

Tartelette fraise



QUANTITÉ RECETTE 1 tartelette

N° RECETTE PA20037

Crème pâtissière premium

1000 g lait 3.5%
400 g Scuba, Poudre pour crème,
Froide

Battre le lait avec la poudre à crème
Scuba-Instant dans le batteur pendant
3 minutes environ à vitesse rapide.

Chantilly Edelweiss 36% & vanille

360 g crème 35%
4 g gousse de vanille Bourbon (1
pc = 4g)
140 g Edelweiss 36%, Chocolat
blanc de couverture, Rondo
35 g Préparation gélatinée
465 g crème 35%

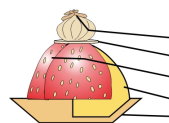
Chauffer la première quantité de crème
avec la gousse de vanille grattée à 80°C.
Verser à travers un chinois sur la
couverture. Ajouter la masse gélatine
fondue. Mixer en ajoutant la deuxième
partie de la crème. Conserver une nuit au
frigo. Monter au batteur avant utilisation.

Préparation gélatinée

100 g gélatine en poudre
600 g eau

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

Montage



Décor chantilly & amandes hachées
Plaquette chocolat
Fraises fraîches
Crème pâtissière
Fond pâtisse

Tartelette fraise

30 g Crème pâtissière premium

50 g fraises fraîches

**10 g Chantilly Edelweiss 36% &
vanille**

**15.9 g Pâtisse Ø 68mm, Produit de
biscuiterie et de biscotterie,
Sucrée Ronde (1 Stück)**

**5 g amandes grillées,
grossièrement hachées**

Finition

Remplir les fonds pâtisse avec de la crème
pâtissière en faisant un dôme. Garnir avec
de fraises fraîches et glacer avec de gelée
fraise selon désir. Placer une plaquette
chocolat blanc et décorer avec une
rosette de chantille crème pâtissière et
chocolat Edelweiss. Parsemer avec
quelques amandes hachées.

PRODUITS FELCHLIN

CS84	Edelweiss 36%, Chocolat blanc de couverture, Rondo
HD40	Pâtisse Ø 68mm, Produit de biscuiterie et de biscotterie, Sucrée Ronde
UE11	Scuba, Poudre pour crème, Froide

Tartelette fraise



Numéro de recette : PA20037

Description : Gâteau frais aux fraises fruité avec la meilleure crème à la vanille et au chocolat blanc Chantilly

Données de vente :		Valeurs nutritives par 100 g :	
Conservation	1 jour	Kilo calorie (kcal)	196
Jours de vente	1 jour	Kilo joule (kJ)	818
Prix de vente		Lipides	10.7 g
Unité de vente	1 tartelette	dont acides gras saturés	4.94 g
		Glucides	20.29 g
		dont sucre	12.64 g
		Protéines	3.92 g
		Sel	0.06 g

Composition :

Fraises 45%, **lait entier**, **farine de blé**, **crème**, sucre, **amandes**, **poudre de lait entier**, huile de palme, **beurre**, amidon modifié (Adipate de diamidon acétylé), beurre de cacao, eau, **lait écrémé en poudre**, gélifiant (Diphosphate de sodium, diphosphates, sulfate de calcium), gélatine, **émulsifiant (lécithine de soja)**, vanille, épaississant (alginate de sodium), sel alimentaire, colorant (beta-carotène), extrait vanille, extrait de vanille

État

03.05.2022