

# TARTE MALICE



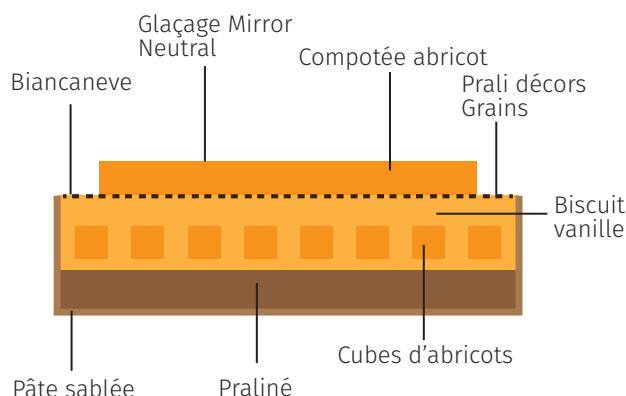
## MARC HEMERY

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



# DISGROUP

« Les Ingrédients du Succès »



Recette pour 4 tartes de diamètre 200 mm,  
2 tartes de 220 mm et 2 tartes de 240 mm

## PÂTE SABLÉE

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

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. Laisser reposer ces tartes 1 heure. Cuire à blanc 8 min. à 160°C.

## PRALINÉ

- 1 kg de praliné IRCA
- 240 g de lait

Mélanger au batteur avec la feuille le lait froid avec le praliné.

## BISCUIT VANILLE

- 300 g d'œufs
- 100 g de jaunes d'œufs DISGROUP
- 200 g de sucre glace
- 10 g de vanille 200 DISGROUP
- 150 g de farine T45 DISGROUP
- 200 g de blancs d'œufs DISGROUP
- 75 g de sucre
- 300 g de cubes d'abricots séchés
- 150 g de Prali Décors Grains DISGROUP

Blanchir les œufs avec les jaunes et le sucre glace. Ajouter la vanille puis la farine tamisée. Monter les blancs d'œufs et les serrer avec le sucre. Incorporer délicatement à l'appareil précédent. Dresser aussitôt.

## COMPOTÉE ABRICOT

- 1 kg de purée d'abricot LE P'TIT BENOÎT
- 60 g de purée citron LE P'TIT BENOÎT
- 130 g de sucre
- 45 g de fécule de maïs
- 14 g de gélatine or 200 bloom (+84 g d'eau = 98 g de masse)

Faire chauffer la pulpe d'abricot avec le citron. Mélanger à sec le sucre avec la fécule. Cuire le tout à ébullition. Ajouter la gélatine réhydratée. Couler dans des Flexipans de taille inférieure au diamètre des cercles à tartes. Surgeler.

## MONTAGE DES TARTES

Couler le praliné dans chaque tarte : 120 g/200 mm, 150 g/220 mm, 180 g/240 mm. Disposer les cubes d'abricots. Dresser à la poche le biscuit puis parsemer de Prali Décors Grains. Cuire ces tartes à 220°C durant 10 min. Après refroidissement, saupoudrer de Biancaneve le tour de ces tartes. Placer au centre le palet d'abricot préalablement glacé avec le Mirror Neutral.



Réf. 7547

Réf. 4482

Réf. 1269

Réf. 3353

Réf. 3354

Réf. 277

Réf. 1909

Réf. 650309

Réf. 650307

Réf. 966

Réf. 3623