

Tartelette « Carré Passion »

Bruno Couret



Pour 12 Tartelettes

Préparation

1 Fond Amandes Passion

Beurre 125 grammes
Œuf entier liquide 125 grammes
Sucre semoule tamisé 100 grammes
Amande poudre blanche 125 grammes
Crème fraîche épaisse 65 grammes
Purée de fruits de la passion 80 grammes

Mélanger ensemble le beurre et le sucre
Ajouter les œufs, la poudre d'amandes, et la purée de passion
Incorporer ensuite la crème fraîche épaisse
Dresser ensuite à mi-hauteur dans les fonds de tartelettes
Cuire à 150°C, sur 15 mn environ

2 Ganache lait

Crème liquide 35% MG 90 grammes
Lait entier 75 grammes
Sirop de glucose 15 grammes
Gousse de vanille Gourmet 1 PIÈCE
Chocolat de couverture au lait 39% 170 grammes

Chauffer la crème, le lait, et le glucose
Verser sur les deux couvertures pour les fondre
Ajouter alors la vanille grattée, et mélanger délicatement
A 36°C, ajouter alors le beurre en pommade

2 Ganache lait

Chocolat de couverture noir 52,6%
25 grammes
Beurre 25 grammes

Dresser alors dans les fonds de tartelettes,
sur le fond amandes passion

3 Chiboust passion

Lait entier 120 grammes
Jaune nature liquide 100 grammes
Sucre semoule tamisé 40 grammes
Gousse de vanille Gourmet 1 PIÈCE
Purée de fruits de la passion 60 grammes
Crème Pâtissière Premium à chaud
D&C 24 grammes
Gélatine or 6 grammes
Sucre semoule tamisé 150 grammes
Eau 40 grammes
Blanc pâtissier liquide 140 grammes
Passoa alcool 10 grammes

Faire une crème pâtissière avec les 40 gr de
sucre, le lait, les jaunes, la poudre à
crème, la vanille et la purée de passion
Dans le même temps, démarrer une
meringue italienne avec le restant de sucre,
l'eau, et les blancs d'œufs
En fin de cuisson, ajouter la gélatine
hydratée à la crème pâtissière, verser l'
alcool, et incorporer la meringue encore
tiède
Mélanger délicatement et dresser aussitôt
sur la ganache, à la poche, dans les fonds
de tartelettes

4 Finition

Miroir neutre

Dresser la Crème Chiboust selon vos
souhaits
Après congélation, napper avec le Miroir
neutre

Découvrez les fiches produits associés à cette recette

Voici une liste de produits complémentaires vous permettant de réaliser de nombreuses recettes.

