

# Tarte printanière

Par Grégory Geffard - Pour 8 tartes de 6 personnes - Moule : Cercle tarte De Buyer 25 x 8 x 2 cm

## Pâte sucrée

Farine	500
<b>Amande Poudre PatisFrance</b>	<b>100</b>
Sucre glace	200
Sucre semoule	50
Beurre	250
Œufs	100
Sel	8
<b>Pralicrac Graines PatisFrance</b>	<b>70</b>

Réaliser une pâte sucrée en mélangeant les ingrédients sans donner de force puis mettre au frais.  
Étaler à 3 mm et fonder les cercles.  
Cuire à 170°C pendant 18 minutes environ.  
Étaler le Pralicrac Graines dans les fonds cuits.

## en g Montage et finitions :

Étaler le Pralicrac Graines dans les fonds de tartes. Déposer une bande de biscuit de 21 x 6 cm sur le Pralicrac Graines. Imbibier le biscuit avec l'huile parfumée, lisser ensuite avec la crème légère.  
Glacer les quenelles avec le **Puratos Miroir Glassage Neutre** et les disposer sur la tarte en quinconce. Décorer avec des abricots, des cubes de biscuit, des feuilles de menthe et des éclats d'amandes brutes.

*Application du règlement INCO.*

*Allergènes présents à déclarer : Gluten (blé - orge), fruits à coques (amandes), lait et dérivés, oeufs, soja.*

*(\* Ces éléments vous sont fournis sous réserve du strict respect des recettes et des matières premières utilisées.*

## Biscuit

Sucre glace	240
<b>Amande Poudre PatisFrance</b>	<b>360</b>
Farine	20
Blancs d'œufs	60
Œufs	240
Beurre	170
Blancs d'œufs	100
Sucre	30
Huile d'olive	100
Thé au jasmin	Q.S

Mélanger les poudres, puis ajouter les œufs et les blancs et monter au batteur.  
Incorporer ensuite les blancs montés avec le sucre, ajouter enfin le beurre fondu.  
Couler la masse sur Flexipan® 60 x 40 cm et cuire à 170°C pendant 15 minutes environ.  
Faire infuser le thé dans l'huile à froid pendant 24 heures.

## Coulis d'abricot (7 g par quenelle) en g

<b>Starfruit Abricot PatisFrance</b>	<b>380</b>
<b>Gelée Dessert PatisFrance</b>	<b>30</b>

Chauffer le Starfruit à 40°C puis ajouter la Gelée Dessert.  
Garnir le moule à mini-quenelle et surgeler.

## Crème légère Vanille (22 g par quenelle) en g

Eau	1000
<b>Gelée Dessert PatisFrance</b>	<b>40</b>
<b>Puratos Classic Vanille</b>	<b>20</b>
<b>Préparation Crème Pâtissière Légère PatisFrance</b>	<b>450</b>

Mélanger tous les ingrédients au batteur à grande vitesse pendant 4 minutes.  
Garnir le Flexipan® quenelle en insérant au centre la mini-quenelle abricot.  
Surgeler.

