

La Tarte Exotique

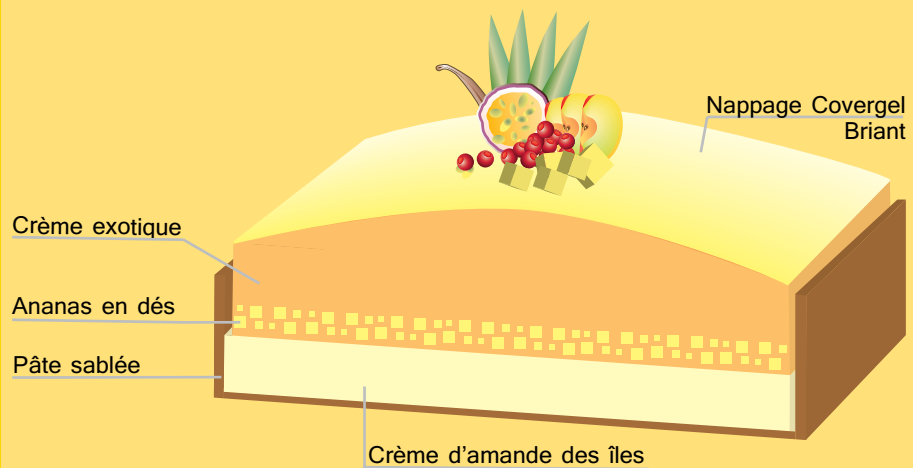


Photo Jon DAERDEN - Studio Capteur d'Images 04 76 87 87 94

**Recette pour 2 tartes de 200 mm et
2 tartes de 220 mm de diamètre.**

Composition :

- Pâte sablée
- Crème d'amande des îles
- Ananas en dés
- Crème exotique
- Nappage Covergel Briant



Marc Hemery

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




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »



Ingédients

Pâte Sablée

300 g de beurre
375 g de sucre glace
5 g de sel
125 g de poudre d'amande DISGROUP
2 œufs
500 g de farine DISGROUP

Crème d'Amande des Îles

100 g de beurre
100 g de sucre
100 g de poudre d'amande DISGROUP
2 œufs
40 g de farine DISGROUP
60 g de sucre glace
40 g de noix de coco
12 g de Rhum Marnier 54°
110 g de crème DISGROUP
50 g de purée de mangue DISGROUP
60 g de purée de fruit de la passion DISGROUP

Crème Exotique

150 g de purée de fruit de la passion DISGROUP
50 g de purée de mangue DISGROUP
220 g de sucre
2 jaunes d'œufs
2 œufs
150 g de beurre
150 g de crème fouettée DISGROUP
3 feuilles de gélatine

Astuces du Chef

Malaxer le beurre pommade avec le sucre glace, le sel et la poudre d'amande. Ajouter les œufs puis la farine. Réserver 12 heures au réfrigérateur avant de foncer les tartes.

Fabriquer une crème d'amande avec le beurre pommade, le sucre, la poudre d'amande, les œufs et la farine. Ajouter le sucre glace, la noix de coco et parfumer au rhum. Mélanger la crème liquide et les purées de fruits.



Utiliser votre crème d'amande de base puis rajouter les pesées nécessaires à la recette !

Cuire dans une casserole jusqu'à ébullition sans cesser de remuer au fouet, les purées, le sucre, les œufs et les jaunes d'œufs.

Ajouter le beurre puis la gélatine. Mixer le tout et refroidir. Mixer à nouveau pour émulsionner légèrement et incorporer délicatement la crème fouettée.

Montage des tartes

Dans les fonds de pâte sablée crue, étaler la crème d'amande des îles au 2/3 de la hauteur du cercle. Parsemer de dés d'ananas et cuire environ 25 mn à 165°C. Après refroidissement dresser la crème exotique en dôme à l'aide d'une palette. Parsemer de quelques pépins de fruit de la passion et napper avec le Covergel Briant puis décorer.

Disponible en ligne sur : www.disgroup.fr