

Tarte framboises VG

Par : Renaud ANDREUX – Démonstrateur
& Gregory GEFARD – Démonstrateur



Quantité : 20 Tartelettes-
Cercles perforés calisson DeBuyer

INGRÉDIENTS	EN GR	MODE D'EMPLOI
Pâte sucrée Amande		
Belcolade beurre de cacao	112	Fondre le beurre de cacao.
Huile de pépin de raisin	84	Mélanger avec l'ensemble des ingrédients sauf la farine.
Sucre	84	Laisser cristalliser au frigo.
Eau	112	Ajouter la farine pour terminer le mélange.
Poudre d'amande brute	123	Etaler à 2 mm.
PatisFrance		Foncer en bande.
Sel	3	Cuisson : 20 min à 155°C.
Farine pâtissière PatisFrance	370	
Total	888	
Fourrage framboise		
Fourrage Framboise Extra	160	Utiliser en l'état.
PatisFrance		Pocher 8 g par pièce.

Frangipane VG

Sucre	70
Elsay PatisFrance	45
Poudre d'amande blanche PatisFrance	100
Puratos Mimetic Essentiel	100
Superpomme 38% PatisFrance	100
Total	415

Mélanger l'ensemble à la feuille.
Étaler dans un cadre 40x30.
Cuire environ 20 minutes à 180°C.

Crème pâtissière VG amande

Boisson amande	135
Puratos Ambiante	34
Ami'gel PatisFrance	17
Sucre	21
Pectine nH	1
Gousse de vanille	½ pce
Belcolade W. Plant Based Cacao-Trace	27
Total	235

Réaliser une crème pâtissière avec les 6 premiers ingrédients.
Verser sur le chocolat.
Refroidir rapidement à 4°C en mélangeant.

Crème légère amande (15 g/ pièce)

Crème pâtissière VG	220
Puratos Ambiante	62
Boisson amande	26
Total	308

Monter l'ambiante et la boisson amande.
Réaliser une diplomate avec la crème pâtissière préalablement réalisée.

Montage et finitions :

- Pocher 8 g de Fourrage Framboise Extra PatisFrance dans les fonds de tartelettes.
- Ajouter la crème d'amande détaillée avec un emporte-pièce calisson de 70 cm de diamètre.
- Lisser à ras avec la crème légère amande.
- Décorer avec des framboises coupées en deux.
- Pulvériser au pistolet avec du **Nappage miroir glassage** avec 10% d'eau.
- Terminer avec quelques pétales d'amandes effilées.

Notes
