

L'HALMAHERA

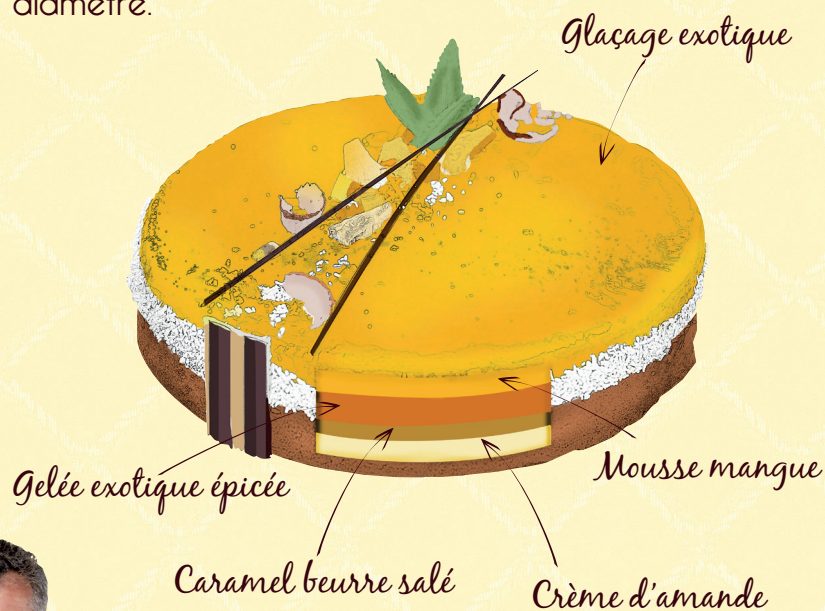


Photo studio Adhoc - 02 43 23 62 80

Recette pour 4 tartes de 180 mm de diamètre.

COMPOSITION :

- Pâte sablée
- Crème d'amande
- Caramel beurre salé
- Gelée exotique épicée
- Mousse mangue



MARC HEMERY

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




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

L'HALMAHERA

INGRÉDIENTS

PÂTE SABLÉE

- 420 g de beurre
- 260 g de sucre glace
- 6 g de sel
- 70 g de poudre d'amande DISGROUP
- 2 œufs
- 600 g de farine

CRÈME D'AMANDE

- 100 g de beurre
- 100 g de sucre
- 100 g de poudre d'amande DISGROUP
- 2 œufs
- 20 g de poudre à crème DISGROUP
- 100 g de crème 35% DISGROUP

CARAMEL

- 200 g de sirop de glucose DISGROUP
- 250 g de sucre semoule
- 40 g de beurre demi-sel
- 360 g de crème 35% DISGROUP fouettée

GELÉE EXOTIQUE ÉPICÉE

- 50 g d'eau
- 50 g de sucre
- 100 g de purée de noix de coco LE PTIT BENOÎT
- 100 g de purée de mangue LE PTIT BENOÎT
- 100 g de purée de fruit de la passion LE PTIT BENOÎT
- 100 g de cubes d'ananas surgelés
- 60 g de purée de citron LE PTIT BENOÎT
- 200 g de purée d'abricot LE PTIT BENOÎT
- 0,7 g de poudre de cannelle
- 0,7 g de poudre de noix de muscade
- 14 g de gélatine 200 bloom
(+84 g d'eau = 98 g de masse)

MOUSSE MANGUE

- 500 g de purée de mangue LE PTIT BENOÎT
- 16 g de gélatine 200 bloom
(+96 g d'eau = 112 g de masse)
- 300 g de meringue italienne
- 500 g de crème 35% DISGROUP fouettée

GLACAGE EXOTIQUE

- 500 g de purée de mangue LE PTIT BENOÎT
- 500 g de purée de fruit de la passion LE PTIT BENOÎT
- 300 g de sirop de glucose DISGROUP
- 400 g de sucre
- 20 g de pectine NH
- 20 g de gélatine 200 bloom
(+120 g d'eau = 140 g de masse)
- 400 g de Blitz Ice New

PROCÉDÉ DE FABRICATION

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 fonder les tartes.

Mélanger le beurre pommade avec le sucre et la poudre d'amande. Verser progressivement les œufs. Délayer la poudre à crème dans la crème liquide avant de l'incorporer à cette crème d'amande.

Fondre le sirop de glucose. Ajouter le sucre semoule petit à petit. Cuire le tout couleur caramel ambré. Décuire avec le beurre demi-sel. Ajouter la crème fouettée. Recuire à 103°C. Filmer.

Chauffer tous ces ingrédients dans une casserole puis ajouter la masse de gélatine.

Dissoudre la gélatine dans la purée de mangue. Incorporer la meringue puis la crème fouettée délicatement. Couler aussitôt cette crème dans des cercles à tartes de 180. Lisser puis surgeler.

Faire bouillir les purées avec le glucose. Mélanger ensemble la pectine et le sucre avant de verser sur les purées. Faire bouillir à nouveau puis ajouter la masse de gélatine. Verser sur le miroir Blitz.

MONTAGE

Étaler une fine couche de crème d'amande dans chaque tarte foncée. Cuire ces fonds de tartes 30 mn à 160°C. Verser 100 g de caramel dans chaque tarte. Laisser figer avant de verser 200 g de gelée exotique par tarte. Laisser prendre au congélateur. Glacer les palets de mousse. Appliquer de la noix de coco râpée à la base puis poser sur chaque tarte. Décorer.