

# Rosaceae

Quantité : pour 16 tartelettes individuelles

Moule spécifique : Cercles à tartelettes « Amandes ref 06630 » de chez Mallard Ferrières.

## PÂTE SUCRÉE

Beurre	150 g
Sel	3.5 g
Poudre d'Amande PatisFrance	75 g
Sucre glace	75 g
Œufs	82 g
Farine T55	400 g

Découper le beurre en cubes réguliers et mélanger tous les ingrédients sans corser. Étaler la pâte dans un cadre de 2 mm d'épaisseur. Découper des bandes de 22.5 x 2 cm pour foncer la tarte. Couper un fond amande pour finaliser le fonçage.

## CRÈME D'AMANDE

Beurre pommade	60 g
Sucre	60 g
Poudre d'Amande PatisFrance torréfiée	60 g
Œufs	60 g
Extrait Vanille 400 PatisFrance	5 g

Mélanger le beurre pommade, le sucre, les œufs puis la poudre d'amande torréfiée. Ajouter l'extrait de vanille. Pocher 15 g par fond de tartelettes.

## POIRE À LA VANILLE

Poires Comice fraîches	480 g
Gousse de vanille PatisFrance	1 pc

Eplucher et évider les poires. Les citronner légèrement et découper des cubes de 1 cm. Ajouter la gousse de vanille grattée. Déposer 30 g de poires sur la crème d'amande et cuire à 172°C pendant 14 minutes environ.

## CRÈMEUX PRALINÉ AMANDE 70%

### MARCONA

(25 G PAR TARTELETTE)

Patiscrem PatisFrance	100 g
Lait	47,5 g
Eau	47,5 g
Pectine NH	1 g
Gélatine poudre	2 g
Eau d'hydratation	12 g
Praliné Collection Amande Marcona 70% PatisFrance	320 g
Beurre de cacao issu du Magic-Temper	4 g

Porter à ébullition la crème, le lait et l'eau. Ajouter la pectine et cuire pendant 1 minute. Ajouter la masse gélatine et verser sur le praliné puis mixer. A 30°C, ajouter le beurre de cacao issu du Magic-Temper. Refroidir à 4°C

## CRÈME VANILLE ET FROMAGE BLANC

Lait	200 g
Gousse de Vanille PatisFrance	1 pc
Cassonade	30 g
Pectine NH	2 g
Jaunes d'œufs	40 g
Maïzena	20 g
Fromage blanc 0%	90 g
Patiscrem PatisFrance montée	150 g

Cuire les 6 premiers ingrédients comme une crème pâtissière. Prendre soin d'incorporer la cassonade et la pectine en pluie dans le lait chaud. Refroidir rapidement. Mixer, puis ajouter le fromage blanc et la crème montée.

## MONTAGE ET FINITIONS

Cuire les fonds de tartes avec la crème d'amande et les poires à 172°C entre 14 et 16 minutes.

Après refroidissement, pocher le crèmeux praliné et dresser une boule d'environ 8 g de praliné pur sur ce dernier.

Dresser par-dessus, à l'aide d'une petite douille St Honoré, des lignes de crème. Puis lisser les bords à la spatule.

Décorer en réalisant des lignes de Praliné Collection Amande et en déposant des brisures d'Amande Marcona et de la poudre de vanille.

