

Tartelettes





Tartelette Forêt Fraise	p6
Tartelette Banana Split	p9
Tartelette Cerise Amande	p10
Tartelette Mirliton	p13
Tartelette Lait Café	p14
Tartelette Pims	p17
Tartelette Coco Exotique	p18
Tartelette Amber Cacahuètes	p20
Tartelette Mont Blanc Pistache	p23
Tartelette Brownie Caramel	p24
Tartelette végétale aux fruits	p27



Tartelettes

*Every patisserie creation
has a story to tell*



La tartelette trouve ses origines dans la cuisine française. Le mot « tartelette » est dérivé du mot « tarte ».

La pâte cuite avec des fourrages sucrés ou salés est répandue dans diverses cultures depuis des siècles. Les Égyptiens ont été les premiers à faire quelque chose qui ressemblait à un gâteau. Ils faisaient cuire de l'avoine, du blé ou du seigle sur des charbons ardents et remplissaient ces pâtisseries de miel.

Partout dans le monde, différentes cultures ont développé leurs propres versions de gâteaux, souvent adaptées aux ingrédients locaux et aux préférences gustatives.

Les tartelettes sont des pâtisseries qui peuvent être mangées toute l'année à de nombreuses **occasions** telles que la Saint-Valentin, Pâques, la fête des mères, la fête des pères, etc. De saveurs fraîches et fruitées grâce à nos **fourrages aux fruits Topfil** au combinaisons chaudes et riches avec le **chocolat Belcolade Cacao-Trace**. La **polyvalence** des tartelettes garantit qu'il y en a pour tous les goûts.

Vous retrouverez également ces saveurs dans nos recettes de la **Semaine de l'Eclair**. Non seulement cela garantira que les saveurs reconnaissables se reflètent dans de multiples pâtisseries, mais cela vous aidera également dans vos préparations.

La base de toutes les recettes de tartelettes est une **pâte sablée** avec **Puratos Tegral Patacrout** et **Puratos Mimetic Incorporation**. Les deux ingrédients conviennent aussi bien à une pâte sablée traditionnelle qu'à une pâte sablée végétale.

RECETTE DE BASE

1. Pâte sablée	g	1. Pâte sablée végétale	g
Puratos Tegral Patacrout	1000 g	Puratos Tegral Patacrout	1000 g
Puratos Mimetic Incorporation	400 g	Puratos Mimetic Incorporation	400 g
Œufs entiers	100 g	PatisFrance Amandes Râpées	100 g
Sel	2 g	Eau	75 g
		Sel	3 g

PRÉPARATION

Mélangez tous les ingrédients à la feuille jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Étalez à 2,5 mm d'épaisseur et foncez des cercles de 6,5 cm Ø et 2 cm de haut. Faites cuire au four à sole à 170 °C pendant ± 20 min., clé ouverte.

Produits
À L'HONNEUR



Mimetic Incorporation

Matière grasse innovante pour gâteaux, tartes, biscuits, pâtes sablées et choux. Elle vous permet de créer des produits de qualité supérieure qui ont un goût unique et riche, qui fondent dans la bouche comme les produits à base de beurre et qui restent frais plus longtemps.

Code produit : 4004006



Tegral Patacrout

Mélange complet pour pâte sablée. Texture exceptionnellement fine et excellent croustillant.

Code produit : 4103251



Tartelette Forêt Fraïse

COMPOSITION

1. Pâte sablée (voir recette de base page 5)
2. Fond Croustillant
3. Mousse au Chocolat Noir
4. Joconde Amende-chocolat
5. Fourrage aux Fraïses
6. Crème Fouettée Chocolat Blanc Smoobees

Recette pour 32 pièces

INGRÉDIENTS

1. Pâte sablée (voir recette de base page 5)

2. Fond Croustillant

PatisFrance Pralirac Chocolait Cacao-Trace	350 g
--	-------

3. Mousse au Chocolat Noir

Lait entier	250 g
Puratos Cremygel	75 g
Belcolade Selection Noir 55 Cacao-Trace	250 g
Crème fraîche 35 % m.g.	250 g
Puratos Chantypak	250 g

4. Joconde Amende-chocolat

PatisFrance Amandes Râpées	250 g
Puratos Tegral Biscuit	450 g
Sucre glace	200 g
Belcolade Cacaopoeder Cacao-Trace CP1	50 g
Œufs entiers	600 g
Eau	100 g
Puratos Mimetic Incorporation	75 g
Belcolade Selection Noir 55 Cacao-Trace	150 g

5. Fourrage aux Fraïses

Puratos Topfil Finest Strawberry Pieces 70%	500 g
---	-------

PRÉPARATION

Fond Croustillant

Ramollissez le **Pralirac Chocolait Cacao-Trace** pour pouvoir travailler facilement.

Mousse au Chocolat Noir

Réalisez une crème pâtissière avec le lait (35 °C) et le **Cremygel**. Faites fondre les drops de **Selection Noir 55 Cacao-Trace** à 45 °C et mélangez la crème pâtissière avec le chocolat fondu. Assurez-vous que la ganache a une température de 38-40 °C. Incorporez le **Chantypak** et la crème fraîche à moitié battus étape par étape.

