

Tartelette Francoli



Ingrédients (pour 24 tartelettes) :

Pâte sablée :

- 170 g de sucre glace
- 340 g de farine T55
- 100 g de farine de chataîgnes
- 4 g de sel fin
- 10 g de levure chimique
- 60 g de beurre de cacao
- 300 g de pâte pure amande
- 120 g d'eau

Biscuit olive :

- 35 g d'amandes blanchies en poudre
- 70 g de farine T55
- 30 g de sucre glace
- 5 g de levure chimique
- 2,5 g de sel fin
- 4 g de zestes de citron jaune
- 4 g de pâte de gousse de vanille
- 60 g d'huile d'olive
- 60 g de sucre inverti
- 33 g de pulpe de coco
- 120 g de YUMGO Blanc

Huile d'olive vanille :

- 240 g d'huile d'olive
- 12 g de vanille en gousse

Crème moussieuse amande vanille :

- 600 g de lait végétal (avoine)
- 10 g de Natur Emul
- 520 g d'Inspiration Amande
- 20 g de gousse de vanille

Citron jaune confit :

- 60 g de zeste de citron jaune
- 60 g d'eau
- 140 g de jus de citron jaune
- 75 g de sucre
- 11 g de sucre
- 10 g de pectine NH

Nappage :

- 440 g de nappage absolu Cristal
- 44 g d'eau
- 12 g de vanille en gousse

Tartelette Francoli



Préparation :

Pâte sablée :

1. Mélanger le beurre de cacao fondu (froid) avec la pâte pure amande. Sabler avec les poudres. Finir avec l'eau.
2. Étaler le mélange entre 2 feuilles de papier cuisson.
3. Réserver 24h au réfrigérateur.
4. Cuire pendant 20 minutes à 140°C.

Biscuit olive :

1. Tamiser les poudres. Mélanger avec la pulpe de coco, le sucre inverti, le YUMGO Blanc et la pâte de gousse de vanille.
2. Ajouter les zestes de citron.
3. Laisser reposer 12h.

Huile d'olive à la vanille :

1. Laisser infuser la gousse de vanille dans l'huile d'olive le temps de faire les autres préparations.

Crème mousseuse amande vanille :

1. Tiédir le lait végétal et laisser infuser la vanille pendant 12h.
2. Passer au chinois et porter à ébullition en ajoutant le Natur Emul.
3. Verser le mélange chaud sur le chocolat fondu. Mixer.
4. Réserver au réfrigérateur pendant 12h.
5. Faire monter le mélange.

Tartelette Francoli



Préparation :

Citron jaune confit :

1. Prélever les zestes de citron et les blanchir 3 fois.
2. Ajouter l'eau, le jus de citron et les 75 g de sucre. Confire doucement.
3. Laisser refroidir à 40°C et ajouter le reste de sucre et la pectine.
4. Porter à ébullition et mixer au robot coupe.
5. Réserver au réfrigérateur.

Nappage :

1. Porter à ébullition le nappage avec l'eau et la vanille.
2. Pulvériser le mélange encore liquide à 80°C.

Montage :

1. Dans les fonds de tartes, pocher 15 gr de biscuit à l'olive.
2. Ajouter 10 g d'éclats d'amandes brutes torréfiées.
3. Cuire 12 à 15 minutes à 160°C.
4. Imbiber le tout avec 5 gr d'huile d'olive vanillée.
5. Pocher 6 à 8 g de confit de citron et ajouter 6 à 8 g d'éclats d'amandes.
6. Faire monter la crème mousseuse et garnir 35 à 40 g par tartelette en formant un léger dôme.
7. Placer au congélateur.
8. Pulvériser un voile de nappage sur le dessus des tartelettes.
9. Ajouter des éclats d'amandes pour la décoration.