

# Tartelette Linzer



Par : COLLE Kévin – Application Specialist

Quantité : 25 Tartelettes  
Diamètre 6.5cm

## INGRÉDIENTS

## EN GR

## MODE D'EMPLOI

### Pâte Sucrée Amande Cannelle

Beurre	200
Sel	4
<b>Noisette Brute Poudre</b>	100
<b>PatisFrance</b>	
Sucre glace	100
Œufs	85
<b>Farine Pâtissière PatisFrance</b>	400
Cannelle poudre	4
<b>TOTAL</b>	<b>893</b>

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

### Financier Cannelle

<b>Friavit PatisFrance</b>	250
Eau	125
Beurre	125
Cannelle poudre	2
<b>TOTAL</b>	<b>502</b>

Faire fondre le beurre.  
Mélanger l'eau, la cannelle et le Friavit, ajouter le beurre, bien mélanger. Réserver.

## Confitures Fruits

<b>Fourrages Framboise Extra 50% PatisFrance</b>	375	Mettre en poche les fourrages, réserver.
<b>Fourrage Abricot PatisFrance</b>		
<b>Fourrage Fraise PatisFrance</b>		
<b>TOTAL</b>	<b>375</b>	

### Montage et finitions :

- Foncer les tartelettes.
- Etaler les chutes de pâte à 1,5 mm, à l'aide d'un emporte-pièce rond de 50 mm détailler des disques et détailler au cure-dent les formes de fruits : fraise, framboise, abricot. Cuire à 180°C pendant 14 minutes.
- Garnir de 20 g de Financier cannelle par tartelette. Cuire à 180°C pendant 14 minutes.
- Garnir 15 g de fourrage (au choix) par tartelette et recuire le tout à 150°C pendant 10 minutes.
- Déposer un sablé détaillé à la forme du fruit sur le dessus et finir avec un anneau en **Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace**.