

Tartelette Choco- Framboise

Recette pour 24 tartelettes



■ Pâte Sablée Cacao

700 g	ISACRUMBLE SABLEE
280 g	RUBAN MOKA
85 g	ISAROME CACAO

Mélanger tous les ingrédients en 1^{ère} vitesse à la feuille.

■ Masse Croustillante au Chocolat Noir

500 g	CROQUANT CHOCOLAT NOIR NOISETTES ET AMANDES
-------	--

Donner la texture désirée au produit en modifiant sa température.

■ Mousse Chocolat

100 g	GEL VANILLE
150 g	Lait
250 g	EDELWEISS
100 g	CHOCOLAT NOIR 64%

Mélanger GEL VANILLE et le lait tempéré (minimum 20°C).
Incorporer délicatement la crème EDELWEISS légèrement montée.
Prélever 20% de ce premier mélange et y ajouter la couverture fondue.
Réchauffer si nécessaire, le mélange doit être tiède et avoir une texture lisse et brillante. Incorporer le restant du premier mélange.

■ Fourrage Framboise

250 g	FRUFFI FRAMBOISE
-------	------------------

■ Montage et Finition

Abaisser la pâte sablée cacao sur 8 mm, puis détailler des disques de 7,5 cm de diamètre et les cuire dans un moule SILFORM® "Formes rondes ref. SF 3006" pendant 14 min à 160°C en four ventilé.

Abaisser la masse croustillante sur 5 mm, puis détailler des disques de 4 cm de diamètre. Réserver au congélateur pour le montage. Garnir à ras bord de mousse chocolat des moules FLEXIPAN® demi-sphères 42 mm de diamètre et 21 mm profondeur. Obturer d'un disque de masse croustillante et passer au grand froid. Etaler du fourrage framboise sur les fonds de sablé cacao (10 g / pce). Saupoudrer le pourtour de CODINEIGE. Glacer les demi-sphères avec ROYAL MIROIR CHOCOLAT et placer les sur les fonds de sablé au chocolat. Placer des framboises sur le pourtour et décorer.

