

Tartelette Abricot Tonka

Par Grégory Geffard
Pour environ 30 tartelettes diamètre 75 mm

PÂTE SUCRÉE NOISETTE

35 g PAR FOND

Farine	500 g
Sucre semoule	200 g
Sucre glace	50 g
Beurre	250 g
Œufs	100 g
Sel	8 g

Noisette Brute en Poudre PatisFrance 100 g

Réaliser une pâte sucrée en mélangeant les ingrédients sans donner de force. Mettre au frais. Étaler à 3 mm et fonder les cercles.

CRÈME DE NOISETTE

18 g PAR FOND

Beurre	150 g
Sucre	150 g
Noisette en Poudre PatisFrance	150 g
Œufs	150 g
Farine	50 g

Mélanger les ingrédients au batteur avec la feuille jusqu'à l'obtention d'une crème émulsionnée.

COMPOTÉE ABRICOT

50 g PAR GALET

Puratos Topfil Abricot	1000 g
Vanille Gousse PatisFrance	1 g
Starfruit Abricot PatisFrance	500 g
Starfruit Citron PatisFrance	50 g
Gelée Dessert PatisFrance	90 g

Chauffer les Starfruit avec la gousse de vanille à 50°C, ensuite ajouter la gelée dessert puis le Topfil. Couler en Flexipan® Galet et surgeler.

CRÈME BRULÉE

50 g PAR PIÈCE

Patiscrem PatisFrance	1000 g
Sucre	200 g
Jaunes d'œufs	260 g
Puratos Classic Vanille	60 g
Fève de tonka râpée	1 g

Blanchir les jaunes et le sucre. Ajouter la vanille, la crème et chauffer à 50°C.

MONTAGE ET FINITIONS

- Foncer les tartelettes.
- Garnir avec un fond de crème de noisette et cuire à 170°C pensant environ 10 minutes.
- Garnir ensuite la tartelette à ras bords avec la crème brûlée et recuire pendant 20 minutes à 115°C. Surgeler.
- Démouler et glacer les galets de compotée.
- Puis déposer les galets sur la tartelette.
- Décorer avec des chips de chocolat.

