

Tartelettes au citron



Quantité : 15 tartelettes

INGRÉDIENTS

EN GR

MODE D'EMPLOI

Pâte sucrée Amande

Belcolade Beurre de Cacao	110
Huile	85
Sucre	85
Sel	3
Eau	110
Amande Poudre PatisFrance	120
Farine Pâtissière PatisFrance	370
TOTAL	883

Faire fondre au micro-ondes le beurre de cacao avec l'huile. Ajouter l'eau, le sucre et le sel puis la poudre d'amande. Réserver au frais. Une fois durci ajouter la farine. Étaler sur 2 mm d'épaisseur. Détailler et foncer en bande. Cuire à 160°C pendant 16 minutes environ sur Silpain®.

Croustillant Amande

Praliné Amande Marcona 70% PatisFrance	200
Belcolade Selection Couverture W. 36% Plant-Based Cacao-Trace	50
Amandes Entières Brutes PatisFrance	150
Zestes de citron	1 pc
TOTAL	400

Griller les amandes. Faire fondre la couverture et ajouter le praliné. Mélanger et ajouter les amandes concassées et les zestes de citron.

Fourrage Crémeux Citron de Sicile

Fourrage Crémeux Citron de Sicile PatisFrance	600
TOTAL	600

Garnir les tartelettes avec le fourrage prêt-à-l'emploi.

