

Tartelette Baies du Nord



Par : Application Specialist

Quantité : 25 tartelettes de 65 mm

INGRÉDIENTS

EN GR

MODE D'EMPLOI

Pâte sucrée Vanille

Beurre	200
Sel	4
Vanille en Poudre PatisFrance	4
Amande en Poudre PatisFrance	100
Sucre glace	100
Œufs	85
Farine PatisFrance	400
TOTAL	893

Couper le beurre en petits cubes et mélanger ensemble au batteur à la feuille tous les ingrédients ensemble.

Etaler à 2 mm et foncer en bandes des cercles de 65 mm. Cuire à 155°C pendant 15 min.

Dorer 2 fois au pinceau et coller des chutes de pain grillé.

Dorure : 70 g jaunes d'œufs / 35 g de crème

Repasser au four 12 à 15 minutes à 135°C

Croustillant Pain grillé

Pralicrac Blanc PatisFrance	230
Amandes Brutes PatisFrance	25
Pain au levain Puratos Ascanio	46
TOTAL	301

Trancher, toaster et mixer le pain, torréfier les amandes, puis les concasser. Fondre le Pralicrac à 35°C et ajouter toutes les inclusions.

Crème Pâtissière Pain grillé

Lait	333
Vanille Gousse PatisFrance	½ pc
Œufs	67
Sucre	60

Trancher, toaster et mixer le pain. Infuser la vanille et la chapelure dans le lait. Chauffer à 60°C pendant 15 minutes. Verser le mélange œufs, sucre, Ami'gel dedans

Ami'gel PatisFrance	26
Beurre	53
Pain au levain Puratos Ascanio	53
TOTAL	592

et cuire le tout comme une crème pâtissière. Ajouter le beurre et mixer. Refroidir rapidement.

Chantilly Gélifiée

Patiscrem PatisFrance (1)	25
Lait	20
Vanille Gousse PatisFrance	½ pce
Gélatine de bœuf en poudre PatisFrance	1.15
Eau	6.9
Sucre semoule	18
Patiscrem PatisFrance (2)	180
TOTAL	251

Chauffer la crème (1) et incorporer la masse gélatine. Ajouter le reste de crème (2), le sucre et la vanille. Réserver au frais pendant 12 heures avant de monter.

Crème Légère Pain grillé

Crème Pâtissière Pain Grillé	500
Chantilly Gélifiée	250
TOTAL	750

Détendre la crème pâtissière et faire le mélange délicatement.

Confit Fruits Rouges

Starfruit Cassis PatisFrance	140
Sirop de Glucose PatisFrance	20
Sucre	20
Pectine NH PatisFrance	4
Puratos Topfil Fruits des Bois	216
TOTAL	400

Mélanger le sucre et la pectine. Cuire jusqu'à ébullition les 4 premiers ingrédients et ajouter le Topfil, redonner un bouillon, réserver.

Montage et finitions :

- Cuire les fonds de tarte et laisser refroidir.
- Dorer les fonds et parsemer de chapelure, cuire au four ventilé à 135°C pendant 15 minutes.
- Garnir avec 10 g de croustillant par tartelette.
- Pocher 15 g de confit par moule Globe 26, surgeler.
- Garnir ensuite avec 24 g de crème légère par tartelette et déposer un insert confit congelé, appuyer pour faire remonter légèrement la crème.
- Napper les tartelettes avec le **Puratos Miroir Glassage Neutre**.