

# Tartelette caramel chocolat

Recette pour 18 tartelettes de Ø 8 cm

## 1. Pâte sucrée amande

| POIDS | INGREDIENTS                | PREPARATION   |
|-------|----------------------------|---|
| 250 g | RUBAN MOKA                 | Mélanger au batteur, à la feuille, RUBAN MOKA ramolli avec le sucre glace tamisée.  |
| 250 g | Sucre glace                | Ajouter la POUDRE D'AMANDES BLANCHIES, puis ajouter graduellement les œufs tempérés et ISARÔME VANILLE. En dernier, ajouter la farine tamisée. Laisser tourner jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Filmer et réserver au froid 4h minimum avant utilisation. |
| 50 g  | POUDRE D'AMANDES BLANCHIES |   |
| 125 g | Œufs                       |   |
| 5 g   | ISARÔME VANILLE            |   |
| 550 g | Farine T45                 | Etaler la pâte sucrée sur 2,5 mm d'épaisseur et foncer des cercles à tartelettes de Ø 8 cm. Cuire au four ventilé à 170°C pendant +/- 10 min.   |

## 2. Masse croustillante caramel fleur de sel

| POIDS | INGREDIENTS                   | PREPARATION   |
|-------|-------------------------------|---|
| 500 g | CROQUANT CARAMEL FLEUR DE SEL | Donner la texture désirée au produit en modifiant sa température. |

## 3. Cœur caramel

| POIDS | INGREDIENTS       | PREPARATION |
|-------|-------------------|-------------|
| 100 g | MULTIFILL CARAMEL |             |

## 4. Crèmeux caramel fleur de sel

| POIDS | INGREDIENTS                    | PREPARATION   |
|-------|--------------------------------|---|
| 370 g | MULTIFILL CARAMEL              | Mélanger tous les ingrédients, bien mixer au mixeur plongeant afin d'épaissir la préparation. Réserver pour le montage. |
| 430 g | CREME 35% MAT. GR. - EDELWEISS |   |
| 1 g   | Fleur de sel                   |   |
| 5 g   | ISARÔME NOTE CARAMEL           |   |

## 5. Crèmeux chocolat

| POIDS | INGREDIENTS                    | PREPARATION  |
|-------|--------------------------------|--|
| 60 g  | BAVARIA CHOCOLAT               | Mélanger BAVARIA CHOCOLAT avec la crème à 40°C, mixer.   |
| 500 g | CREME 35% MAT. GR. - EDELWEISS | Couler dans des moules empreintes « Tourbillon » Ø 7 cm (ref : 11152 Silikomart®) (+/- 25g). Surgeler. |



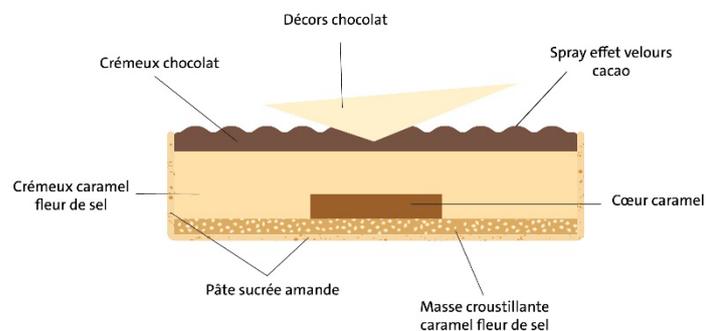


## Montage & Finition

Etaler la masse croustillante caramel fleur de sel dans un demi cadre 40 x 30 cm et faire prendre au grand froid. Découper des disques de Ø 6,5 cm et les placer dans les fonds de pâte sucrée.

A l'aide d'une poche munie d'une douille Ø 6 mm, dresser une pointe de cœur caramel au centre des tartelettes (+/- 5 g). Garnir de crèmeux caramel fleur de sel (40 g / tartelette) et lisser.

Démouler les spirales de crèmeux chocolat surgelées et les pulvériser de **SPRAY EFFET VELOURS CACAO**. Placer les spirales sur les tartelettes garnies et décorer de décors chocolat **TRIANGLES 3 CHOCOLATS** et **BOUCLES MARBRES** afin de reproduire un nœud papillon.



### CSM France SAS

18 rue de la Robertsau | B.P. 50 | 67802 Bischheim Cedex

0 800 616 816 Service à appel gratuit

[csmingredients.com](http://csmingredients.com)

