

Tarte duo

Recette crée par Stéphane Glacier Meilleur Ouvrier de France Pâtissier



QUANTITÉ RECETTE 4 tartes de Ø 20 cm

N° RECETTE TO20129

Pâte sablée aux amandes non pelées

1000 g farine blanche type 400
600 g beurre non salé
10 g sel
375 g sucre glace
125 g Amandes, non pelées,
râpées
220 g oeufs frais

Mélanger la farine, le beurre et le sel pour obtenir une pâte sableuse. Ajouter les autres ingrédients, bien mélanger le tout jusqu'à ce que plus aucune trace de farine ne soit visible. Conserver au réfrigérateur dans un film plastique pendant au moins 2 heures avant de l'utiliser.

Biscuit Chocolat avec Maracaibo Chocolini 66% et masse praliné noisette

400 g Rustica Noble Piemontese 60%, Masse Praliné Noisette
550 g oeufs frais
3 g poudre à lever
85 g farine blanche type 400
147 g beurre noisette
150 g Maracaibo Chocolini 66%,
Chocolat foncé de
couverture, Rondo 0.18g

Batter avec la feuille la masse praliné, ajouter progressivement les oeufs. Retirer la feuille et mettre le fouet. Emulsionner le tout. Tamiser la farine, la poudre à lever et ajouter au mélange. Incorporer le beurre noisette en 1ère vitesse. Ajouter la couverture fondue et mélanger.

Mousse au chocolat au lait

70 g eau
180 g sucre
120 g jaune d'oeuf liquide pasteurisé
120 g oeufs liquides pasteurisés
98 g Préparation gélatinée
400 g Maracaibo Criolait 38%,
Chocolat au lait de
couverture, Rondo
740 g crème 35% fouettée

Cuire l'eau et le sucre à 118°C et verser sur les jaunes d'oeufs et oeufs entiers déjà battus, monter au batteur jusqu'à complet refroidissement. Ajouter la préparation gélatinée dans à la pâte à bombe. Fondre la couverture à 40°C. Mélanger une grosse corne de crème fouettée dans le chocolat de couverture, y ajouter la pâte à bombe puis terminer en incorporant le reste de la crème fouettée.

Préparation gélatinée

14 g gélatine en poudre (200 Bloom)
84 g eau

Hydrater la gélatine env. 10 minutes dans l'eau froide. Fondre ensuite. Utiliser ou stocker au réfrigérateur.

Tarte duo

Recette créée par Stéphane Glacier Meilleur Ouvrier de France Pâtissier

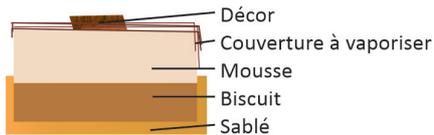
Couverture à vaporiser avec Criolait 38%

53 g Maracaibo Criolait 38%,
Chocolat au lait de
couverture, Rondo

27 g Cacaobutter Bio, Beurre de
cacao, Rapée

Tempérer les ingrédients. les mélanger et
les utiliser à 35°C.

Montage



PRODUITS FELCHLIN

CR14	Maracaibo Chocolini 66%, Chocolat foncé de couverture, Rondo 0.18g
CS36	Maracaibo Criolait 38%, Chocolat au lait de couverture, Rondo
CS76	Cacaobutter Bio, Beurre de cacao, Rapée
DC44	Rustica Noble Piemontese 60%, Masse Praliné Noisette

Remarque: Tous les produits ne sont pas disponibles sur tous les marchés

Tarte duo

600 g Pâte sablée aux amandes non pelées

600 g Biscuit Chocolat avec Maracaibo Chocolini 66% et masse praliné noisette

800 g Mousse au chocolat au lait

80 g Couverture à vaporiser avec Criolait 38%

Pâte sablée amande

Foncer le cercle avec la pâte sablée de 3 mm d'épaisseur. Faire refroidir au réfrigérateur au moins 2 heures, cuire. Température de cuisson: 160°C au four ventilé, 180°C au four à sole
Temps de cuisson: 20 minutes environ

Biscuit

Verser 150 g de masse dans des cercles de 18 cm de Ø, lisser et faire cuire. Température de cuisson: 180°C au four à sole
Temps de cuisson: 12 minutes environ

Mousse

Dresser 200 g de masse dans des cercles de 18 cm de Ø, lisser, congeler et démouler.

Finition

Déposer un disque de biscuit sur le sablé. Poser la mousse congelée et vaporiser de couverture en spray, décorer.

Tarte duo

Recette créée par Stéphane Glacier Meilleur Ouvrier de France Pâtissier



Numéro de recette : TO20129

Description : Biscuit aux noisettes sur un sablé aux amandes recouvert d'une fine mousse au lait

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	2 jours	Kilo calorie (kcal)	413
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	1729
Prix de vente		Lipides	29.18 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	14.62 g
		Glucides	30.11 g
		dont sucre	19.1 g
		Protéines	6.77 g
		Sel	0.27 g

Composition :

Oeufs, sucre, crème, farine blanche, beurre, noisettes, beurre de cacao, eau, grués de cacao, jaune d'oeuf, amandes, lait écrémé en poudre, lait entier en poudre, crème en poudre, gélatine, sel alimentaire, pudres à lever ((diphosphate de sodium, hydrogénocarbonate de sodium), amidon de maïs), émulsifiant (lécithine de soja), vanille

État 16.04.2025

Les indications sur la durée de conservation et les jours de vente sont des valeurs de référence

Les informations sur les allergènes sont conformes à la législation suisse