

Recette

Tartelettes caramel



Par Gregory Geffard

Pour environ 20 tartelettes diamètre 75 mm

INGREDIENTS	EN GR	MODE D'EMPLOI
-------------	-------	---------------

Pâte sucrée noisette

Farine	500
Sucre semoule	200
Sucre glace	50
Beurre	250
Œufs	100
Sel	8
Noisettes Brutes Poudre PatisFrance	100

Réaliser une pâte sucrée en mélangeant les ingrédients sans donner de force.

Réserver au frais puis étaler à 3 mm et foncer les cercles.
(30 g par fond)

Croustillant

Pralicrac Maïssimo PatisFrance	250
---------------------------------------	-----

Ramollir doucement au micro-onde et étaler 12 g dans chaque fond de tartelette.

Chutney fruits 40g par galet

Starfruit Passion PatisFrance	200
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc
Miel	100
Eau	140
Badiane	1 pc
Dés d'Abricots Secs PatisFrance	120
Figues Séchées PatisFrance	70
Cranberries Séchées PatisFrance	80

Porter à ébullition le Starfruit, l'eau, le miel, la gousse et la badiane.

Filter puis verser sur le mélange de fruits secs.

Laisser gonfler plusieurs heures.

Écorces de Citron PatisFrance	100
Écorces d'Oranges PatisFrance	100
Gingembres confits	50

Biscuit orange amande

Catania PatisFrance	200
Écorces d'Oranges PatisFrance	70
Jaunes d'œufs	100
Oeufs	90
Zest d'orange	1 pc
Sucre	50
Farine	80
Huile	60
Blancs d'œufs	160
Sucre	45

Broyer au robot coupe, la Catania légèrement chauffée avec les écorces d'oranges.

Ajouter les jaunes, les œufs, les zests et le sucre en mixant également.

Faire monter au batteur quelques minutes.

Ajouter la farine délicatement, puis l'huile et incorporer enfin les blancs montés avec le sucre.

Étaler en cadre 40 x 30 cm et cuire à 190° pendant environ 7 minutes.

Mousse caramel

Patiscrem PatisFrance	500
Gelée Dessert PatisFrance	200
Puratos Deli Caramel	50
Fleur de sel	250
Patiscrem PatisFrance	100

Chauffer la crème à 50°C et ajouter la gelée dessert.

Incorporer le Deli caramel et la fleur de sel.

À 30°C, incorporer la crème montée

Mouler les *Flexipan goutte MAE* avec 50 g de mousse et refermer avec un fond de biscuit de 55 mm sur lequel vous aurez poché 15 g de Deli Caramel.

Montage et Finitions :

- Foncer les tartelettes et les cuire.
- Etaler un fond de croustillant à l'intérieur.
- Garnir ensuite à ras bords avec 40 g de chutney.
- Démouler et passer au velours les gouttes
- Puis déposer les gouttes sur la tartelette

