

Recette

Caramelo

Par : Pauline Serfass – Démonstratrice Junior • Quantité : 12 Tartelettes

PÂTE SUCRÉE

Puratos Mimetic Essentiel	250 g
Sucre inverti	25 g
Sucre glace	100 g
Amande Poudre PatisFrance	75 g
Sel	3 g
Œufs	100 g
Farine	450 g
TOTAL	1003 g

Mélanger les poudres à sec à la feuille au batteur. Ajouter le Mimetic en dés froids à la feuille au batteur pour réaliser un sablage. Ajouter les œufs. Fraser jusqu'à l'obtention d'une masse homogène sans corser la pâte. Laisser reposer au moins 4h à 4°C filmé au contact. Abaisser à 2,5 mm au laminoir et foncer les cercles à tartelette et les laisser une nuit à température ambiante.

FRANGIPANE AMANDE

Puratos Mimetic Essentiel	125 g
Sucre semoule	125 g
Amande Poudre PatisFrance	125 g
Farine T65	27,5 g
Œufs	125 g
Patiscrem PatisFrance	27,5 g
Bananes	QS
TOTAL	555 g

Ramollir le beurre pommade avec le sucre. Incorporer la poudre d'amande et la farine, ensuite les œufs tempérés et la crème. Bien mélanger et faire monter légèrement. Débarrasser et conserver au réfrigérateur. Sortir au préalable avant utilisation. Jauner les tartelettes et garnir de frangipane à mi-hauteur. Ajouter des morceaux de banane coupées en tranches.

JAUNURE

Jaunes d'œufs	125 g
Patiscrem PatisFrance	31 g
TOTAL	156 g

Mélanger les jaunes d'œufs et la crème puis recouvrir à l'aide d'un pinceau les fonds de tartelettes déjà cuits à blanc.

CARAMEL MOU

Fourrage Caramel Beurre Salé PatisFrance	QS
--	----

CHANTILLY CARAMEL BEURRE SALÉ

Patiscrem PatisFrance	500 g
Fourrage Caramel Beurre Salé PatisFrance	135 g
Gélatine en Poudre Bœuf PatisFrance	3 g
Eau d'hydratation	24 g
TOTAL	662 g

Faire frémir la moitié de la crème avec le Fourrage Caramel Beurre Salé PatisFrance (dans le but de le dissoudre) puis ajouter la masse gélatine préalablement réalisée. Incorporer la deuxième moitié de la crème et mixer. Réserver au réfrigérateur pendant 12 heures minimum. Faire monter la chantilly dans un batteur à l'aide d'un fouet puis pocher.

NAPPAGE

Puratos Miroir Glassage Neutre	150 g
Eau	15 g
TOTAL	165 g

Faire chauffer l'eau et le glaçage neutre à 70°C puis pulvériser sur les produits.

MONTAGE ET FINITIONS :

- Réaliser la pâte sucrée puis foncer 12 moules à tartelette microperforés de 7 cm de diamètre. Cuire à blanc 15 minutes à 150°C. Démouler puis appliquer délicatement la jaunure au pinceau.
- Réaliser la frangipane et garnir les tartelettes à mi-hauteur (30/35 g) puis ajouter les morceaux de banane coupées en lamelles. Recuire 15 minutes à 150°C.
- Une fois les fonds refroidis, garnir le dessus de la tartelette de Fourrage Caramel Beurre Salé PatisFrance (10/15 g) puis lisser à hauteur.
- La veille réaliser la chantilly caramel.
- Monter la chantilly puis réaliser un pochage au tourne disque à l'aide d'une petite douille plate.
- Au centre du pochage, pocher 3 g de Fourrage Caramel Beurre Salé PatisFrance.
- Surgeler
- Napper les produits pour une meilleure conservation.

