

# 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 foncer 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**.