Joconde Amende-chocolat

Faites griller les **Amandes Râpées** et travaillez-les immédiatement pendant qu'elles sont encore chaudes. Fouettez le tout, sauf le **Mimetic Incorporation** et les drops de **Selection Noir 55 Cacao-Trace**, pendant 8 min. à vitesse élevée. Faites fondre le **Mimetic Incorporation** et les drops de **Selection Noir 55 Cacao-Trace** ensemble et ajoutez graduellement à la fin du fouettage. Laissez mélanger à vitesse lente pendant 1 min. Étalez la pâte sur une épaisseur de 6 mm, une largeur de 36 cm et une longueur de 59 cm à l'aide d'une raplette. Faites cuire dans un four à sole à 230 °C pendant ± 5 min., clé fermée. Sortez du four, retirez immédiatement de la plaque et une fois refroidi, emballez. Découpez des disques de 3,5 cm.

Fourrage aux Fraïses

Prêt à l'emploi.

6. Crème Fouettée Chocolat Blanc Smoobees

Gélatine en poudre 180 Bloom	9 g
Eau	45 g
Lait entier	150 g
Belcolade Selection Blanc Intense 31 Cacao-Trace	250 g
Puratos Chantypak	200 g
Crème fraîche 35 % m.g.	800 g
Puratos Smoobees Strawberry	175 g

Crème Fouettée Chocolat Blanc Smoobees

Mélangez la gélatine en poudre avec l'eau et laissez tremper pendant 15 min. Faites chauffer le lait à 60 °C puis versez-le sur les drops de **Selection Blanc Intense 31 Cacao-Trace**. Mélangez jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Ajoutez maintenant la masse de gélatine fondue, puis le **Chantypak** et la crème fraîche liquides. Mélangez soigneusement avec le mixeur plongeant. Couvrez d'un film plastique et placez au frigo. Une fois que la masse atteint 4-5 °C, vous pouvez la fouetter. À la fin, nous ajoutons les **Smoobees Strawberry** (100 g/kg de base).

MONTAGE

Appliquez une couche de fond croustillant (2) au fond de la tartelette (1). Dressez une boule de mousse au chocolat noir (3) dans la tartelette et enfoncez un disque de joconde amende-chocolat (4). Remplissez l'espace obtenu avec le fourrage aux fraïses (5). Dressez une pointe surélevée sur le dessus avec la crème fouettée au chocolat Blanc Intense Smoobees (6) et décorez avec un décor en chocolat.





Tartelette Banana Split

COMPOSITION

1. Pâte sablée (voir recette de base page 5)
2. Ganache Cuite
3. Crème Fouettée au Chocolat Blanc Banane
4. Fourrage à la Banane

Recette pour 32 pièces

INGRÉDIENTS

1. Pâte sablée (voir recette de base page 5)

2. Ganache Cuite

Crème fraîche 35 % m.g.	400 g
Glucose DE 53-58.5	80 g
Belcolade Selection Noir Intense 65 Cacao-Trace	200 g
Jaune d'œuf	40 g
Œufs entiers	160 g

3. Crème Fouettée au Chocolat Blanc Banane

Gélatine en poudre 180 Bloom	9 g
Eau	45 g
Lait entier	150 g
Belcolade Selection Blanc Intense 31 Cacao-Trace	250 g
Puratos Chantypak	200 g
Crème fraîche 35 % m.g.	800 g
Puratos Topfil Finest Banana Smooth 70%	350 g

4. Fourrage à la Banane

Puratos Topfil Finest Banana Smooth 70%	500 g
--	--------------

PRÉPARATION

Ganache Cuite

Faites chauffer la crème fraîche et le glucose à 80 °C. Versez sur les drops de **Selection Noir Intense 65 Cacao-Trace**. Mélangez bien jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Ajoutez maintenant la masse de gélatine fondue, puis le **Chantypak** et la crème fraîche liquide. Mixez soigneusement avec le mixeur plongeant. Couvrez d'un film plastique et placez au frigo. Une fois que la masse atteint 4-5 °C, vous pouvez la fouetter. Avant de fouetter, ajoutez le **Topfil Finest Banana Smooth70%**.

Crème Fouettée au Chocolat Blanc Banane

Mélangez la gélatine en poudre avec l'eau et laissez tremper pendant 15 min. Faites chauffer le lait à 60 °C puis versez-le sur les drops de **Selection Blanc Intense 31 Cacao-Trace**. Mélangez jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Ajoutez maintenant la masse de gélatine fondue, puis le **Chantypak** et la crème fraîche liquide. Mixez soigneusement avec le mixeur plongeant. Couvrez d'un film plastique et placez au frigo. Une fois que la masse atteint 4-5 °C, vous pouvez la fouetter. Avant de fouetter, ajoutez le **Topfil Finest Banana Smooth70%**.

Fourrage à la Banane

Prêt à l'emploi.

