



# 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.