

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