

TARTELETTE FAÇON ÎLE FLOTTANTE



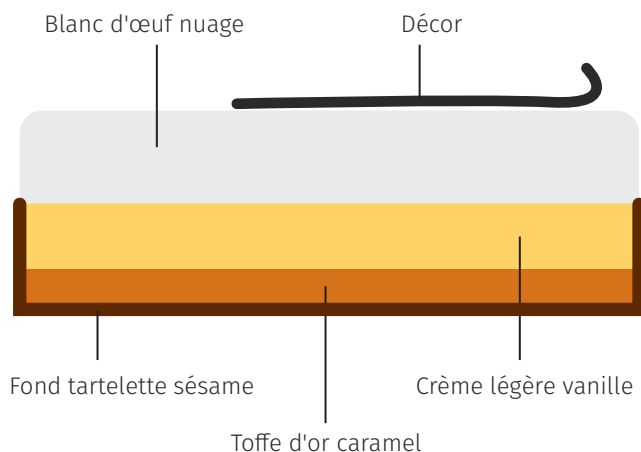
Recette à base de fond de tartelette sésame



HUGO ALESSIO

Recette proposée par Hugo Alessio
Conseiller technique DISGROUP
Renseignements auprès
de votre distributeur


DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Recette pour 20 tartelettes sésame ø 85 mm

CRÈME DIPLOMATE VANILLE

- 500 g de lait
- 100 g de sucre
- 100 g de jaune d'œuf liquide DISGROUP
- 45 g de poudre à crème DISGROUP
- 30 g de Joypaste vanille
- 5 g de gélatine 200 bloom DISGROUP
- 300 g de crème 35% DISGROUP fouettée

Faire bouillir le lait. Blanchir les jaunes, la poudre à crème, la vanille et le sucre. Ajouter le lait puis faire cuire l'ensemble. Faire refroidir rapidement. À froid, incorporer la gélatine à la crème pâtissière puis délicatement la crème fouettée.

BLANCS D'ŒUFS NUAGE

- 500 g de blanc d'œuf liquide DISGROUP
- 120 g de blanc sec
- 130 g de sucre

Monter les blancs avec le sucre. Garnir des moules ronds de 8 cm, graissés au préalable, de cette meringue. Cuire au micro-ondes environ 20 secondes.

MONTAGE :

Cuire les fonds de tartelettes 10 minutes à 170°C. Garnir le fond d'environ 15 g de Toffee d'or caramel IRCA. Ajouter ensuite la crème diplomate à ras du bord. Une fois le nuage cuit, le déposer délicatement sur la tartelette puis décorer.



Réf. 4297



Réf. 3353



Réf. 3354



Réf. 8014



Réf. 1455



Réf. 1290



Réf. 566

LES PRODUITS DE VOTRE RECETTE