

TARTE L'APAR'THÉ

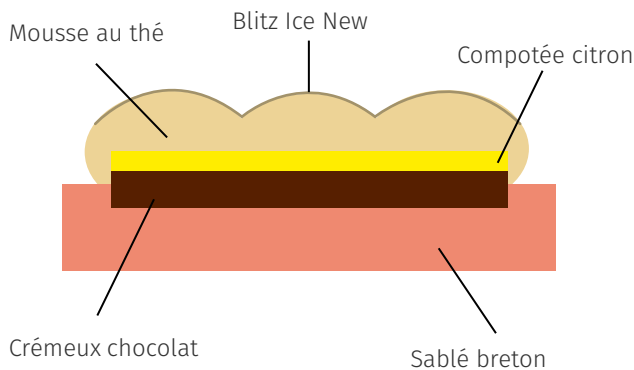


HUGO ALESSIO

Recette proposée par Hugo Alessio
Conseiller technique DISGROUP
Renseignements auprès
de votre distributeur



DISGROUP
« *Les Ingrédients du Succès* »



Recette pour 4 Tartes Ø 16 cm

SABLÉ BRETON

- 170 g de jaune d'œuf liquide DISGROUP
- 250 g de sucre
- 300 g de beurre pommade
- 470 g de farine T45 DISGROUP
- 6 g de sel
- 18 g de levure chimique
- 120 g d'amandes hachées DISGROUP

Foisonner les jaunes d'œufs avec le sucre. Ajouter en 2 fois le beurre pommade. Incorporer la farine, le sel et la levure quand le mélange est homogène. Laisser reposer la pâte au froid avant de l'utiliser. Étaler le sablé breton à 0.8cm, graisser les cercles et déposer les amandes hachées avant la cuisson à 185°C pendant 15 minutes.

CRÉMEUX CHOCOLAT

- 115 g de crème 35% M.G. DISGROUP
- 120 g de lait
- 50 g de jaune d'œuf liquide DISGROUP
- 30 g de sucre
- 90 g de couverture chocolat SIGNATURE noir 72%

Chauffer la crème et le lait. Blanchir les jaunes et le sucre et verser dans la casserole. Cuire comme une crème anglaise à 85°C puis verser sur le chocolat partiellement fondu et mixer. Refroidir le crèmeux avant de pocher 80g/tarte.

COMPOTÉE CITRON

- 10 g de sucre inverti
- 110 g de purée citron LE P'TIT BENOIT
- 1/2 g de zeste de citron vert
- 35 g de sucre
- 4.5 g Pectine NH
- 10 g de cubes de citron confit

Chauffer la purée et le sucre inverti dans une casserole. Mélanger à sec le sucre et la pectine puis verser en pluie dans la casserole. Faire bouillir 1 minute puis ajouter les cubes de citron confit et le zeste. Mixer et réserver au frais pour l'utilisation.

MOUSSE AU THÉ EARL GREY

- 150 g de lait
- 20 g de Thé Earl Grey
- 7 g d'arôme de fleur d'oranger DISGROUP
- 37 g de masse gélatine
- 290 g de couv. chocolat SIGNATURE blanc 30%
- 305 g de crème 35% M.G. DISGROUP

Infuser le thé dans le lait froid durant minimum 12h. Chinoiser et repeser le liquide manquant que le thé aura absorbé. Réchauffer afin d'y ajouter la gélatine puis verser ce mélange chaud sur la couverture. Lorsque ce mélange atteint 28°C, ajouter la crème montée et refouetter si nécessaire pour obtenir une texture de ganache montée. Environ 200g/tarte.

MONTAGE

Après avoir fait refroidir le sablé breton, pocher le crèmeux chocolat puis la compotée de citron. Mettre au surgélateur avant de pocher la mousse au thé puis remettre au surgélateur. Pour le glaçage, faire chauffer à 45°C du Blitz ice New additionner de 10% d'eau. Pulvériser au pistolet. Décorer de zeste de citron et de chocolat



LES PRODUITS DE VOTRE RECETTE



Réf. 7547



Réf. 650307



Réf. 1272



Réf. 286



Réf. 1455



Réf. 3353



Réf. 3657



Réf. 7005



Réf. 8598



Réf. 8594