

Tartelettes croustillantes au café

Petits Gâteaux



QUANTITÉ RECETTE 24 pièces de 7 cm Ø

N° RECETTE GB60224

Pâte sablée aux amandes

- 150 g beurre
- 78 g sucre
- 45 g oeufs frais
- 180 g farine blanche type 400
- 42 g amandes blanches, moulues
- 0.9 g sel

Battre le beurre et le sucre en pommade. Peu à peu ajouter les oeufs entiers. Mélanger la farine, les amandes moulues et le sel et ajouter au mélange beurre-sucre.

Masse frangipane avec masse à cuire aux amandes et Pâte au café

- 220 g beurre
- 300 g Valencia F 1:1, Masse à cuire amande, Ferme
- 130 g sucre
- 20 g sucre vanillé
- 2 g sel
- 20 g Gusto Ricco, Pâte au café
- 172 g oeufs frais
- 136 g farine blanche type 400

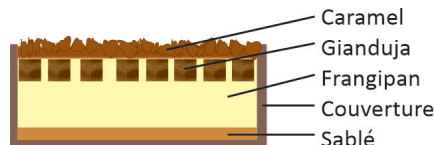
Battre en mousse le beurre, la pâte d'amandes, le sucre, le sucre vanillé, le sel et la pâte au café. Ajouter peu à peu les œufs. Incorporer la farine tamisée à la masse.

Caramel au Grué

- 300 g sucre
- 5 g pectine NH
- 245 g beurre
- 100 g glucose atomisé 38 DE
- 20 g eau
- 330 g Suhum Nibs 3-4mm Bio, Grués de cacao torréfiées

Mélanger le sucre et la pectine. Ajouter le beurre, le glucose et l'eau, porter à ébullition. Incorporer les grués.

Montage



Tartelettes croustillantes au café

- 413 g Pâte sablée aux amandes
- 1000 g Masse frangipane avec masse à cuire aux amandes et Pâte au café
- 500 g Caramel au Grué
- 300 g Gianduja M Intenso Hazelnut, Gianduja noisette, Bloc en cubes de 7 x 7 mm
- 250 g Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Chocolat au lait de couverture au lait de montagne, Rondo

Caramel

Étaler sur une natte en silicone et faire cuire.
Température de cuisson: 190°C
Temps de cuisson: env. 13 minutes.
Laisser refroidir un peu, puis découper en cercles de 7 cm de Ø.

Sablé

Abaissier sur 2 mm d'épaisseur, découper à l'emporte-pièce 7 cm de Ø et cuire.
Température de cuisson: 150°C
Temps de cuisson: env. 20 minutes

Finition

Placer les sablés dans les moules en silicone et dresser 40 g de frangipane sur chacun d'eux. Poser les cubes de gianduja sur chaque, cuire.
Température de cuisson: 180°C
Temps de cuisson: env. 20 minutes
Poser directement le disque de caramel, appuyer légèrement et faire cuire encore 3 minutes. Laisser refroidir un peu puis démouler les florentins encore tièdes. Les laisser refroidir. Tremper dans la couverture tempérée jusqu'à hauteur du caramel.

Tartelettes croustillantes au café

Petits Gâteaux

PRODUITS FELCHLIN

CA71	Suhum Nibs 3-4mm Bio, Grués de cacao torréfiées
CP77	Gianduja M Intenso Hazelnut, Gianduia noisette, Bloc
CS90	Bolivia Lait de terroir 45%-60h, Chocolat au lait de couverture au lait de montagne, Rondo
FE70	Gusto Ricco, Pâte au café
KK42	Valencia F 1:1, Masse à cuire amande, Ferme

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

Tartelettes croustillantes au café

Petits Gâteaux



Numéro de recette : GB60224

Description : Caramel croustillant sur une pâte au café et aux amandes fondante, avec gianduja aux noisettes

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	5 jours	Kilo calorie (kcal)	510
Jours de vente	2 jours	Kilo joule (kJ)	2132
Prix de vente		Lipides	34.71 g
Unité de vente	1 pièce	dont acides gras saturés	16.97 g
		Glucides	40.81 g
		dont sucre	30.99 g
		Protéines	6.75 g
		Sel	0.22 g

Composition :

Sucre, **beurre**, **farine blanche**, grués de cacao, **oeufs**, **amandes**, **lait entier en poudre**, beurre de cacao, **noisettes**, glucose atomisée, sucre vanillé, eau, huile de tournesol, café torréfié, **farine de soja**, sel alimentaire, gélifiant (pectine), émulsifiant (lécithine de tournesol), agents de conservation (acide sorbique, sorbate de potassium), émulsifiant (lécithine de soja)

État 20.10.2025

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