MONTAGE

Appliquez une couche de fourrage à la banane (4) au fond de la tartelette (1). Remplissez le reste de la tartelette jusqu'au bord avec la ganache cuite (2) et placez au four à sole pendant 20 min. à 130 °C, clé ouverte. Laissez refroidir après la cuisson et terminez la surface avec la crème fouettée au chocolat blanc banane (4). Terminez par un décor.



Tartelette Cerise Amande

COMPOSITION

1. Pâte sablée (voir recette de base page 5)
2. Fond Croustillant
3. Maspain Cuit
4. Fourrage aux Cerises
5. Crème Fouettée Chocolat au Lait Amande

Recette pour 32 pièces

INGRÉDIENTS

1. Pâte sablée (voir recette de base page 5)

2. Fond Croustillant

PatisFrance Pralirac Chocolait Cacao-Trace	350 g
--	-------

3. Maspain Cuit

PatisFrance Catania 50%	350 g
-------------------------	-------

4. Fourrage aux Cerises

Puratos Topfil Finest Cherry Pieces 70%	500 g
---	-------

5. Crème Fouettée Chocolat au Lait Amande

Gélatine en poudre 180 Bloom	9 g
Eau	45 g
PatisFrance Amandes Blanchies Effilées Moyennes	125 g
Lait entier	150 g
Belcolade Selection Lait 34 Cacao-Trace	250 g
Puratos Chantypak	200 g
Crème fraîche 35 % m.g.	800 g

PRÉPARATION

Fond Croustillant

Ramollissez le Pralirac Chocolait Cacao-Trace pour pouvoir travailler facilement.

Maspain Cuit

Étalez le Catania 50% sur une épaisseur de 4 mm et découpez des disques de 5 cm. Placez les disques sur un tapis en silicone perforé et faites cuire au four à sole à 200 °C pendant 6 min., clé fermée, jusqu'à ce qu'ils deviennent brun clair. Laissez refroidir.

Fourrage aux Cerises

Prêt à l'emploi.

Crème Fouettée Chocolat au Lait Amande

Mélangez la gélatine en poudre avec l'eau et laissez tremper pendant 15 min. Faites griller les Amandes Blanchies Effilées Moyennes et gardez de côté. Faites chauffer le lait à 60 °C et versez-le sur les drops de Selection Lait 34 Cacao-Trace. Mélangez jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Ajoutez maintenant la masse de gélatine fondue, puis le Chantypak et la crème fraîche liquides. Ajoutez les Amandes Blanchies Effilées Moyennes grillées et mixez délicatement avec le mixeur plongeant. Couvrez d'un film plastique et placez au frigo. Une fois que la masse atteint 4-5 °C, nous pouvons la fouetter.

MONTAGE

Appliquez une couche de fond croustillant (2) au fond de la tartelette (1). Placez un disque de maspain cuit (3) sur le dessus et remplissez la tartelette jusqu'au bord avec le fourrage aux cerises (4). Terminez la surface avec la crème fouettée chocolat au lait amande (5) et décorez.





Tartelette Mirliton

COMPOSITION

1. Pâte Sablée aux Amandes
2. Pâte Mirliton
3. Fourrage aux Abricots
4. Crème Fouettée Chocolat Blanc Vanille

Recette pour 32 pièces

INGRÉDIENTS

1. Pâte Sablée aux Amandes

Puratos Tegral Patacrout	900 g
PâtisFrance Amandes Râpées	100 g
Puratos Mimetic Incorporation	400 g
Œufs entiers	100 g
Sel	2 g

2. Pâte Mirliton

Puratos Tegral Flanilia	280 g
Lait entier	750 g
Œufs entiers	50 g
Jaune d'œuf	60 g
PâtisFrance Amandes Râpées	200 g
Gousse de vanille	2 g
Crème fraîche 35 % m.g.	250 g

3. Fourrage aux Abricots

Puratos Topfil Finest Apricot Pieces 70%	400 g
--	-------

4. Crème Fouettée Chocolat Blanc Vanille

Gélatine en poudre 180 Bloom	9 g
Eau	45 g
Lait entier	150 g
Belcolade Selection Blanc Intense 31 Cacao-Trace	250 g
Puratos Chantypak	200 g
Crème fraîche 35 % m.g.	800 g
Gousse de vanille	3 g

PRÉPARATION

Pâte Sablée aux Amandes

Mélangez tous les ingrédients à la feuille jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Étalez à 3 mm d'épaisseur et foncez des cercles de 6,5 cm Ø et 2 cm de haut. Placez les cercles foncés sur un tapis en silicone perforé.

Pâte Mirliton

Mélangez tous les ingrédients, sauf la crème fraîche, jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Fouettez la crème à moitié et incorporez-la à la pâte.

Fourrage aux Abricots

Prêt à l'emploi.

Crème Fouettée Chocolat Blanc Vanille

Mélangez la gélatine en poudre avec l'eau et laissez tremper pendant 15 min. Faites chauffer le lait à 60 °C puis versez-le sur les drops de **Selection Blanc Intense 31 Cacao-Trace**. Mélangez jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Ajoutez maintenant la masse de gélatine fondue, puis le **Chantypak** et la crème fraîche liquide. Mixez soigneusement avec le mixeur plongeant. Couvrez d'un film plastique et placez au frigo. Une fois que la masse atteint 4-5 °C, nous pouvons la fouetter. Avant de fouetter, ajoutez les graines de vanille.

