

LES TARTES

L'EXQUISE

*La traditionnelle tarte pomme
revisitée pour plus de gourmandise !*



@Marc Hemery

RECETTE POUR 4 TARTES Ø 20 CM

PROCÉDÉS DE FABRICATION

DACQUOISE NOISETTE

- 250 g Blanc d'œuf liquide DISGROUP
- 180 g Sucre
- 200 g Poudre de noisette DISGROUP
- 80 g Sucre glace
- 50 g Farine T45 DISGROUP

Monter directement les blancs avec le sucre. Tamiser la poudre de noisette, le sucre glace et la farine puis incorporer délicatement ce mélange à sec aux blancs. Dresser avec une douille n°8 dans les cercles de ø200 et rajouter une couronne en pointe sur le tour du cercle. Cuire 25 min à 175°C.

CRÈME LÉGÈRE VANILLE

- 600 g Lait
- 1 Gousse de vanille DISGROUP
- 3 Œuf entier
- 280 g Sucre
- 60 g Poudre à crème pâtissière DISGROUP
- 40 g Beurre DISGROUP
- 4 Feuille de gélatine DISGROUP
- 500 g Crème 35% DISGROUP fouettée

Faire bouillir le lait avec la vanille, blanchir les œufs avec le sucre et ajouter la poudre à crème. Cuire cette crème pâtissière. Mettre le beurre et la gélatine avant de refroidir. Travailler cette crème avant d'incorporer la crème fouettée.

CARAMEL VANILLE BEURRE SALÉ

- 150 g Sucre
- 90 g Sirop de glucose DISGROUP
- 25 g Eau
- 250 g Crème 35% DISGROUP
- 1 Gousse de vanille DISGROUP
- 175 g Beurre 1/2 sel
- 2 Feuille de gélatine DISGROUP

Cuire au caramel blond le sucre, le glucose et l'eau puis décuire avec la crème bouillante, la gousse de vanille et le beurre demi-sel. Porter le tout à 112°C. Ajouter les feuilles de gélatine et couler directement ce caramel dans les dacquoises.

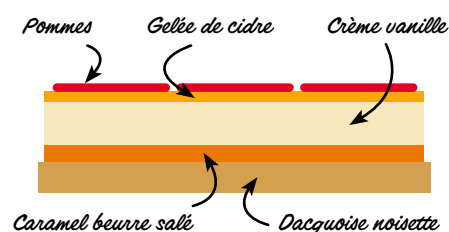
GELÉE DE CIDRE

- 400 g Cidre doux
- 75 g Sucre
- 4 Feuille de gélatine DISGROUP
- QS Pomme

Chauffer la moitié du cidre avec le sucre pour dissoudre la gélatine puis verser sur le restant du cidre frais. Placer des lamelles de pommes dans les Flexipans puis verser la gelée. Surgeler.

MONTAGE DES TARTES

Couler le caramel sur les Dacquoises et attendre qu'il refroidisse avant de dresser des virgules de crème légère vanille à l'aide d'une douille cannelée. Positionner sur la crème les disques de gelée.



SIGNATURE
by DISGROUP

Les essentiels

Le P'tit Benoit
by DISGROUP

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »