

Tarte pâte à choux abricot-Pralinosa

Petits Gâteaux



QUANTITÉ RECETTE 20 pièces

N° RECETTE PG20323

Pâte sablée aux pistaches et au miel

175 g beurre
38 g sucre glace
25 g miel
0.5 g sel fin
0.5 g gousse de vanille Bourbon
(1 pc = 4g)
25 g crème 35%
250 g farine blanche type 400
50 g pistaches grossièrement
hachées

Monter en mousse le beurre mou, le sucre glace, le miel, la crème, le sel marin et les graines de la gousse de vanille. Ajouter la farine et les pistaches hachés grossièrement, et mélanger énergiquement. Laisser reposer la pâte au réfrigérateur pendant 1 heure.

Pâte à choux

80 g lait 3.5%
80 g eau
80 g beurre
2 g sel
3 g sucre
80 g farine blanche type 400
140 g oeufs frais

Porter à ébullition le lait, l'eau, le beurre, le sel et le sucre. Retirer la casserole du feu et incorporer la farine. Travailler en une pâte sèche, dessécher 2 - 3 minutes à forte chaleur, jusqu'à ce que la masse se détache du bord de la casserole. Placer la masse cuite dans la machine, remuer à 1ère vitesse en ajoutant peu à peu les oeufs préalablement conservés à température ambiante. Travailler en une pâte lisse et brillante.

Pâte brisée pour craquelin au sucre de canne brut

150 g beurre
185 g sucre de canne brut fin
185 g farine blanche type 400

Mousser le beurre et le sucre, ajouter et pétrir brièvement la farine, placer dans le réfrigérateur.

Biscuit Joconde aux noisettes grillées

120 g noisettes entières, grillées
moulues
40 g sucre
20 g sucre inversi
200 g oeufs frais
120 g blanc d'œuf frais
80 g sucre
60 g beurre liquide, tiède
40 g farine blanche type 400

Battre les noisettes moulues, la première quantité de sucre, le sucre inversi et les oeufs dans un batteur pendant env. 10 minutes. Délicatement monter les blancs d'oeufs et la deuxième quantité de sucre en neige et les incorporer. Ajouter le beurre tiède et à la fin, incorporer la farine.

Crème Pralinosa

500 g Crème pâtissière cuite
285 g Pralinosa W, Intérieur
noisette Mou
420 g crème 35%

Mélanger la crème vanille avec le Pralinosa dissous et incorporer la crème fouettée.

Tarte pâte à choux abricot-Pralinosa

Petits Gâteaux

Crème pâtissière cuite

- 50 g Poudre à crème Vanille,
Poudre pour crème à la vanille, chaude
- 25 g sucre
- 125 g lait 3.5%
- 375 g lait 3.5%

Mélanger la poudre à crème vanille avec la première quantité de lait. Porter le reste du lait et le sucre à ébullition. Ajouter la poudre dissoute, bien mélanger et porter de nouveau à ébullition. Laisser refroidir immédiatement. Réserver la crème pâtissière au réfrigérateur pendant la nuit. Lisser au batteur.

Crumble Chocolat foncé Maracaibo Clasificado 65%

- 250 g Croquantine, Produit de biscuiterie et de biscotterie, Croquantine
- 80 g Ghana Nibs Qroqant 2-3mm, Grué de cacao caramélisé
- 300 g Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo

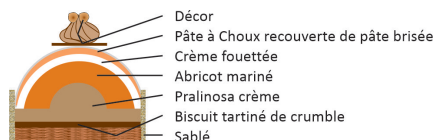
Mélanger la croquantine et le grué, ajouter la couverture chauffée et bien mélanger.

Insert d'abricots au thym

- 400 g abricots 20 pièces
- 500 g eau
- 150 g sucre
- 30 g purée de yuzu sans sucres ajoutés, Boiron
- 2 g gousse de vanille Bourbon (1 pc = 4g)
- 8 g thym frais, 8 branches

Couper les abricots en deux. Porter à ébullition l'eau, le sucre, la purée de yuzu, la gousse de vanille et le thym et verser sur les abricots. Laisser reposer 24 heures. Retirer ensuite la peau.

