

La Tarte Soufflée Abricot

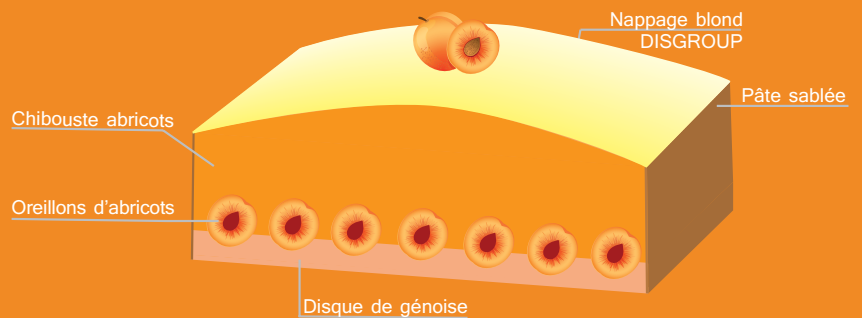


Photo Jean D'ARZÈNE - Studio Caplain d'images - 04 76 67 73 94

Recette pour 2 tarts de
Ø 220 mm et 8 tartlettes.

Composition :

- Pâte sablée
- Disque de génoise
- Oreillons d'abricots
- Chibouste abricots
- Nappage blond DISGROUP



Marc Hemery

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




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Ingrédients

Pâte Sablée

- 240 g de beurre
- 160 g de sucre glace
- 2 œufs
- 50 g de poudre d'amande DISGROUP
- 4 g de sel
- 500 g de farine DISGROUP

Crème Chibouste Abricot

- 750 g de pulpe d'abricot DISGROUP
- 250 g de crème DISGROUP
- 6 jaunes d'œufs (120 g)
- 100 g de sucre
- 75 g de poudre à crème DISGROUP
- 80 g de beurre
- 4 feuilles de gélatine (10 g)
- 200 g de sucre
- 75 g d'eau
- 200 g de blancs d'œufs

Astuces du Chef

Mettre le beurre en pommade et mélanger à la feuille le sucre glace.

Ajouter petit à petit les œufs.

Tamiser ensemble la farine, le sel et la poudre d'amande. Incorporer progressivement la farine et réserver au frais.

Chauffer la pulpe et la crème. Blanchir les jaunes avec le sucre et la poudre à crème.

Réaliser une crème pâtissière. Ajouter le beurre et refroidir à +5°C. Cuire le sucre et l'eau à 120°C et le verser sur les blancs d'œufs. Égoutter la gélatine préalablement trempée dans l'eau froide et l'incorporer dans la meringue italienne encore chaude.

Lisser l'appareil abricot au fouet, puis incorporer délicatement la meringue encore tiède.

Dresser aussitôt.

Montage des tartes

Foncer et cuire à blanc les tartes avec la pâte sablée. Disposer au fond de ces tartes un disque de génoise légèrement imbibé de taille inférieure. Positionner les abricots et recouvrir en dôme de crème chibouste. Passer au réfrigérateur pendant 1 heure avant de caraméliser au fer. Napper légèrement avec le nappage blond.

Disponible en ligne sur : www.disgroup.fr