



TARTELETTES EXOTIQUES

RECETTE POUR ENVIRON 40 PIÈCES

INGRÉDIENTS SOSA

- > Propanacotta - réf. 18309
- > Inuline - réf. 15614
- > Mangue crispy wet proof réf. 16519

DÉCOR VALRHONA SIGNATURE

- > Assortiment de ronds citron, kiwi, ananas - réf. 17198

CHOCOLAT VALRHONA

- > Inspiration Passion - réf. 15390

FOND DE TARTE LA ROSE NOIRE

- > Mini rond sucré vanille réf. 15320



- Pastille kiwi
- Ganache montée passion
- Crémeux moelleux passion
- Propanacoco
- Fond de tarte sucré vanille

Propanacoco

- 300 g Pulpe de coco
- 100 g Lait entier
- 100 g Malibu liqueur
- 30 g Sucre semoule
- 2 g Pro-panacotta Sosa

Chauffer la pulpe de noix de coco avec le lait. Incorporer la propanacotta mélangée avec du sucre. Porter à ébullition. Ajouter le malibu et remplir rapidement jusqu'à ce que les moules à tartelettes soient remplis à ras bord.

*L'usage de propanacotta permet de donner à vos gelées une consistance moelleuse et élastique à partir de préparations chaudes.

Crémeux moelleux passion

- 270 g Lait entier
- 50 g Inuline Sosa*
- 105 g Inspiration passion

Chauffer le lait avec l'inuline à 70°C. Verser sur la couverture préalablement fondue. Jusqu'à obtention d'un noyau élastique et brillant signe d'une émulsion démarrée. Couler dans des moules flexipan en demi-sphère. Il sera important de réserver minimum 12h au frigo avant congélation. Congeler.

* L'inuline s'emploie ici comme un substitut au sucre et permet de donner de la densité et de l'onctuosité. L'utilisation de l'inuline permet également de réduire la part de matière grasse dans la recette.

Ganache montée inspiration passion

- 225 g Pulpe de passion
- 40 g Glucose
- 750 g Crème UHT 35%
- 645 g Inspiration Passion
- 25 g Beurre de cacao

Chauffer la pulpe avec le glucose. Verser progressivement le mélange chaud sur la couverture fondue. Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion. Ajouter la crème froide. Mixer de nouveau. Réserver au réfrigérateur et laisser cristalliser de préférence une nuit. Foisonner. Utiliser.

Montage et finitions

Verser le propanacoco sur les mini ronds sucrés vanille de La Rose Noire. Déposer une demi-sphère de moelleux. Pocher la ganache montée passion. Saupoudrer de mangue crispy wet proof et décorer avec les pastilles kiwi.