

L'ÉCLAT RUBIS



*Une petite tartelette
végétale et réconfortante
vanille/framboise !*

COMPOSITION

pour 20 tartelettes ø 8 cm

SABLÉ BRETON VEGAN

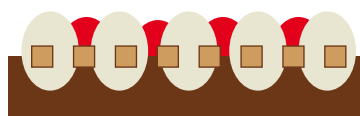
Crème végétale cuisson	80 g
Sucre cristal à pâtisser	220 g
Margarine	240 g
Farine T55 DISGROUP	420 g
Sel	4 g
Vigor Baking levure poudre IRCA	22 g
Joypaste vanille bourbon IRCA	20 g

CONFIT FRAMBOISE VEGAN

Purée framboise LE P'TIT BENOIT	400 g
Sucre cristal à pâtisser	32 g
Sucre inverti Lebboline	32 g
Pectine NH	9 g
Amidon de maïs	7 g
Purée citron jaune LE P'TIT BENOIT	7 g

CRÈME DIPLOMATE VANILLE VEGAN

Lait de soja	500 g
Agar agar	3 g
Joypaste vanille bourbon IRCA	25 g
Sucre cristal à pâtisser	60 g
Amidon de maïs	50 g
Margarine	40 g
Crème végétale whipping Alpro fouettée ..	300 g



-  Amandes hachées et torréfiées
-  Crème diplomate vanille
-  Confit framboise
-  Sablé breton



Hugo Alessio
Conseiller Technique
DISGROUP

PROCÉDÉS DE FABRICATION

SABLÉ BRETON VEGAN

Mélanger le sucre et la margarine. Ajouter le Joypaste et la crème en filet. Finir le mélange avec le reste des ingrédients. Laisser la pâte reposer une nuit au froid. Le lendemain, étaler le sablé sur 0,7cm d'épaisseur et placer le dans des cercles de 8cm graissés. Cuisson 180°C durant 20 minutes environ (four ventilé).

CONFIT FRAMBOISE VEGAN

Mélanger le sucre, l'amidon et la pectine. Dans une casserole, faire chauffer la purée et le sucre inverti à 40°C puis ajouter le premier mélange en pluie. Faire bouillir l'ensemble. Hors du feu, ajouter la purée de citron. Faire refroidir au réfrigérateur. Une fois le confit froid, mixer l'ensemble puis le mettre dans une poche pour le dressage final.

CRÈME DIPLOMATE VANILLE VEGAN

Faire bouillir le lait de soja avec la vanille. Mélanger le sucre avec l'amidon et l'agar agar. Verser le lait chaud dessus puis tout remettre à bouillir. Hors du feu, ajouter la margarine, mixer si besoin et refroidir rapidement. Laisser la crème pâtissière végétale lorsqu'elle est froide puis ajouter la crème fouettée. Utiliser aussitôt.

MONTAGE DES TARTELETTES

Après avoir cuit et refroidi les sablés, dans le centre, déposer des amandes hachées et torréfiées. Pocher la crème diplomate sur le sablé (environ 45g) puis pocher le confit framboise (environ 25g). Décorer à votre convenance.