MONTAGE

Appliquez le fourrage aux abricots (3) sur le fond du moule foncé (1) et remplissez jusqu'au bord de pâte mirliton (2). Faites cuire dans un four à sole pendant 25-30 min. à 200 °C, clé fermée. Après refroidissement, terminez le bord avec du sucre glace et décorez la surface avec la crème fouettée chocolat blanc vanille (4).



Tartelette Lait Café

COMPOSITION

1. Pâte sablée (voir recette de base page 5)
2. Fond Croustillant
3. Sirop de Café
4. Crémeux Chocolat Café
5. Crème Fouettée Chocolat au Lait Café
6. Crumble au Café

Recette pour 32 pièces

INGRÉDIENTS

1. Pâte sablée (voir recette de base page 5)

2. Fond Croustillant

PatisFrance Pralirac Caramel au Beurre Salé	350 g
---	-------

3. Sirop de Café

Sucre	100 g
Café fort	200 g
Amaretto 60%	40 g

4. Crémeux Chocolat Café

Lait entier	460 g
Crème fraîche 35 % m.g.	460 g
Sucre	95 g
Jaune d'œuf	185 g
Belcolade Selection Noir 55 Cacao-Trace	300 g
Belcolade Selection Lait 34 Cacao-Trace	500 g
Puratos Classic Coffee	75 g

5. Crème Fouettée Chocolat au Lait Café

Gélatine en poudre 180 Bloom	9 g
Eau	45 g
Lait entier	150 g
Belcolade Selection Lait 34 Cacao-Trace	250 g
Puratos Chantypak	200 g
Crème fraîche 35 % m.g.	800 g
Puratos Classic Coffee	60 g

PRÉPARATION

Fond Croustillant

Ramollissez le Pralirac Caramel au Beurre Salé pour pouvoir travailler facilement.

Sirop de Café

Dissoudre le sucre dans le café fort et ajouter l'Amaretto 60% à votre goût.

Crémeux Chocolat Café

Mélangez le lait, la crème fraîche, le sucre et le jaune d'œuf et faites chauffer à 85 °C en mélangeant continuellement. Passez cette préparation chaude au chinois sur les drops de Selection Noir 55 Cacao-Trace et Selection Lait 34 Cacao-Trace. Mixez à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à l'obtention d'une texture onctueuse et homogène et assaisonnez avec le Classic Coffee.

Crème Fouettée Chocolat au Lait Café

Mélangez la gélatine en poudre avec l'eau et laissez tremper pendant 15 min. Faites chauffer le lait à 60 °C puis versez-le sur les drops de Selection Lait 34 Cacao-Trace. Mélangez jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Ajoutez maintenant la masse de gélatine fondue, puis le Chantypak et la crème fraîche liquide. Mixez soigneusement avec le mixeur plongeant. Couvrez d'un film plastique et placez au frigo. Une fois que la masse atteint 4-5 °C, nous pouvons la fouetter. Avant de fouetter, ajoutez le Classic Coffee. (40 g/kg de base)

6. Crumble au Café

Noix de pécan	125 g
Puratos Tegral Patacroust	250 g
Sucre	125 g
Puratos Classic Coffee	30 g
Puratos Mimetic Incorporation	125 g
Belcolade Selection Lait 34 Cacao-Trace	120 g
Belcolade Beurre de cacao Cacao-Trace CB1	60 g

Crumble au Café

Faites griller les noix de pécan et mixez-les finement avec le sucre et le Tegral Patacroust. Mélangez tous les ingrédients, sauf les drops de Selection Lait 34 Cacao-Trace et le Beurre de cacao Cacao-Trace, pour obtenir une pâte. Passez la pâte au gros tamis et étalez-la sur une plaque de cuisson. Faites cuire le crumble à 170 °C pendant 16 min., clé ouverte, et laissez ensuite refroidir. Faites fondre les drops de Selection Lait 34 Cacao-Trace avec le Beurre de cacao Cacao-Trace. Tempérez le mélange à 32 °C et ajoutez-le progressivement au crumble refroidi. Mélangez constamment jusqu'à ce qu'il soit bien recouvert d'une fine couche de mélange de chocolat. Saupoudrez de Belcolade Poudre de cacao Cacao-Trace et répartissez sur une plaque de cuisson pour cristalliser.

MONTAGE

Découpez un fin disque de biscuit qui rentre dans la tartelette, recouvrez-le de sirop de café (3) et placez au congélateur. Appliquez une couche de fond croustillant (2) au fond de la tartelette (1). Remplissez la tartelette à moitié avec le crémeux chocolat café (4), y déposer le disque de biscuit et laisser cristalliser au frigo. Après cristallisation, étalez la crème fouettée au chocolat lait café (5) uniformément sur la tartelette. Dressez ensuite plusieurs bandes sur la surface de la tartelette. Séparez les premières bandes et saupoudrez-les de Poudre de cacao Cacao-Trace. Dressez de nouveau des bandes entre les deux pour avoir l'effet alterné. Décorez généreusement avec le crumble au café (6).





