

Tarte Rose des bois

Recette pour 6 tartes de Ø 20 cm

1. Pâte sucrée amande

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
360 g	RUBAN MOKA	Mélanger au batteur, à la feuille, RUBAN MOKA ramolli avec le sucre glace tamisé. Ajouter la POUDRE D'AMANDES BLANCHIES , puis graduellement les œufs tempérés et ISAROME 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.
360 g	Sucre glace	
70 g	POUDRE D'AMANDES BLANCHIES	
180 g	Œufs	
5 g	ISAROME VANILLE	
800 g	Farine T45	



Vous pouvez également réaliser votre pâte à foncer avec **BACKTIVAT MURBKREM FRIAX**

1100 g	Farine	Mélanger tous les ingrédients au batteur, à la feuille, jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Conserver au froid minimum 4 h.
1000 g	BACKTIVAT MURBKREM FRIAX	
50 g	Œufs	



BACKTIVAT MURBKREM FRIAX
Code BEF : 40041

2. Garniture amande

POIDS	INGREDIENTS	PREPARATION
130 g	RUBAN MOKA	Au batteur, à la feuille, mélanger tous les ingrédients, sauf les œufs et la crème qui sont ajoutés ensuite petit à petit. Réserver pour le montage.
130 g	Sucre glace	
130 g	POUDRE D'AMANDES BLANCHIES	
20 g	TRADEXTRA	
130 g	Œufs	
65 g	CREME 35 % MAT. GR - EDELWEISS	



Vous pouvez également réaliser votre garniture avec **ISAMANDE** en mélangeant 200 g d'œufs avec 400 g d'**ISAMANDE**.



ISAMANDE
Code BEF : 22606



3. Fourrage fruits des bois

POIDS

INGREDIENTS

PREPARATION

900 g

FRUFFI FRUITS DES BOIS

Mixer au mixeur plongeant afin de réduire la taille des morceaux et faciliter l'étalement.

4. Masse croustillante à la rose

POIDS

INGREDIENTS

PREPARATION

1100 g

CROQUANT ROSE ELEGANCE

Donner la texture désirée au produit en modifiant sa température.

5. Mousseline

POIDS

INGREDIENTS

PREPARATION

580 g

ISAMOUSSELINE

1450 g

Eau

Au batteur, à l'aide d'un fouet, mélanger les ingrédients ensemble à petite vitesse pendant 1 minute, puis à grande vitesse pendant 3 minutes.

Montage & Finition

Abaisser la pâte sucrée amande sur 2,5 mm d'épaisseur et foncer des cercles beurrés de Ø 20 cm. Dresser 100 g de garniture amande dans chaque fond et cuire au four ventilé à 170°C pendant +/- 20 min. Après refroidissement, étaler 150 g de fourrage fruits des bois sur chaque tarte et réserver.

Étaler la masse croustillante à la rose dans un cadre 40 x 60 cm, faire figer au froid, puis détailler des disques de Ø 16 cm (l'excédent de masse croustillante pourra être refondu et réutilisé). Placer les disques de masse croustillante au fond de cercles à tartes de Ø 16 cm et les garnir de mousseline (+/- 250 g / cercle), lisser à ras et surgeler. Decercler et glacer les disques de mousseline avec **ROYAL MIROIR CHOCOLAT BLANC** coloré en violet, chauffé à +/- 35°C. Les disposer au centre des tartes.

Pour le décor, dresser, à la poche munie d'une douille PF18, des pointes de mousseline sur le pourtour de la tarte et intercaler avec des fruits rouges. Ajouter des décors chocolat « **CŒUR RELIEF ROUGE** » et déposer une feuille d'argent.

Quels colorants pour obtenir la couleur du glaçage miroir ?

- Colorant en poudre « Rouge Framboise »
Réf : 13567 Mallard Ferrière®
- Colorant liquide « bleu »
Réf : 410133 Matfer®

