

Tartelettes finger Caramel Framboise Noisette

Par : Eric Rogard - Quantité : pour 20 tartelettes

Pâte sucrée noisette

en g

Farine	250
Beurre	125
Œufs entiers	50
Sucre glace	125
Noisette brute Poudre PatisFrance	50

Crémier le beurre avec le sucre glace, ajouter les œufs puis la farine et la poudre de noisettes.

Caramel framboise

en g

Starfruit Framboise PatisFrance	500
Glucose	20
Sucre semoule	150
Puratos Classic Framboise	15

Caraméliser le sucre et le glucose, décuire avec le Starfruit et cuire à 106°C. Refroidir.

Crème noisette

en g

Beurre	100
Sucre glace	100
Noisette brute Poudre PatisFrance	100
Œufs entiers	50

Mélanger ensemble tous les ingrédients.

Noisettes concassées

en g

Noisettes blanches entières PatisFrance	200
---	-----

Concasser légèrement les noisettes au rouleau.

Montage et finitions :

Foncer les tartelettes puis garnir avec la crème de noisette et le caramel framboise.

Déposer dessus les noisettes concassées.

Cuire à 160°C au four ventilé pendant environ 20 minutes.

Laisser refroidir et tremper le dessus des tartelettes dans du Belcolade Lait Selection 35% tempéré.



Gamme Puratos Classic

Pâtes d'aromatation concentrées aux fruits sans morceaux.

AVANTAGES :

- Dosage recommandé entre 3 et 5% de poids de masse de votre appareil
- 15 parfums disponibles

Disponible en pot de 1kg ou bouteille tête en bas de 1,1 kg.

Date de durabilité minimale entre 9 et 18 mois selon les parfums.

