

TARTE PIÑA COLADA



En partenariat avec Premium Gastronomie

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

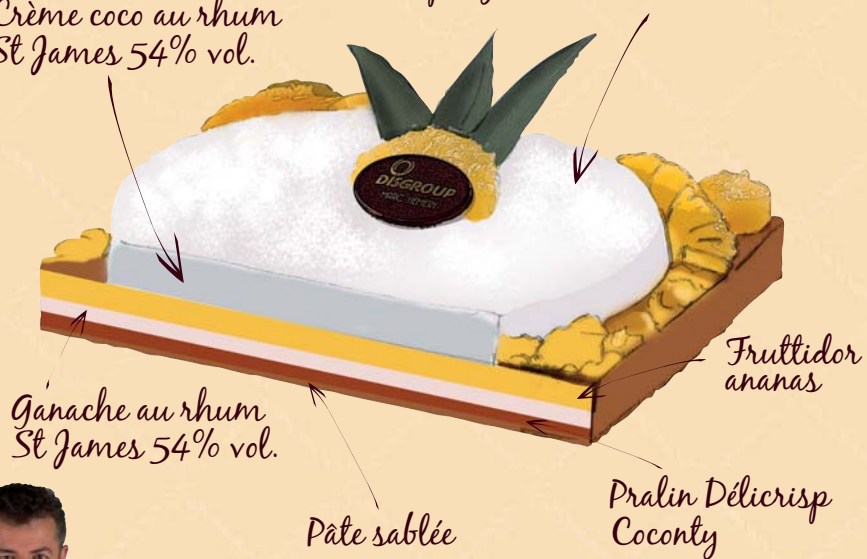
Recette pour 3 tartes carrées de 210 mm de côté.

COMPOSITION :

- Pâte sablée
- Délicrisp Coconty
- Ganache St James
- Fruttidor ananas
- Mousse coco St James

Crème coco au rhum
St James 54% vol.

Spray velours blanc DISGROUP



MARC HEMERY

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



DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

INGRÉDIENTS

PÂTE SABLÉE

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



GANACHE AU RHUM ST JAMES 54% VOL.

- 185 g de crème 35% DISGROUP
- 370 g de couverture Blanc Perle DISGROUP
- 20 g de Rhum St James 54% vol.



CRÈME NOIX DE COCO/RHUM ST JAMES 54% VOL.

- 250 g de purée noix de coco DISGROUP
- 4 feuilles de gélatine argent
- 300 g de crème 35% DISGROUP fouettée
- 20 g de rhum St James 54% vol.



MONTAGE DES TARTES

Dans chaque fond de tarte étaler 220 g de pralin Délicrisp Coconty. Couler la ganache en la répartissant dans les 3 fonds. Faire prendre au réfrigérateur avant de répartir 270 g par tarte de Fruttidor ananas. Pulvériser les disques de crème coco avec une bombe de spray velours blanc DISGROUP. Positionner un disque sur chaque tarte et décorer avec des ananas.

PROCÉDÉ DE FABRICATION

Malaxer le beurre pommade avec le sucre glace, le sel et la poudre d'amande. Ajouter les oeufs puis la farine. Réserver 2 heures au réfrigérateur avant de fonder les tartes. Laisser reposer ces tartes 1 heure. Cuire 20 mn à 160°C.

Chauffer la crème puis verser sur le chocolat de couverture blanche. Parfumer avec le rhum St James.

Dissoudre les feuilles de gélatine dans une petite partie de purée noix de coco. Verser dans le reste de purée puis ajouter délicatement la crème fouettée. Parfumer avec le rhum St James 54% vol. Couler dans des Flexipan de 180 mm de diamètre. Surgeler.