



TARTELETTE BANANE & BEURRE DE CACAHUÈTE

COMPOSITION

Pâte sucrée
Crème cacahuète
Croustillant à la cacahuète
Crème montée chocolat blanc
Bananes

Code article	Désignation	Cdt
530588508	Pur beurre de cacahuète crunchy	Seau 3 kg
801323400	Chocolat blanc Cabo blanco	Sac 5 kg
777040155	Sirop de glucose	Seau 1 kg
201416011	Colorant jaune	Bouteille 1 kg
771767102	Belnap neutre	Seau 7 kg

INGRÉDIENTS

Pâte sucrée

Beurre pommade 300 g
Sucre glace 125 g
Oeufs 2
Sel 5 g
Farine 500 g
Poudre de cacahuètes 60 g

Crème cacahuète

Beurre pommade 125 g
Sucre 120 g
Poudre de cacahuètes torréfiées 120 g
Oeufs 110 g

Croustillant cacahuète

Pur beurre de cacahuète crunchy DAWN 300 g
Miel 80 g

Crème montée chocolat blanc

Gélatine 15 g
Eau 80 g
Crème liquide 150 g
Sirop de glucose DAWN 40 g
Chocolat blanc Cabo Blanco DAWN 200 g
Pur beurre de cacahuète DAWN 120 g
Crème liquide 360 g

Montage et finitions

Banane QS
Belnap neutre DAWN QS
Colorant jaune DAWN QS

MISE EN OEUVRE

Mélanger le beurre pommade avec le sucre glace.
Incorporer les œufs, le sel, la poudre de cacahuètes et la farine.
Garder au frais.

Mélanger le beurre pommade avec le sucre dans un batteur muni d'une feuille. Ajouter la poudre de cacahuètes torréfiée et les œufs. Lisser et conserver au frais.

Mélanger le tout et conserver au frais.

Ramollir la gélatine dans l'eau froide. Faire bouillir la crème liquide avec le sirop de glucose et verser sur le chocolat fondu.

Ajouter la gélatine ramollie, mélanger et incorporer le Pur beurre de cacahuète. Terminer par ajouter de la crème liquide. Garder au frais 6 h.

Monter au fouet pour utilisation.

Foncer les formes rectangulaires de pâte sucrée. Y déposer la crème cacahuètes et cuire ensemble 20min à 60°C.

Une fois refroidies, déposer le croustillant cacahuètes puis un trait de crème montée.

Trancher les bananes en fines lamelles et garnir vos tartellettes. Déposer sur la ganache croustillante. Mélanger un peu de colorant jaune au nappage avant d'appliquer sur les tartellettes.