

Tartelettes façon Snickers.

8 Personnes



DENREES	UNITES	QUANTITES	DEROULEMENT
PATE SUCREE			<u>PATE SUCREE : (à faire la veille)</u> Cremer le beurre avec le sucre, émulsionner avec l'œuf. Ajouter la poudre d'amande, la farine et le sel. Filmer et laisser reposer une nuit Etaler la pâte et garnir des petits moules ou cercles. Cuire à blanc à 180°C pendant environ 15 minutes.
Farine	Kg	0.230	
Œufs entiers	Pce	1	
Beurre pommade	Kg	0.120	
Sucre glace	Kg	0.080	
Poudre amande	Kg	0.025	
Sel	Kg	0.003	
CARAMEL BEURRE SALE			<u>CARAMEL BEURRE SALE :</u> Faire torréfier les cacahuètes. Réaliser un caramel blond avec le sucre. Arrêter la cuisson avec la crème chaude, bien fouetter et laisser tiédir. Hors du feu ajouter le beurre en parcelles et mixer. Ajouter les cacahuètes concassées.
Sucre semoule	Kg	0.160	
Crème liquide 35%	L	0.200	
Beurre demi-sel	Kg	0.050	
Cacahuètes	Kg	0.150	
GANACHE CHOCOLAT			<u>GANACHE CHOCOLAT :</u> Mettre tous les ingrédients dans une russe et faire fondre à feu doux tout en fouettant.
Chocolat noir	Kg	0.200	
Crème liquide 35%	Kg	0.200	
MOUSSE CACAHUETES			<u>MOUSSE CACAHUETE :</u> Mélanger la crème, mascarpone et beurre de cacahuète, monter au mélangeur et serrer au sucre
Crème liquide 35%	L	0.150	
Mascarpone	Kg	0.150	
Sucre glace	Kg	0.090	
Beurre de cacahuète	Kg	0.090	
DECOR PRESENTATION			<u>MONTAGE ET FINITION :</u> Monter par couche en commençant par le caramel cacahuètes. Recouvrir de ganache et laisser prendre au froid. Ajouter une belle quenelle de crème Décorer avec quelques chouchous et pluches de menthe. Dresser sur un peu de caramel.
Menthe	Botte	0.5	
Chouchous	Pm	Pm	
Notes personnelles :			