Tartelette Pims

COMPOSITION

1. Pâte sablée (voir recette de base page 5)
2. Fond Croustillant
3. Crémeux Chocolat Noir Orange
4. Crème Fouettée au Chocolat
5. Fourrage Mandarine-orangette
6. Décor en chocolat

Recette pour 32 pièces

INGRÉDIENTS

1. Pâte sablée (voir recette de base page 5)

2. Fond Croustillant

PâtisFrance Pralirac Chocolait Cacao-Trace	350 g
--	-------

3. Crémeux Chocolat Noir Orange

Lait entier	460 g
Crème fraîche 35 % m.g.	460 g
Sucre	95 g
Jaune d'œuf	185 g
Belcolade Selection Noir 55 Cacao-Trace	630 g
Zeste d'orange	5 g

4. Crème Fouettée au Chocolat

Chantypak	250 g
Crème fraîche 35 % m.g.	750 g
Belcolade Selection Noir 55 Cacao-Trace	255 g
Sucre inverti	55 g

5. Fourrage Mandarine-orangette

Oranges confites	100 g
Puratos Topfil Mandarin Smooth 60%	300 g

6. Décor en chocolat

Belcolade Selection Noir 55 Cacao-Trace	500 g
---	-------

PRÉPARATION

Fond Croustillant

Ramollissez le **Pralirac Chocolait Cacao-Trace** pour pouvoir travailler facilement.

Crémeux Chocolat Noir Orange

Mélangez le lait, la crème fraîche, le sucre et le jaune d'œuf et faites chauffer cette préparation à 85 °C en mélangeant continuellement. Passez cette préparation chaude au chinois sur les drops de **Selection Noir 55 Cacao-Trace**. Mixez à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à l'obtention d'une texture onctueuse et homogène. Assaisonnez avec le zeste d'orange.

Crème Fouettée au Chocolat

Faites chauffer le **Chantypak** et la crème fraîche à 60 °C. Versez cette préparation sur les drops de **Selection Noir 55 Cacao-Trace** et le sucre inverti. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une texture homogène et placez au frigo à 4-6°C pendant 12 heures. Ensuite, fouettez comme de la crème fraîche.

ASTUCE: ne battez pas trop pour avoir un bon traitement lisse.

Fourrage Mandarine-orangette

Hachez ou mixez l'orange confite et mélangez avec le **Topfil Mandarin Smooth 60%**.

Décor en chocolat

Tempérez le chocolat fondu. Étalez finement le chocolat entre 2 feuilles de guitare et découpez des cercles du même diamètre que la tartelette. Laissez cristalliser.

MONTAGE

Appliquez une couche de fond croustillant (2) au fond de la tartelette (1). Remplissez la tartelette de 2/3 avec le crémeux chocolat noir orange (3) et déposez une fine couche de biscuit aux amandes. Laissez cristalliser au frigo. Une fois cristallisé, dressez un cercle ouvert sur le dessus avec la crème au chocolat fouettée (4), puis remplissez l'espace obtenu avec le fourrage mandarine-orangette (5). Placez brièvement le tout au congélateur, puis placez la fine tranche de décor en chocolat (6) sur le dessus. Chauffez-le légèrement avec un pistolet à air chaud pour qu'il prenne les contours de la surface.



Tartelette Coco Exotique

COMPOSITION

1. Pâte sablée (voir recette de base page 5)
2. Fond Croustillant
3. Caramel à la Noix de Coco
4. Fourrage Passion-mangue
5. Crème Fouettée Chocolat Blanc Noix de Coco
6. Glaçage neutre

Recette pour 32 pièces

INGRÉDIENTS

1. Pâte sablée (voir recette de base page 5)

2. Fond Croustillant

PatisFrance Pralirac Chocolait Cacao-Trace	300 g
--	-------

3. Caramel à la Noix de Coco

Lait entier	100 g
Fleur de sel	2 g
Puratos Classic Coconut	40 g
Puratos Deli Caramel	400 g

4. Fourrage Passion-mangue

Puratos Topfil Finest Mango Cubes 70%	1000 g
Fruit de la passion	100 g

5. Crème Fouettée Chocolat Blanc Noix de Coco

Gélatine en poudre 180 Bloom	9 g
Eau	45 g
Lait entier	150 g
Belcolade Selection Blanc Intense 31 Cacao-Trace	250 g
Puratos Chantypak	200 g
Crème fraîche 35 % m.g.	800 g
Puratos Classic Coconut	85 g

6. Glaçage neutre

Puratos Miroir Glassage Neutre	1000 g
--------------------------------	--------

PRÉPARATION

Fond Croustillant

Ramollissez le **Pralirac Chocolait Cacao-Trace** pour pouvoir travailler facilement.

Caramel à la Noix de Coco

Faites chauffer le lait et le fleur de sel à 60 °C et ajoutez le **Classic Coconut**. Mélangez le tout avec le **Deli Caramel**.

