

LES TARTELETTES

TARTELETTE FRISSON FRAMBOISE



*Des tartelettes acidulées et gourmandes
sur une base de sablé breton,
au format «finger», faciles à déguster !*



@Hugo Alessio

RECETTE POUR 40 TARTELETTES

PROCÉDÉS DE FABRICATION

CRÈME LÉGÈRE CITRON

- 650 g Lait entier
- 90 g Jaune d'œuf liquide DISGROUP
- 190 g Sucre
- 65 g Poudre à crème pâtissière DISGROUP
- 13 g Gélatine en poudre DISGROUP
- 77 g Eau
- 195 g Crème 35% M.G. DISGROUP
- 84 g Pâte de citron

Dans une casserole, faire bouillir le lait. En parallèle, blanchir les jaunes d'œufs, le sucre puis ajouter la poudre à crème pâtissière. Cuire à ébullition, ajouter la pâte de citron en fin de cuisson puis faire refroidir rapidement. Reprendre la crème pâtissière froide et la détendre au fouet. Ajouter la masse gélatine fondue puis la crème montée. Utiliser aussitôt en poche.

COMPOTÉE FRAMBOISE

- 700 g Purée de framboise LE P'TIT BENOIT
- 55 g Sucre
- 55 g Sucre inverti Lebboline
- 16 g Pectine NH DISGROUP
- 12 g Amidon de maïs
- 12 g Purée de citron LE P'TIT BENOIT

Mélanger le sucre, l'amidon et la pectine. Dans une casserole, faire chauffer la purée de framboise 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.

MONTAGE DES TARTELETTES

Mettre en poche la crème légère citron et la découper afin d'avoir une forme de pochage douille saint honoré. Déposer 10 g au fond des fingers sablé breton. Pocher ensuite de chaque côté de la tarte (afin d'obtenir 40 g de crème légère au total). Mettre au surgélateur. Glacer à l'aide de miroir neutre la tartelette. Cette étape est importante car le glaçage évitera de «tacher» la crème légère avec la compotée framboise. Pocher ensuite 20 g de cette compotée. Décorer à l'aide de framboises fraîches et d'un zeste de citron jaune et vert.



SIGNATURE
by DISGROUP

Les essentiels

Le P'tit Benoit
by DISGROUP

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »