

Tartelette Cacahuète



Quantité : 25 Tartelettes
Diamètre 65 mm

INGRÉDIENTS

EN GR

MODE D'EMPLOI

Pâte sucrée cacao

Beurre	200
Sel	4
Amande Poudre PatisFrance	100
Sucre glace	100
Œufs	85
Farine Pâtissière PatisFrance	375
Belcolade Cacao Poudre	25
Cacao-Trace	
TOTAL	889

Couper le beurre en petits cubes et mélanger ensemble au batteur à la feuille tous les ingrédients ensemble. Etaler à 2 mm, réserver.

Financier

Frianvit PatisFrance	300
Eau	150
Pralirex Cacahuètes	150
PatisFrance	
Belcolade Mini Goutte Noir	60
TOTAL	660

Faire fondre le beurre. Mélanger l'eau et le Frianvit, ajouter le Pralirex et les mini gouttes, bien mélanger. Réserver.

Crèmeux Cacahuète

Lait	188
Patiscrem PatisFrance	188
Jaunes d'œufs	56
Sucre	56
Ami'gel PatisFrance	19
Pralirex Cacahuètes PatisFrance	94
Gélatine Boeuf PatisFrance	3
Eau d'hydratation	18
Fleur de sel	2
TOTAL	624

Réaliser une crème pâtissière avec les 5 premiers ingrédients. Ajouter ensuite le pralirex, la gélatine hydratée et la fleur de sel, mixer.

Granola

Amande Brute PatisFrance	12
Cacahuètes	50
Noisette entière Brut PatisFrance	12
Abricot Séché Cube PatisFrance	25
Huile de coco	35
Cassonade	35
Belcolade Cacao Poudre CT	5
Miel	40
Sel	2
Puratos Flocons de Seigle	175
Belcolade Origins Philippines 68% CT	50
TOTAL	441

Hacher les fruits secs.

Fondre l'huile de coco, la cassonade, la poudre de cacao et le miel. Ajouter le sel, les fruits secs et les flocons de seigle et la moitié du chocolat.

Etaler sur papier cuisson et cuire à 150°C pendant 20 minutes.

Laisser refroidir et ajouter le reste de chocolat.

Croustillant Cacahuète

Pralicrac Noir PatisFrance	320
Pralirex Cacahuètes PatisFrance	48

Fondre le Pralicrac avec le chocolat à 35°C et ajouter le Pralirex, bien mélanger et réserver.

Belcolade Origine PNG 39% CT	48
TOTAL	416

Fourrage Caramel

Fourrage Caramel BS PatisFrance	100	Mettre en poche et réserver.
TOTAL	100	

Montage et finitions :

- Foncer les cercles à tarte, cuire 14 minutes à 160°C.
- Garnir de 25 g de Financier par tartelette. Cuire à 180°C environ 8 minutes. Laisser refroidir.
- Etaler le croustillant à environ 4 mm d'épaisseur, saupoudrer de granola et laisser cristalliser au réfrigérateur. Détailler des ronds de 4 cm.
- Pocher 4 g de Fourrage Caramel par fond.
- Pocher ensuite 24 g de crèmeux et appuyer un disque de croustillant en son centre.