Fourrage Passion-mangue

Enlevez la chair du fruit de la passion à l'aide d'une cuillère et mélangez avec le **Topfil Finest Mango Cubes 70%**.

Crème Fouettée Chocolat Blanc Noix de Coco

Mélangez la gélatine en poudre avec l'eau et laissez tremper pendant 15 min. Faites chauffer le lait à 60 °C puis versez-le sur les drops de **Selection Blanc Intense 31 Cacao-Trace**. Mélangez jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Ajoutez maintenant la masse de gélatine fondue, puis le **Chantypak** et la crème fraîche liquide. Mélangez soigneusement avec le mixeur plongeant. Couvrez d'un film plastique et placez au frigo. Une fois que la masse atteint 4-5 °C, vous pouvez la fouetter. Avant de fouetter, ajoutez le **Classic Coconut** (60 g/kg de base)

Glaçage neutre

Faites chauffer le **Miroir Glassage Neutre** à 40-42 °C. Travaillez le glaçage à 38-40 °C.

MONTAGE

Appliquez une couche de fond croustillant (2) au fond de la tartelette (1). Dressez une spirale de caramel à la noix de coco (3) et au-dessus le fourrage mangue-passion (4). Déposez-y un disque fin de biscuit et terminez la surface avec une boule de crème fouettée chocolat blanc coco (5). Enlevez une partie de la boule à l'aide d'une cuillère à glace chaude et placez le tout au congélateur pendant quelques instants. Remplissez l'espace de fourrage mangue-passion (4) et remettez au congélateur. Trempez ensuite la surface dans le glaçage neutre (6).



Tartelette Amber Cacahuètes

COMPOSITION

1. Pâte sablée (voir recette de base page 5)
2. Fond Croustillant
3. Fourrage Caramel-cacahuètes
4. Crémeux au Chocolat
5. Crème Fouettée Chocolat Amber
6. Cacahuètes salées
7. Enrobage Chocolat Amber

Recette pour 32 pièces

INGRÉDIENTS

1. Pâte sablée (voir recette de base page 5)

2. Fond Croustillant

PatisFrance Pralirac Caramel au Beurre Salé	350 g
---	-------

3. Fourrage Caramel-cacahuètes

Lait entier	125 g
Fleur de sel	3 g
Pâte de cacahuètes 100 %	150 g
Puratos Deli Caramel	350 g

4. Crémeux au Chocolat

Lait entier	460 g
Crème fraîche 35 % m.g.	460 g
Sucre	95 g
Jaune d'œuf	185 g
Belcolade Selection Noir 55 Cacao-Trace	300 g
Belcolade Selection Lait 34 Cacao-Trace	500 g

5. Crème Fouettée Chocolat Amber

Puratos Chantypak	250 g
Crème fraîche 35 % m.g.	750 g
Belcolade Selection Amber 30 Cacao-Trace	340 g

6. Cacahuètes salées

Cacahuètes	350 g
------------	-------

PRÉPARATION

Fond Croustillant

Ramollissez le **Pralirac Caramel au Beurre Salé** pour pouvoir travailler facilement.

Fourrage Caramel-cacahuètes

Faites chauffer le lait et la fleur de sel à 60 °C, ajoutez-le à la pâte de cacahuètes 100 % et mélangez. Ajoutez la masse au **Deli Caramel** légèrement chauffé et mixez.

Crémeux au Chocolat

Mélangez le lait, la crème fraîche, le sucre et le jaune d'œuf et faites chauffer à 85 °C en mélangeant continuellement. Passez cette préparation chaude au chinois sur les drops de **Selection Noir 55 Cacao-Trace** et **Selection Lait 34 Cacao-Trace**. Mixez à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à l'obtention d'une texture onctueuse et homogène.

Crème Fouettée Chocolat Amber

Faites chauffer le **Chantypak** et la crème fraîche à 60 °C. Versez cette préparation sur les drops de **Selection Amber 30 Cacao-Trace**. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une texture homogène et placez au frigo à 4-6 °C pendant 12 heures. Ensuite, fouettez comme de la crème fraîche.

ASTUCE: ne battez pas trop pour avoir un bon traitement lisse.

Cacahuètes salées

Utilisez les cacahuètes salées pour décorer la tartelette.

7. Enrobage Chocolat Amber

Belcolade Selection Amber 30 Cacao-Trace	1000 g
Belcolade Beurre de cacao Cacao-Trace CB1	100 g
Huile de colza	40 g
PatisFrance Crousticrep Blond	40 g

Enrobage Chocolat Amber

Faites fondre les drops de **Selection Amber 30 Cacao-Trace** avec le **Beurre de Cacao Cacao-Trace** et l'huile de colza à 40 °C. Mixez pour bien mélanger les graisses. Ajoutez le **Crousti crep Blond** et mélangez brièvement pour ne pas avoir un croustillant trop grossier. Travaillez l'enrobage à 38-40 °C.

