

Tarte tropicale



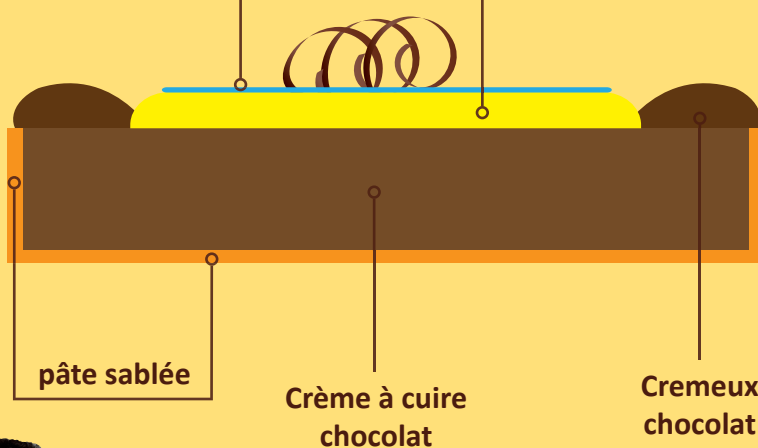
Recette pour 3 tartes de 220 mm de diamètre.

Composition :

- Pâte sablée
- Crème à cuire chocolat
- Crème légère passion
- Crémeux chocolat

Glaçage miroir neutral

Crème légère passion



Marc Hemery

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




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Ingédients

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 à cuire Chocolat

4 oeufs
80 g de sucre
150 g de couverture noire Onyx DISGROUP
400 g de crème Disgroup

Crème Légère Passion

250 g de crème pâtissière
250 g de purée de fruits de la passion DISGROUP
4 feuilles de gélatine argent
250 g de crème fouettée

Crèmeux chocolat

125 g de lait
125 g de crème DISGROUP
50 g de jaunes d'oeufs
25 g de sucre
150 g de couverture Réno 72%

Astuces du Chef

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

Blanchir les œufs avec le sucre et verser sur la couverture fondue. Ajouter la crème. Verser dans les fonds de tartes. Cuire 25 mn à 165°.

Détendre la crème pâtissière avec la moitié de la purée de fruit. Dans l'autre partie de purée, dissoudre la gélatine. Ajouter à la crème pâtissière puis incorporer délicatement la crème fouettée.

Chauffer le lait et la crème. Blanchir les jaunes avec le sucre. Verser sur la couverture. Laisser refroidir ce crèmeux pour le dresser à la poche.

Montage des tartes

Couler la crème passion dans des moules « Flexipan » de 160 mm de diamètre et surgeler. Glacer de miroir neutre ces palets avant de les positionner sur les tartes chocolat froides. Dresser à la poche avec douille unie les flammes de crèmeux chocolat. Placer quelques grains de passion et le décor chocolat.

Disponible en ligne sur : www.disgroup.fr