

Sablé Tatin Chibouste

Par : Eric Rogard

Quantité : Pour 4 gâteaux de 18 cm de diamètre - Matériel spécifique : moule palet PCB Création (réf 010227)

SABLÉ	en g
Beurre demi-sel	340
Sucre glace	300
Jaunes d'œufs	130
Farine	450

Poudre à Lever Volcano PatisFrance 22

Sabler le beurre, le sucre glace, la farine et la levure puis ajouter les jaunes d'œufs.

Refroidir et laminer à 4 mm. Détailler des fonds de 18 cm de diamètre.

TOPFIL POMME FAÇON TATIN	en g
Puratos Topfil Pomme façon Tatin	1000

Disposer le Topfil dans 4 cercles à tarte de diamètre 16 cm, les faire durcir au surgélateur puis les disposer sur les fonds de pâte sablée.

CRÈME CHIBOUSTE	en g
Lait	300
Jaunes d'œufs	60
Sucre semoule	30

Elsay PatisFrance 25

Vanille Gousse PatisFrance 1

Puratos Ovablanca 400

Eau 200

Gélatine 500 Feuilles Or PatisFrance 2

Réaliser une crème pâtissière avec les 5 premiers ingrédients puis ajouter la gélatine préalablement trempée dans de l'eau froide. Monter l'Ovablanca avec l'eau puis mélanger à la crème pâtissière encore chaude.

Mouler dans la moitié du moule PCB Création et surgeler.

AMANDES CARAMÉLISÉES	en g
Amandes Blanchies	
Amandes Bâtonnets PatisFrance	300

Eau 150

Sucre semoule 150

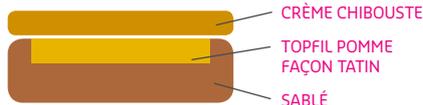
Réaliser un sirop avec l'eau et le sucre puis ajouter les amandes. Egoutter et étaler les amandes sur plaque. Faire caraméliser les amandes au four.

MONTAGE :

Cuire le sablé avec le Topfil à 180°C au four à sole pendant environ 25 minutes puis laisser refroidir.

FINITIONS :

Glacer la crème chibouste avec le glaçage **Miroir Plus Caramel PatisFrance** et poser sur les fonds de sablé. Décorer avec les amandes caramélisées et du sucre à neige sur les bords du gâteau. Disposer des tuiles en chocolat réalisées avec du **Belcolade Lait Caramel 35,5%**.



Application Règlement INCO (*)

Liste des allergènes à déclarer : Lait et dérivés - Œufs
- Gluten (blé) - Fruits à coques (amandes) - Soja