Montage



Tarte pâte à choux abricot-Pralinosa

- 565 g Pâte sablée aux pistaches et au miel
- 465 g Pâte à choux
- 520 g Pâte brisée pour craquelin au sucre de canne brut
- 680 g Biscuit Joconde aux noisettes grillées
- 1205 g Crème Pralinosa
- 630 g Crumble Chocolat foncé Maracaibo Clasificado 65%
- 1090 g Insert d'abricots au thym
- 200 g crème 35% fouettée
- 200 g Pralinosa W, Intérieur noisette Mou fouettée
- 20 g noisettes entières, grillées, coupée en deux

Pâte à sablé

Étaler sur 2.5 mm. Préparer un cercle à tartelette de 70 mm de \varnothing et 20 mm de hauteur. Avec une largeur de pâte de 17 mm, garnir le bord du cercle. Poser sur un tapis silpain et dresser 25 g de Pâte à Choux par anneau.

Pâte brisée pour craquelin

Étaler sur 2 mm et découper à l'aide d'un emporte-pièce rond de 55 mm. Le poser sur la pâte à choux.

Température de cuisson: 160°C, 140°C four à chaleur tournante
Temps de cuisson: env. 25 minutes, 20 minutes
ou

Température de cuisson: préchauffer 180°C, enfourner la plaque, régler sur 160°C Four à sole
Temps de cuisson : env. 50 minutes
Découper le fond.

Biscuit

Étaler dans un cadre en silicone de 560 x 360 mm, cuire.

Température de cuisson: 200°C
Temps de cuisson: env. 20 minutes.
Laisser refroidir.

Badigeonner de Crumble Chocolat et découper un cercle de 55 mm \varnothing .

Finition

Dans le sablé/la pâte à choux découpé, dresser 10 g de crème fouettée. Placer un demi-abricot. Dresser 20 g de crème Pralinosa. Poser le cercle de biscuit/crumble. Poser une feuille de couverture de 20 mm de \varnothing et dresser une rosace de Pralinosa fouettée. Déposer des morceaux de noisettes.

PRODUITS FELCHLIN

| | |
|------|--|
| CA19 | Ghana Nibs Qroqant 2-3mm, Grué de cacao caramélisé |
| CU08 | Maracaibo Clasificado 65%, Chocolat foncé de couverture, Rondo |
| DC02 | Pralinosa W, Intérieur noisette Mou |
| HA20 | Croquantine, Produit de biscuiterie et de biscotterie, Croquantine |
| UE03 | Poudre à crème Vanille, Poudre pour crème à la vanille, chaude |

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

Tarte pâte à choux abricot-Pralinosa

Petits Gâteaux



Numéro de recette : PG20323

Description : Tarte aérienne aux noisettes et au chou fourrée d'une crème légère aux noisettes Pralinosa, complétée par une garniture fruitée au thym et aux abricots

| Données de vente : | | Valeurs nutritives par 100 g : | |
|---------------------------|---------|---------------------------------------|---------|
| Conservation | 3 jours | Kilo calorie (kcal) | 328 |
| Jours de vente | 1 jour | Kilo joule (kJ) | 1372 |
| Prix de vente | | Lipides | 20.77 g |
| Unité de vente | 1 pièce | dont acides gras saturés | 10.7 g |
| | | Glucides | 29.67 g |
| | | dont sucre | 19.34 g |
| | | Protéines | 4.45 g |
| | | Sel | 0.12 g |

Composition :

Sucre, **farine blanche**, **crème**, eau, **lait entier**, **beurre**, abricots 7%, **oeufs**, **noisettes** 6%, grués de cacao, sucre de canne brut, **blanc d'oeuf**, graisse de coco, **pistaches**, amidon de maïs, beurre de cacao, yuzu, miel, sucre inverti, huile de colza, thym, beurre de karité, beurre d'illipe, **glucose blé**, cacao maigre en poudre, sel alimentaire, vanille, **poudre de lait écrémé**, graisse butyrique, arôme, émulsifiant (E322: lécithine de soja), émulsifiant (lécithine de tournesol), sel marin, **extrait de malt d'orge séché colorant**, colorants (riboflavine, jaune orangé S, carotène bêta), sirop glucose atomisé, colorants (extrait de paprika), épaississants (caroube, gomme de guar), extrait de vanille Madagascar

État 18.11.2024

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

Tarte pâte à choux abricot-Pralinosa

Petits Gâteaux

Les informations sur les allergènes sont conformes à la législation suisse