

Nous partageons
votre passion



Etreinte

Recette pour 24 tartelettes de Ø 8 cm - Kit tarte ring round Ø 80 mm SF243 Silikomart®

1. Pâte sucrée amande

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
260 g	Beurre	Mélanger au batteur, à la feuille, le beurre froid avec le sucre glace tamisé, la poudre d'amandes et le sel, jusqu'à obtention d'un sablage homogène. Ajouter les œufs tempérés en une seule fois et mélanger sans corser, jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Filmer et réserver au froid minimum 4 heures avant utilisation.
160 g	Sucre glace	
50 g	POUDRE D'AMANDES BLANCHIES	
100 g	Œufs	
2 g	Sel fin	
420 g	Farine T45	Etaler la pâte sucrée sur 2 mm d'épaisseur et foncer des cercles à tartelettes de Ø 8 cm. Cuire au four ventilé à 160 °C pendant 12 à 14 min.

2. Garniture amande

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
90 g	RUBAN MOKA	Mélanger le RUBAN MOKA avec le sucre glace. Ajouter la poudre d'amandes blanchies. Incorporer TRADEXTRA, puis les œufs. Ajouter la crème. Terminer par les zestes de citron. Mélanger sans foisonner.
105 g	Sucre glace	
105 g	POUDRE D'AMANDE BLANCHIES	
12 g	TRADEXTRA	
65 g	Œufs	
65 g	CREME 35% MG - EDELWEISS	
1/2 pce	Zestes de citron	

3. Fourrage framboise

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
300 g	FRUFFI FRAMBOISE	

4. Masse croustillante fruits rouges

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
500 g	CROQUANT FRUITS ROUGES	Donner la texture désirée au produit en modifiant sa température.

5. Confit fraise citron vert

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
260 G	Purée de fraise	Chauffer la purée de fraise et le GLUCOSE CRISTAL à 40 °C. Mélanger le sucre avec la pectine NH nappage à sec, puis l'ajouter à la purée. Porter à ébullition pendant 1 minute. Puis, hors du feu ajouter le jus de citron vert et mélanger.
15 g	GLUCOSE CRISTAL	
30 g	Sucre semoule	
3,5 g	Pectine NH nappage	Selon le choix du montage souhaité, refroidir à 30 °C (montage n°1) ou réserver au froid (montage n°2).
28 g	Jus de citron vert	





6. Crèmeux vanille / tonka

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
860 g	CREME 35% MG - EDELWEISS	
1/4 pce	Fève de tonka râpée	
140 g	BAVARIA VANILLE	Chauffer la crème avec la fève tonka râpée à 40 °C. Incorporer BAVARIA VANILLE et mixer. Selon le choix du montage souhaité, utiliser tout de suite pour coulage en moule (montage n°1) ou réserver au froid (montage n°2).

7. Glaçage miroir neutre (nécessaire uniquement pour le montage et finition 1)

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
100 g	JELFIX NEUTRE	Porter à ébullition JELFIX NEUTRE et l'eau.
100 g	Eau	Ajouter ROYAL MIROIR NEUTRE et mixer sans incorporer d'air.
400 g	ROYAL MIROIR NEUTRE	Utiliser à +/- 45 °C.

Montage & Finition

Après précuisson des fonds de tartelettes, dresser 18 g de garniture amande par tartelette, puis dresser en spirale 12 g de fourrage framboise. Disposer 4 demi-framboises et remettre l'ensemble au four ventilé à 160 °C pendant environ 15 minutes.

Étaler la masse croustillante fruits rouges dans un cadre 40 × 30 cm. Laisser figer au froid, puis détailler 24 disques de Ø 5 cm. Réserver au grand froid. (L'excédent de masse croustillante peut être récupéré et réutilisé.).

MONTAGE & FINITION 1 – VERSION GALET MOULÉ (voir photo de droite)

A l'aide d'une poche, dresser 12 g de confit fraise–citron vert à environ 30 °C au centre du moule galet (Kit tarte ring round Ø80 mm SF243 Silikomart®). Surgeler.

Couler le crèmeux vanille tonka par-dessus le confit (+/- 35 g).

Laisser figer au congélateur environ 5 minutes.

Fermer le galet en déposant un disque de masse croustillante fruits rouges.

Surgeler.

Démouler et glacer avec le glaçage miroir neutre.

Déposer les galets glacés sur les tartelettes cuites et refroidies.

À l'aide du crèmeux restant, réaliser la jointure entre le galet et la tartelette avec une douille unie Ø 3 mm.



MONTAGE & FINITION 2 – VERSION DRESSÉE (voir photo de gauche)

Au batteur à l'aide du fouet, monter le crèmeux vanille tonka jusqu'à obtention d'une texture mousseuse mais pas trop ferme.

Déposer un disque de masse croustillante fruits rouges dans la tartelette cuite et refroidie puis lisser avec le crèmeux monté à hauteur.

Dresser un cercle de Ø 7,5 cm en réalisant 6 points de crèmeux monté avec la douille unie Ø 6 mm. Poser une feuille guitare sur le dressage et appuyer délicatement à l'aide d'une palette coudée afin d'obtenir une surface plane et régulière. Surgeler, retirer la feuille guitare, puis pulvériser de SPRAY EFFET VELOURS BLANC.

Déposer le dressage sur la tartelette.

Dresser le confit fraise–citron vert au centre.



Pour le décor, déposer quelques fleurs comestibles et un décor réalisé en CHOCOLAT BLANC 29 %.

CSM France SAS

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

0 800 616 816 Service & appels gratuits

csmingredients.com

