

Tarte en hauteur

Par : Eric Rogard - Quantité : 15 unités

PÂTE SUCRÉE g

Beurre	150
Sucre glace	65
Œufs	65
Farine	250

Amande Poudre PatisFrance 30

Mélanger le beurre, le sucre glace et le sel de façon homogène puis ajouter les œufs tempérés. Ajouter la poudre d'amande et la farine tamisée sans corser, réserver à 4°C.

CRÈME D'AMANDE CRANBERRIES g

Frangimix PatisFrance	100
Œufs	35
Puratos Mimetic Incorporation	35
Eau	35
Cranberries séchées PatisFrance	40

Mélanger les 4 premiers ingrédients puis ajouter délicatement les cranberries.

CHANTILLY VANILLE g

Patiscrem PatisFrance	200
Belcolade Blanc Intense 28%	80
Vanille Gousse PatisFrance	1

Faire chauffer la crème avec la vanille puis verser sur le chocolat blanc, mixer et réserver à 4°C.

COUSTILLANT NOIX DE PECAN g

Pralicrac Pécan PatisFrance	150
-----------------------------	-----

Ramollir le Pralicrac puis l'étaler à 3 mm d'épaisseur.

Refroidir et détailler des disques de 5 cm.

PÂTE À CIGARETTE g

Blancs d'œufs	50
Sucre glace	50
Beurre	50
Farine	50
Colorant rouge	Q.S

Mélanger tous les ingrédients de façon homogène.

MONTAGE :

Foncer des cercles beurrés de 5 cm de diamètre et 4,5 cm de haut et ajouter la crème d'amande cranberries. Cuire à 160°C environ 20 minutes, laisser refroidir.

Disposer sur le fond de tarte un disque de Pralicrac Pécan PatisFrance.

Monter la chantilly au batteur puis dresser à la poche à douille cannelée, une rosace.

Cuire des feuilles d'érable en pâte à cigarettes et déposer sur la chantilly.

ASTUCE :

Faire la chantilly la veille pour une texture plus crémeuse.



Applications du règlement INCO (*)

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