

## 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.

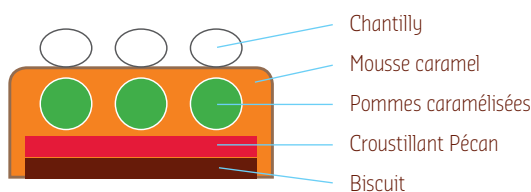
À 35°C, ajouter la Patiscrem montée.

## 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).

