

# Tarte framboises VG

Par : Renaud ANDREUX – Démonstrateur  
& Gregory GEFARD – Démonstrateur



Quantité : 20 Tartelettes-  
Cercles perforés calisson DeBuyer

INGRÉDIENTS	EN GR	MODE D'EMPLOI
<b>Pâte sucrée Amande</b>		
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 PatisFrance	123	Etaler à 2 mm.
Sel	3	Foncer en bande.
Farine pâtissière PatisFrance	370	Cuisson : 20 min à 155°C.
<b>Total</b>	888	
<b>Fourrage framboise</b>		
Fourrage Framboise Extra PatisFrance	160	Utiliser en l'état. Pocher 8 g par pièce.

## Frangipane VG

Sucre	70
<b>Elsay PatisFrance</b>	<b>45</b>
<b>Poudre d'amande blanche PatisFrance</b>	<b>100</b>
<b>Puratos Mimetic Essentiel</b>	<b>100</b>
<b>Superpomme 38% PatisFrance</b>	<b>100</b>
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
<b>Puratos Ambiante</b>	<b>34</b>
<b>Ami'gel PatisFrance</b>	<b>17</b>
Sucre	21
<b>Pectine nH</b>	<b>1</b>
<b>Gousse de vanille</b>	<b>½ pce</b>
<b>Belcolade W. Plant Based Cacao-Trace</b>	<b>27</b>
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
<b>Puratos Ambiante</b>	<b>62</b>
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.

