

TARTELETTE CHOCOLAIT BANANE

PÂTE SUCRÉE

Farine	250 g
Sel fin	5 g
Beurre	125 g
Sucre glace	100 g
Sucre	25 g
Amande Poudre PatisFrance	50 g
Œufs entiers	50 g

Sabler ensemble la farine, le sel, le beurre, le sucre glace, le sucre et la poudre d'amande. Ajouter les œufs entiers. Pétrir sans corser. Réserver au réfrigérateur au moins deux heures.

CARAMEL BANANE

Puratos Topfil Banane 70%	750 g
Puratos Deli Caramel	300 g
Sel	15 g

Mélanger les 3 ingrédients ensemble. Réserver.

GANACHE LAIT

Patiscrem PatisFrance	320 g
Sirop de glucose PatisFrance	40 g
Belcolade Lait Selection 35%	570 g
Beurre	100 g

Faire chauffer la crème à 80°C, ajouter le glucose et verser sur le chocolat Belcolade Lait Selection 35%. Entre 35°C et 38°C ajouter le beurre. Mixer. Couler à 29°C.

MONTAGE

- Etaler la pâte sucrée à 3,5 cm d'épaisseur.
- Foncer les cercles à tartelettes de 7,5 cm.
- Cuire à blanc à 150°C environ 25 min.
- Garnir avec le caramel banane.
- Recouvrir de ganache chocolat lait.

FINITION

- Décorer avec des éclats de caramel et une tranche de banane nappée au **Puratos Harmony Sublimo Neutre**.