MONTAGE

Appliquez une couche de fond croustillant (2) au fond de la tartelette (1). Dressez une spirale de fourrage caramel-cacahuètes (3) sur le fond croustillant et remplissez la tartelette de crémeux au chocolat (4) jusqu'au bord. Laissez cristalliser au frigo. Terminez la surface avec la crème fouettée au chocolat Amber (5), dressez une pointe surélevée et saupoudrez de cacahuètes salées (6). Placez au congélateur. Lorsqu'elle est dure, trempez la boule dans l'enrobage chocolat Amber (7).



Tartelette Mont Blanc Pistache

COMPOSITION

1. Pâte sablée (voir recette de base page 5)
2. Biscuit Misérable
3. Fourrage aux Framboises
4. Crème Fouettée Chocolat Blanc Pistache
5. Meringue Cuite

Recette pour 32 pièces

INGRÉDIENTS

1. Pâte sablée (voir recette de base page 5)

2. Biscuit Misérable

Puratos Tegral Biscuit	500 g
PâtisFrance Amandes Râpées	500 g
Blanc d'œuf	800 g
Sucre	200 g

3. Fourrage aux Framboises

Puratos Topfil Finest Raspberry Seeds 70%	400 g
---	-------

4. Crème Fouettée Chocolat Blanc Pistache

Gélatine en poudre 180 Bloom	9 g
Eau	45 g
Lait entier	150 g
Belcolade Selection Blanc Intense 31 Cacao-Trace	250 g
Puratos Chantypak	200 g
Crème fraîche 35 % m.g.	800 g
PâtisFrance Pralirex Pistache 100%	125 g

5. Meringue Cuite

Blanc d'œuf	200 g
Sucre	250 g
Sucre glace	375 g

PRÉPARATION

Biscuit Misérable

Fouettez tous les ingrédients pendant 8 min. à vitesse élevée. Étalez la pâte sur une épaisseur de 5 mm à l'aide d'une raplette. Faites cuire dans un four à sole à 200 °C pendant ± 8min., clé fermée. Sortez du four et retirez immédiatement de la plaque.

Fourrage aux Framboises

Prêt à l'emploi.

Crème Fouettée Chocolat Blanc Pistache

Mélangez la gélatine en poudre avec l'eau et laissez tremper pendant 15 min. Faites chauffer le lait à 60 °C puis versez-le sur les drops de **Selection Blanc Intense 31 Cacao-Trace**. Mélangez jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Ajoutez maintenant la masse de gélatine fondue, puis le **Chantypak** et la crème fraîche liquide. Mixez soigneusement avec le mixeur plongeant. Couvrez d'un film plastique et placez au frigo. Une fois que la masse atteint 4-5 °C, vous pouvez la fouetter. Avant de fouetter, ajoutez le **Pralirex Pistache 100%**. (80 g/kg de base)

Meringue Cuite

Fouettez les blancs d'œufs en meringue avec 2/3 du sucre. Laissez battre pendant 5 min. puis ajoutez la dernière partie de sucre. Laissez battre pendant un moment. Ajoutez progressivement le sucre glace tamisé pendant que la machine tourne en 1ère vitesse. Dressez des bandes avec une douille de 12 mm Ø. Faites cuire dans un four à sole à 160 °C, clé ouverte, pendant ± 25 min. Laissez refroidir et conservez dans un endroit sec.

MONTAGE

Appliquez une couche de chocolat blanc sur le fond de la tartelette (1) et déposez-y un disque de biscuit misérable (2). Remplissez la tartelette de fourrage à la framboise (3) et dressez la crème fouettée chocolat blanc pistache (4) au-dessus. Restez 1 à 2 cm du bord et garnissez de morceaux de meringue cuite (5) pour obtenir un paysage enneigé. Saupoudrez légèrement de raffisnow et/ou sucre glace et décorez avec des morceaux de pistaches et de framboises fraîches.



Tartelette Brownie Caramel

COMPOSITION

1. Pâte sablée (voir recette de base page 5)
2. Fond Croustillant
3. Fourrage au Caramel
4. Crémeux Amber
5. Crème Fouettée Chocolat Amber
6. Brownie
7. Croquant Salé aux Noix de Pécan
8. Chocolat Noir à pulvériser

Recette pour 32 pièces

INGRÉDIENTS

1. Pâte sablée (voir recette de base page 5)

2. Fond Croustillant

PatisFrance Pralirac Chocolait Cacao-Trace	350 g
--	-------

3. Fourrage au Caramel

Puratos Deli Caramel	350 g
----------------------	-------

4. Crémeux Amber

Gélatine en poudre 180 Bloom	9 g
Eau	45 g
Lait entier	460 g
Crème fraîche 35 % m.g.	460 g
Sucre	95 g
Jaune d'œuf	185 g
Belcolade Selection Amber 30 Cacao-Trace	850 g
Belcolade Beurre de cacao Cacao-Trace CB1	50 g

5. Crème Fouettée Chocolat Amber

Puratos Chantypak	250 g
Crème fraîche 35 % m.g.	750 g
Belcolade Selection Amber 30 Cacao-Trace	340 g

6. Brownie

Belcolade Selection Noir 55 Cacao-Trace	575 g
Huile de colza	175 g
Puratos Tegral Satin Creme Cake Belgian Chocolate	1000 g
Puratos Mimetic Incorporation	400 g
Œufs entiers	400 g
Eau	120 g
Sel	2 g
Cassonade brune	500 g

PRÉPARATION

Fond Croustillant

Ramollissez le **Pralirac Chocolait Cacao-Trace** pour pouvoir travailler facilement.

