

BANOLA



Photo Atelier Photo Jean-Luc Barbelette - 02 99 99 76 74

Recette pour 3 tartes carrées de 20 x 20 cm

COMPOSITION :

- Pâte sucrée chocolat
- Crèmeux chocolat
- Compotée de banane
- Crème d'amande
- Gelée de Banane
- Glaçage jaune banane

Gelée banane
avec glaçage

Crème
d'amande

Compotée de banane

Crèmeux chocolat

Pâte sucrée
chocolat

ANTOINE DOUCHAIN

Recette proposée par Antoine Douchain
Conseiller technique DISGROUP
Renseignements auprès
de votre distributeur




DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

BANOLA

INGRÉDIENTS

PÂTE SUCRÉE CHOCOLAT

- 300 g de beurre
- 180 g de sucre glace
- 5 g de sel
- 10 g de vanille
- 60 g de poudre d'amande DISGROUP
- 230 g de farine T45 DISGROUP
- 160 g de poudre de cacao IRCA
- 100 g d'œufs

CRÉMEUX CHOCOLAT

- 250 g de lait
- 250 g de crème 35% DISGROUP
- 80 g de sucre
- 90 g jaune
- 330 g de couverture noir 70% Pérou

COMPOTÉE DE BANANE

- 4 bananes
- 50 g de sucre Muscovado

CRÈME D'AMANDE

- 150 g de beurre
- 150 g de sucre
- 150 g de poudre d'amande DISGROUP
- 180 g d'œufs
- 30 g de poudre à crème DISGROUP
- 85 g crème 35% DISGROUP

GELÉE DE BANANE

- 500 g de purée de banane
- 50 g de sucre
- 20 g de jus de citron DISGROUP
- 60 g de gelée bavaroise Irca

GLAÇAGE JAUNE BANANE

- 960 g de sucre
- 240 g d'eau
- 1200 g de crème 35% DISGROUP
- 400 g de Blitz Ice New
- 40 g de gélatine 180 Blooms (Argent)
- 60 g de Joypaste banane

QS de colorant jaune hydrosoluble DISGROUP

PROCÉDÉ DE FABRICATION

Réaliser un sablage avec le beurre, le sucre glace, le sel, la vanille, et la poudre d'amande. Incorporer ensuite la farine et la poudre de cacao puis finir par les œufs. Réserver au froid une heure. Abaisser à 2 mm, détailler, foncer puis cuire sur Silpain à 180°C pendant 7 minutes. Pocher une fine couche de crème d'amande sur le fond et remettre à cuire 7 minutes à 160°C.

Chauffer le lait et la crème ensemble. Blanchir les jaunes avec le sucre puis réaliser une crème anglaise. Verser ensuite cette crème anglaise sur la couverture Noir Pérou et mixer. Réserver ensuite le crèmeux au réfrigérateur jusqu'au pochage.

Couper les bananes en lamelle de 1 cm d'épaisseur sur la longueur. Les disposer les unes contre les autres sur une toile de cuisson puis saupoudrer de sucre Muscovado. Enfourner à 160°C pendant 10 minutes. Une fois refroidies détailler dans un moule de taille inférieur au fond de pâte sucrée.

Travailler le beurre avec le sucre et la poudre d'amande. Ajouter graduellement les œufs. Incorporer la poudre à crème avec la crème liquide.

Tiédifier la purée de banane. Incorporer le sucre préalablement mélangé à sec avec la gelée bavaroise. Puis ajouter le jus de citron. Couler ensuite et surgeler.

Cuire le sucre et l'eau à 100°C. Décuire avec la crème préalablement chauffée. Donner une ébullition. Ajouter le Blitz Ice New. Reporter à ébullition. Gélater, ajouter le Joypaste, colorer à convenance le glaçage puis mixer. Réserver au réfrigérateur 24h avant utilisation.

MONTAGE DES TARTES

Dans le fond de pâte sucrée chocolat déposer la compotée de banane puis étaler une fine couche de crèmeux. Déposer la crème d'amande puis une nouvelle couche de crèmeux. Déposer ensuite la gelée de banane préalablement recouverte du glaçage jaune. Puis pocher des pointes de crèmeux chocolat à l'aide d'une douille PF 18 sur tout le tour de la tarte. Décorer à convenance.