

Tartelettes fruits secs caramel beurre salé

Coulis de chocolat

8 Personnes



DENREES	UNITES	QUANTITES	DEROULEMENT
Pâte sucrée cacao			PATE SUCREE CACAO :
Farine	Kg	0.210	Cremer le beurre avec le sucre, émulsionner avec l'œufs et incorporer le reste des ingrédients sans trop travailler la pâte. Etaler et réserver au frais. Abaisser et foncer les moules, piquer et cuire à 160°C.
Beurre	Kg	0.120	
Amande poudre	Kg	0.030	
Sucre glace	Kg	0.020	
Œuf entier	Pce	1	
Cacao poudre	Kg	0.025	
Sel	Kg	0.002	
Caramel beurre salé			GARNITURE :
Sucre semoule	Kg	0.200	Concasser grossièrement les fruits secs séparément et torréfier au four.
Sirop de glucose	Kg	0.160	
Eau	L	Pm	CARAMEL : Faire chauffer la crème Réaliser un caramel blond avec le sucre, le glucose et l'eau, décuire avec la crème chaude (attention aux projections), refroidir environ à 35 °C et incorporer le beurre en parcelles, mixer et ajouter la fleur de sel.
Crème liquide 35%	L	0.250	
Beurre	Kg	0.070	
Vanille gousse	Pce	1	
Fleur de sel	Kg	0.003	
Garniture fruits secs			
Cerneaux de noix	Kg	0.100	GLACAGE CARAMEL : Réaliser un second caramel liquide pour le glaçage et garder à température ambiante
Noisettes blanches	Kg	0.100	
Amandes entières	Kg	0.100	
Cacahouètes	Kg	0.100	
Pignons de pin	Kg	0.030	
Pistaches	Kg	0.060	
Glaçage caramel			MONTAGE ET FINITION : Mélanger une partie des fruits secs avec le caramel et garnir les fonds de tartelettes, refroidir.
Beurre	Kg	0.060	
Sucre	Kg	0.190	
Crème liquide	L	0.25	Napper avec le glaçage caramel et décorer avec le reste de fruits secs.
Coulis chocolat			
Chocolat pâtissier	Kg	0.100	COULIS CHOCOLAT : Faire fonde l'ensemble des ingrédients, mixer et refroidir.
Crème liquide	L	0.100	
Beurre	Kg	0.015	
Eau	L	Pm	
Décor et présentation			PRESENTATION : Décorer en assiette
Menthe	Botte	0.5	
Flours	Pce	8	
Notes personnelles :			