

Pour 18 tartelettes

Cercles perforés DeBuyer – 65 mm

Moules Drop/ Gouttes – Réf. 011794 Maé Innovation

Par Romane Maréchal



INGREDIENTS

EN GR

MODE D'EMPLOI

Pâte sucrée (2 cadres)

Beurre	150
Sel	2.49
Noisette en poudre PatisFrance	75
Sucre glace	75
Œufs	62.49
Farine T55	300
Poids total	664,98 g

Couper le beurre en cubes réguliers et mélanger tous les ingrédients sans corser.

Étaler la pâte dans un cadre de 2 mm d'épaisseur.

Réaliser un fonçage en bandes sur Silpain® et réserver 2 h à 4°C.

Cuire au four ventilé à 150°C pendant 10 minutes. Ajouter 15 g de crème d'amande et finir la cuisson pendant 7 minutes.

Crème de amande/noisette (15 g/ tartelette)

Beurre	90
Sucre glace	90
Noisette poudre brute PatisFrance	45
Amande poudre blanche PatisFrance	30
Œufs	50
Poids total	305 g

Mettre le beurre pommade, ajouter le sucre glace, les noisettes en poudre, les amandes en poudre et enfin les œufs.

Croustillant Amande- Sobacha (14 g/ tartelette)

Amandes batônnets	58
PatisFrance	
Praliné Amande Doux	116
PatisFrance	
Crousticrep PatisFrance	82
Sobacha torréfiés	8
Poids total	264 g

Humecter les amandes batônnets de blancs d'œufs, d'une pincée de sucre, d'une pincée de sel et d'une demi-gousse de vanille grattée.

Torréfier le tout à 150°C pendant 10 minutes.

Mélanger le praliné, le Sobacha, le Crousticrep, et les amandes batônnets.

Ajouter 14 g de croustillant dans le fond de la tartelette sans trop l'écraser.

Crème de base

Lait	210
Patiscrem PatisFrance	210
Jaunes d'œufs	99
Poids total	519 g

Cuire comme une crème anglaise à 85°C

Mixer et réserver

Crèmeux Miel (20 g/ tartelette)

Crème de base	275
Gélatine PatisFrance	3,5
Eau	21
Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace	25
Miel	60
Poids total	384,5 g

Prélever 320 g crème de base chaude, ajouter la gélatine fondue, le miel ainsi que le chocolat blanc.

Mixer le tout.

Couler ce crèmeux sur le croustillant et réserver au froid.

Mousse Fleur d'oranger (22 g/ tartelette)

Crème de base	195
Gélatine PatisFrance	6,5
Crème montée	148
Gousse de Vanille PatisFrance	½
Sucre	40
Fleur d'oranger PatisFrance	6,5
Poids total	396g

Prélever 450 g de crème anglaise, ajouter le sucre, la gélatine fondue, la gousse de vanille et la fleur d'oranger.

Une fois le mélange à 25°C, ajouter la crème montée.

Couler 22 g dans les empreintes « Goutte » puis surgeler.

Décors

Belcolade	Selection	Amber	400
Douceur 32% Cacao-Trace			
Puratos Miroir Neutre			300

Mettre au point la couverture, abaisser environ 100 g entre deux feuilles de papier guitare.

Détailler un carré avec un emporte-pièce de 50 mm puis à l'intérieur de ce carré, détailler un cercle de 30 mm.

Chauffer le Miroir Neutre à 45°C, glacer les mousses surgelées à l'aide d'un cure-dents.

Les déposer sur la tartelette. Déposer le décor Amber