

Puratos Topfil Pomme façon Tatin

Fourrage aux pommes caramélisées, avec morceaux.

Avantages :

- Fourrage prêt à l'emploi et à la cuisson
- Goût authentique de la fameuse tarte tatin grâce à une infusion du caramel avec les pommes
- Fabriqué à partir de pommes fraîches
- Riche en fruits : 76% de pommes
- Formule NAFNAC (sans colorant et sans arôme artificiel)
- Stable à la cuisson et à la congélation/décongélation

Applications :

- **A chaud** : en fourrage de viennoiseries et en garniture de tartes et tartelettes
- **A froid** : en fourrage de beignets ou dans un montage d'entremets

Disponible en seau de 4,5 kg.

Date de durabilité minimale de 6 mois.



BOSQUET

Par : Grégory Geffard

Pour : 20 petits gâteaux (Moule à tartelette Oblong code 3037.14, de Buyer)

BISCUIT CHOCOLAT (POUR UNE PLAQUE)

Belcolade Noir Suprême 70,5%	250	g
Beurre	230	
Œufs	380	
Sucre	250	
Farine	150	

Fondre le chocolat et le beurre à 35°C.

Blanchir les œufs et le sucre et incorporer au mélange chocolat/beurre puis ajouter la farine.

Couler en cadre.

Cuire à 180°C pendant 10 à 15 minutes.

CROUSTILLANT PÉCAN

Pralicrac Pécan PatisFrance	250	g
-----------------------------	-----	---

Détailler le biscuit et étaler le Pralicrac sur chaque fond.

POMMES CARAMÉLISÉES

Puratos Topfil Pomme façon Tatin	600	g
----------------------------------	-----	---

Étaler le Topfil sur un Silpat® et cuire à 160°C pendant 15 minutes environ.

Laisser refroidir.

MOUSSE CAMEL

Patiscrem PatisFrance	250	g
Gelée Dessert PatisFrance	40	
Puratos Deli Caramel	375	
Patiscrem PatisFrance montée	430	

Chauffer la Patiscrem à 50°C.

Ajouter la Gelée Dessert puis le Deli Caramel.

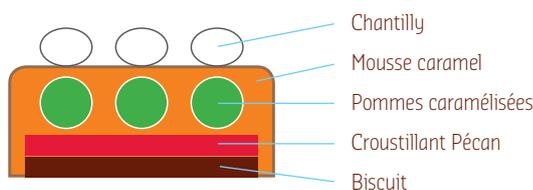
À 35°C, ajouter la Patiscrem montée.

MONTAGE

- Mettre un rhodoïd de 3.5 cm de hauteur dans le moule.
- Déposer un biscuit croustillant au fond.
- Chemiser avec la mousse caramel.
- Parsemer de dés de pommes caramélisées au centre.
- Obturer avec le reste de mousse caramel.
- Surgeler.

FINITIONS

- Glacer au pistolet avec du Miroir Plus Caramel PatisFrance chauffé à 50°C.
- Déposer 3 spots de chantilly et 3 décors en chocolat blanc réalisés avec du Belcolade Blanc Sélection 28% sur le dessus.



Application Règlement INCO

Allergènes présents à déclarer (*) : Soja - Œufs - Lait et dérivés - Gluten (blé) - Fruits à coques (pécan - amandes).

