crème fouettée et parfumer.

MONTAGE DES TARTES

Dans les fonds de pâte sablée, dresser une spirale de crème d'amande. Parsemer de framboises surgelées. Cuire à 180°C durant 25-30 mn. Lorsque les fonds sont froids, dresser irrégulièrement avec une poche et douille "à nids" de la crème mousseline vanille. Garnir les choux avec la crème mousseline aux différents parfums et recouvrir de pâte à sucre. Glacer avec du miroir neutre. Positionner les choux sur ces tartes. Placer harmonieusement les fruits frais autour de ces choux et napper si besoin avec du miroir Neutral.