Fourrage au Caramel

Prêt à l'emploi.

Crémeux Amber

Mélangez la gélatine en poudre avec l'eau et laissez tremper pendant 15 min. Faites chauffer le lait, la crème fraîche et ajoutez une partie du jaune d'œuf. Ajoutez ensuite le tout et chauffez à 85 °C en mélangeant continuellement. Versez cette préparation chaude sur les drops de **Selection Amber 30 Cacao-Trace** et le **Beurre de cacao Cacao-Trace**. Ajoutez la gélatine fondue et mixez à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à l'obtention d'une texture onctueuse et homogène.

Crème Fouettée Chocolat Amber

Faites chauffer le **Chantypak** et la crème fraîche à 60 °C et versez cette préparation sur les drops de **Selection Amber 30 Cacao-Trace**. Mixez jusqu'à l'obtention d'une texture homogène. Placez au frigo à 4-6 °C pendant 12 heures. Ensuite, fouettez comme de la crème fraîche.

ASTUCE: ne battez pas trop pour avoir un bon traitement lisse.

Brownie

Faites fondre les drops de **Selection Noir 55 Cacao-Trace** ensemble avec l'huile de colza. Ramollissez le **Mimetic Incorporation**. Mélangez tous les ingrédients, sauf le chocolat fondu, à la feuille pendant 3 min. à vitesse moyenne. Ajoutez le mélange de chocolat et mélangez pendant 1 min. à vitesse modérée. Répartissez 2500 g de pâte sur une plaque de cuisson de 60x40 cm, recouverte de papier cuisson. Faites cuire dans un four à sole pendant 30-32 min. à 180 °C, clé fermée. Sortez du four, laissez refroidir et coupez en cubes. Placez-les au congélateur.

7. Croquant Salé aux Noix de Pécan

Noix de pécan	300 g
Sucre	100 g
Blanc d'œuf	20 g
Fleur de sel	3 g

Croquant Salé aux Noix de Pécan

Cassez grossièrement les noix de pécan. Mélangez le tout jusqu'à ce que le sucre soit bien réparti autour des noix. Étalez sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson. Faites cuire dans un four à sole à 170 °C pendant ±15 min., clé ouverte. Pendant la cuisson, mélangez régulièrement pour obtenir une couleur uniforme et croustillante.

8. Chocolat Noir à pulvériser

Belcolade Selection Noir 55 Cacao-Trace	100 g
Belcolade Beurre de cacao Cacao-Trace CB1	100 g

Chocolat Noir à pulvériser

Faites fondre à 40 °C et passez au tamis fin. Travaillez avec un pistolet de pulvérisation sous pression d'air.

MONTAGE

Appliquez une couche de fond croustillant (2) au fond de la tartelette (1). Dressez une spirale de fourrage au caramel (3) sur le dessus. Remplissez la tartelette jusqu'au bord avec le crémeux Amber (4) et laissez cristalliser au frigo. Terminez la surface avec la crème fouettée chocolat Amber (5), les cubes de brownie (6) et le croquant salé aux noix de pécan (7). Placez au congélateur. Lorsqu'elle est complètement froide, pulvériser la surface de chocolat noir à pulvériser (8) à l'aide d'un pistolet pulvérisateur.





Tartelette végétale aux fruits

COMPOSITION

1. Pâte sablée végétale (voir recette de base page 5)
2. Crème pâtissière végétale
3. Glaçage neutre végétale

Recette pour 32 pièces

INGRÉDIENTS

1. Pâte sablée végétale (voir recette de base page 5)

2. Crème pâtissière végétale

Puratos Ambiante	200 g
Eau	800 g
Puratos Cremygel	300 g

3. Glaçage neutre végétale

Fruits frais	Q.S.
Puratos Harmony Sublimo Neutre	Q.S.

PRÉPARATION

Crème pâtissière végétale

Amenez l'**Ambiante** et l'eau à température ambiante. Ajoutez le **Cremygel** et mélangez au fouet à vitesse modérée pendant 4 min. Laissez reposer la crème au moins 15 min. Mélangez ensuite jusqu'à l'obtention d'une crème lisse.

Glaçage neutre végétale

Mélangez les fruits avec l'**Harmony Sublimo Neutre**.

MONTAGE

Appliquez du **Belcolade Beurre de cacao Cacao-Trace** fondu sur le fond de la tartelette (1). Remplissez la tartelette de crème pâtissière (2). Terminez avec des fruits frais (3).



Pour toute question concernant les recettes
vous pouvez toujours contacter nos conseillers techniques :



Matty Van Caesele
Démonstrateur
Pâtisserie & Chocolat

mvancaesele@puratos.com
GSM: 0499 55 04 63



Ludo de Kok
Démonstrateur
Pâtisserie

ldekok@puratos.com
GSM: 0499 86 59 27