

Tartelette Agrumes

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
Poudre de Noisette Brute 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

22 g PAR FOND

Beurre	150 g
Sucre	150 g
Poudre de Noisette 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 AGRUMES

40 g PAR FOND

Puratos Topfil Agrumes	1200 g
------------------------	--------

Prêt à l'emploi.

CRÈME BRULÉE

45 g / PIÈCE

Patiscrem PatisFrance	1000 g
Sucre	200 g
Jaunes d'œufs	260 g
Puratos Classic Vanille	60 g

Blanchir les jaunes et le sucre.

Ajouter la vanille et la crème chauffée à 50°C.

Couler en Flexipan® baba.

Cuire au four à 115°C environ 20 min.

Surgeler.

MONTAGE ET FINITIONS

- Foncer les tartelettes.
- Garnir avec la crème de noisette et cuire à 170°C environ 10 minutes.
- Garnir ensuite à ras bords avec le Topfil et recuire pendant 6 min à 150°C.
- Démouler et glacer les « babas » de crème brûlée.
- Puis déposer les crèmes brûlées sur la tartelette.
- Décorer avec des segments d'agrumes et en pochant au centre un peu de Topfil.