

Tarte vanille noisette
8 couverts



DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	DÉROULEMENT
PÂTE SUCRÉE NOISETTES			
Farine	Kg	0,220	<p>Bavaroise vanille: Faire tremper les feuilles de gélatine Porter le lait à ébullition avec la gousse de vanille, fouetter les jaunes d'œufs et cuire comme une crème anglaise (sans sucre) à la nappe. Ajouter à chaud hors du feu la gélatine bien égouttée et le chocolat blanc. Laisser tiédir. Fouetter la crème liquide en chantilly et incorporer délicatement au mélange ci dessus. Mouler dans un cercle ou dans un moule et mettre au congélateur.</p> <p>Pâte sucrée noisette: Mélanger le beurre pommade au batteur avec le sucre glace, bien crémier, ajouter l'œuf entier. Ajouter la farine et les noisettes en poudre, une pincée de fleur de sel. Étaler et foncer un cercle ou un moule à tarte, laisser reposer au frais, piquer et pré cuire à 180°C pendant 10 15 minutes.</p> <p>Crème noisette: Bien crémier le beurre pommade et le sucre, ajouter les œufs et terminer en ajoutant la poudre de noisette.</p> <p>Finition fond de tarte: Verser la crème de noisette dans le fond de tarte pré cuit et cuire environ 15 minutes toujours à 180°C</p> <p>Montage : Napper de praliner le fond de tarte, disposer la bavaroise noisette démontée. Masquer le tour de la tarte avec la crème fouettée et décorer avec des noisettes blanches ou torréfiées</p>
Sucre glace	Kg	0,110	
Beurre pommade	Kg	0,125	
Œuf entier	Pce	1	
Poudre de noisette	Kg	0,060	
Fleur de sel	Kg	0,004	
CRÈME NOISETTE			
Œufs	Pce	2	
Sucre	Kg	0,070	
Poudre de noisette	Kg	0,100	
Beurre	Kg	0,100	
MOUSSE VANILLE (bavaroise)			
Lait	L	0,100	
Crème liquide 35 %	L	0,250	
Jaunes d'œufs	Pce	3	
Gélatine feuille	Pce	3	
Chocolat blanc	Kg	0,100	
MONTAGE ET FINITION			
Praliné	Kg	0,100	
Crème liquide	L	0,100	
Noisettes entières	PM	Pm	
Notes personnelle :			