

Tartelette Banane

Par : COLLE Kévin – Application Specialist

Quantité : 25 Tartelettes
Diamètre 6.5cm

INGRÉDIENTS

EN GR

MODE D'EMPLOI

Pâte sucrée Amande

Beurre	200
Sel	4
Noisette Brute Poudre	100
PatisFrance	
Sucre glace	100
Œufs	85
Farine Pâtissière PatisFrance	400
TOTAL	889

Couper le beurre en petits cubes et mélanger au batteur à la feuille tous les ingrédients ensemble.
Etaler à 2 mm et foncer les tartes.
Cuire à 160°C pendant 22 minutes.

Riz au Lait

Lait	457
Riz Dinorado	68
Anis Etoilé	1p
Belcolade Blanc PNG 36% CT	89
TOTAL	530

Faire bouillir le lait et l'anis étoilé, ajouter le riz et fouetter pour bien disperser les grains. Cuire à feu doux sans couvercle environ 25 minutes en remuant régulièrement au fouet (perte de poids environ 16%). Ajouter le chocolat en fin de cuisson, puis faire refroidir.

Mousseux Riz au Lait

Patiscrem PatisFrance	167
Sucre	12
Gélatine Bœuf Poudre	1.67
PatisFrance	

Chauffer 1/3 de la crème à 60°C avec la gélatine hydratée, le sucre et l'anis râpé à la microplane. Mixer, puis ajouter le restant de crème et réserver une nuit au

Eau	10.02
Anis étoilé Râpé	0.25
Riz au Lait	530
TOTAL	720.89

réfrigérateur. Monter ensuite la crème gélifiée, puis la mélanger au riz au lait froid.

Crèmeux Philippine

Patiscrem PatisFrance	146
Lait	146
Jaune d'œufs	73
Sucre	36.5
Pectine NH PatisFrance	2.04
Belcolade Noir Philippine 68% CT	85
TOTAL	501.04

Mélanger le sucre et la pectine, ajouter au lait et crème, donner une ébullition puis verser sur les jaunes d'œufs, ajouter le chocolat et mixer, réserver.

Décors

Belcolade Blanc PNG 36% CT	250
Poudre de vanille PatisFrance	0.12
TOTAL	250.12

Mettre au point le chocolat, ajouter la vanille poudre, puis le pocher entre 2 feuilles guitare, en rond, en trois tailles différentes (environ 2.5cm/1.5cm/1cm), puis l'appuyer pour avoir des disques irréguliers très fin (maximum 6.5cm pour le plus grand).

Montage et finitions :

- Isoler au pinceau avec le **Belcolade Blanc PNG CT** les fonds.
- Garnir de 15 g de crèmeux au fond des tartelettes.
- Garnir de 20 g de Mousseux Riz au Lait par tartelette et lisser à ras.
- Déposer le premier disque le plus grand, pocher sur un côté une boule de crèmeux déposer le disque intermédiaire, puis à nouveau pocher sur le côté une boule de crèmeux et déposer le dernier disque, pour former des escaliers (appuyer légèrement chaque disque).
- Finir en pochant une dernière boule de crèmeux et déposer un logo Cacao Trace.