

LES TARTES

NOUGAT DE TOURS

*Laissez vous tenter par ce
fameux gâteau de voyage au bon goût
d'amande et d'abricot !*



@Marc Hemery

RECETTE POUR 2 TARTES Ø 20 CM

PROCÉDÉS DE FABRICATION

PÂTE SABLÉE

- 300 g Beurre
- 375 g Sucre glace
- 5 g Sel
- 125 g Poudre d'amande blanche extra fine DISGROUP
- 100 g Œuf entier liquide DISGROUP
- 500 g Farine pâtissière T45 DISGROUP

Malaxer le beurre avec le sucre glace, le sel, la poudre d'amande et la farine. Lorsque tout est mélangé, ajouter les œufs. Laisser reposer au réfrigérateur 2 heures avant d'étaler à 3 mm. Foncer les cercles à tartes.

GARNITURE ABRICOTS / FRUITS CONFITS

- 150 g Nappage or blond DISGROUP
- 200 g Fruttidor abricot avec morceaux 70% Irca
- 300 g Cubes de melon tricolores DISGROUP

Chauffer le nappage, ajouter le Fruttidor abricot puis les cubes de melons. Laisser refroidir.

MONTAGE DES TARTES

Dans les fonds de tartes crus, répartir la garniture abricot/fruits cubes. Dresser la macaronnade avec une douille ronde unie puis saupoudrer de sucre glace. Laisser reposer 10 mn avant de saupoudrer à nouveau. Cuire 30 35 mn à 180°C.

MACARONNADE

- 200 g Blanc d'œuf liquide DISGROUP
- 60 g Sucre
- 140 g Poudre d'amande blanche extra fine DISGROUP
- 140 g Sucre glace

Tamiser le sucre glace avec la poudre d'amande. Monter les blancs avec le sucre puis mélanger délicatement ensemble. Dresser aussitôt.



SIGNATURE
by DISGROUP

Les essentiels

Le P'tit Benoit
by DISGROUP

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »