

# TARTELETTES NAPOLÉON

Par Maël Delatre – Pour 12 tartelettes – Moule spécifique : Moule de coulée tartelette, C2Pack.

## PÂTE SUCRÉE CACAO

Beurre	355 g
<b>Tant pour tant PatisFrance</b>	<b>285 g</b>
Œufs	114 g
<b>Farine Pâtissière PatisFrance</b>	<b>500 g</b>
<b>Belcolade Cacao Poudre</b>	<b>50 g</b>

Travailler à la feuille le beurre pommade et le tant pour tant. Incorporer les œufs petits à petit puis ajouter la farine et le cacao.

Mélanger le tout pour avoir une pâte homogène.

Abaisser la pâte entre 2 feuilles sulfurisées à 3 mm puis congeler. Détailler des bandes pour foncer.

Cuire au four ventilé à 160°C pendant 20 minutes environ.

## CAKE CHOCOLAT

Œufs entiers	153 g
Trimoline	49 g
Sucre	78 g
<b>Noisette Poudre PatisFrance</b>	<b>39 g</b>
<b>Farine Pâtissière PatisFrance</b>	<b>74 g</b>
<b>Belcolade Cacao Poudre</b>	<b>12 g</b>
<b>Volcano PatisFrance</b>	<b>5 g</b>
<b>Patiscrem PatisFrance</b>	<b>74 g</b>
<b>Belcolade Origins Lait Vietnam 45% Cacao-Trace</b>	<b>39 g</b>
<b>Belcolade Origins Noir Vietnam 73% Cacao-Trace</b>	<b>8 g</b>
Beurre	46 g

Mélanger les 7 premiers ingrédients à la feuille.

Chauffer la crème et réaliser une ganache avec les chocolats.

Ajouter le beurre fondu puis incorporer le tout dans le premier mélange.

Couler en Flexipat® et cuire à 175°C pendant 12 minutes environ.

Surgeler, détailler avec un emporte-pièce de 70 mm lorsque le biscuit est légèrement décongelé.

(1 plaque 40/30).

## CONFIT D'ORANGE

Oranges blanchies	375 g
Glucose	25 g
Sucre inverti	60 g
Sucre	70 g
Pectine NH	7 g

Zester les oranges, blanchir les zestes 3 fois.

Peler les oranges, ajouter le glucose, le sucre inverti et le mélange sucre pectine NH.

Donner un bouillon, ajouter les zestes et mixer.

Utiliser aussitôt.

## CRÉMEUX MANDARINE CHOCOLAT

<b>Starfruit Mandarine PatisFrance</b>	<b>225 g</b>
Sucre	45 g
Jaunes d'œufs	68 g
<b>Belcolade Origins Noir Papouasie-Nouvelle Guinée 73% Cacao-Trace</b>	<b>94 g</b>

Cuire à 85°C la purée de fruit, le sucre et les jaunes.

Verser sur le chocolat en formant une émulsion.

Couler dans le fond de tartes à hauteur du bord.

## MOUSSE VANILLE-FRAMBOISE

<b>Starfruit Framboise PatisFrance</b>	<b>190 g</b>
<b>Patiscrem PatisFrance</b>	<b>200 g</b>
<b>Vanille gousse PatisFrance</b>	<b>1P</b>
<b>Puratos Classic Vanille</b>	<b>30 g</b>
Jaunes d'œufs	90 g
Sucre	90 g
Amidon	20 g
<b>Belcolade Selection Extra Blanc 34% Cacao-Trace</b>	<b>55 g</b>
Masse gélatine	40 g
<b>Patiscrem PatisFrance</b> montée	<b>255 g</b>

Faire chauffer la pulpe, la crème et la vanille puis laisser infuser pendant 20 minutes.

Mélanger le sucre, l'amidon et les jaunes d'œufs et cuire comme une crème pâtissière.

Verser sur le chocolat blanc et ajouter la gélatine fondue.

Mixer puis laisser refroidir.

Incorporer la crème montée aux alentours de 25°C.

Couler en palet dans les moules C2Pack, 60 g par pièce, 12 pièces.

## GLAÇAGE

<b>Glassage Neutre Puratos</b>	<b>300 g</b>
Eau	30 g

Mélanger le glassage et l'eau.

Chauffer à 70°C puis pulvériser.



